

**EDITAL****CONCORRÊNCIA N.º 10/2022**

<b>TIPO:</b>	<b>TÉCNICA E PREÇO</b>
<b>DATA DE ABERTURA:</b>	<b>26 DE OUTUBRO DE 2022</b>
<b>HORÁRIO:</b>	<b>15h</b>
<b>LOCAL:</b>	<b>AUDITÓRIO DO EDIFÍCIO MULTIFUNÇÕES</b>
<b>ENDEREÇO:</b>	<b>SCEN TRECHO 02 CONJ. 04 ASA NORTE – BRASÍLIA-DF</b>

**I - DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

- 1.1 A **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, nomeada pelos Atos da Comodoria n.ºs **AC 24/2022**, de 25 de abril de 2022, e **48/2022**, de 03 de agosto de 2022, receberá propostas comerciais para certame licitatório do tipo técnica e preço, para a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, conforme especificações constantes do **TERMO DE REFERÊNCIA**, que integra este edital como **ANEXO I**.
- 1.2 O objetivo principal da concessão das áreas objeto desta licitação é o perfeito atendimento aos integrantes do quadro social do Clube, com qualidade, preços compatíveis com o mercado, de acordo com os padrões exigidos pela legislação pertinente, e de acordo com as condições previstas neste Edital, seu respectivo Termo de Referência e demais anexos.
- 1.3 As licitantes devem acompanhar diariamente o site do **IATE** ([www.iateclubedebrasilia.com.br](http://www.iateclubedebrasilia.com.br)) para verificação de comunicados, erratas e demais informações. O **IATE** não se responsabiliza pelo desconhecimento de informações disponibilizadas no site.
- 1.4 A licitante deverá comparecer impreterivelmente no horário e local determinados acima.
- 1.5 O acesso ao clube se dará pela portaria principal, local em que a licitante deverá se direcionar até a recepção para efetuar sua identificação, sendo que a licitante somente terá acesso ao clube mediante a apresentação da credencial (crachá) que deverá ser utilizado de forma visível durante o período de permanência nas dependências do **IATE**.

**II - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 2.1 Poderá participar da licitação qualquer empresa legalmente constituída e em pleno funcionamento, especializada na prestação dos serviços objeto deste edital, **sediada no Distrito Federal ou entorno do Distrito Federal**, que satisfaça as condições da presente licitação, exceto aquela:

- a) Empresa constituída em consórcio;
- b) Empresa que, por qualquer motivo, tenha sido declarada inidônea ou à qual tenha se aplicado pena de suspensão dos direitos de licitar ou contratar com o **IATE**;
- c) Empresa que tenha entre seus membros (sócios gerentes, sócios detentores de parcelas do capital social, responsáveis técnicos, etc.), dirigente, conselheiro ou empregado do **IATE**, ainda que esteja, atuando como gerentes ou responsáveis técnicos, observado os dispositivos pertinentes no Estatuto Social e Resoluções Normativas, ou que tenha sido até a data da publicação do presente ato convocatório;
- d) Pessoa física que tenha sido indicada, nesta mesma licitação, como subcontratada ou representante legal de outra licitante.

- 2.2 O integrante do quadro social do Iate Clube de Brasília não pode, como pessoa física ou jurídica, ser empregado ou concessionário do IATE, empregado de concessionário ou exercer qualquer função na concessão, ainda que não remunerada ou em caráter eventual, mesmo que indiretamente por interposta pessoa ou por descendente ou ascendente.
- 2.3 A participação na licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital e seus respectivos anexos, em conformidade com as instruções, regulamentos e, especialmente, as normas estabelecidas pela RESOLUÇÃO NORMATIVA N.º 001/2012, que *institui Normas Gerais para Licitações e Contratos no âmbito do Iate Clube de Brasília*, e na RESOLUÇÃO NORMATIVA N.º 001/2016, que *institui Normas Gerais para o Regime de Autorização, Permissão e Concessão de serviços no âmbito do Iate Clube de Brasília*.
- 2.4 A licitante deverá também observar, no que for pertinente, os dispositivos do Estatuto Social do **IATE** e alterações, evitando, de qualquer forma, interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do Clube.
- 2.5 As obrigações resultantes do presente certame deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e normas legais relacionadas, respondendo cada uma pelas consequências advindas de sua inexecução, total ou parcial.

### III – DO CREDENCIAMENTO

- 3.1 A licitante deverá se apresentar para credenciamento por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar do procedimento licitatório, venha a responder pela licitante, devendo ainda no ato da entrega dos envelopes, identificar-se exibindo documento hábil.
- 3.2 O credenciamento far-se-á por meio de procuração pública ou instrumento particular, com firma reconhecida, com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em seu nome.
- 3.3 Em sendo sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá apresentar cópia do Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos os seus poderes para exercer direitos e obrigações, em decorrência de tal investidura, e identificar-se no ato da entrega dos envelopes.

#### IV - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

4.1 A Comissão Permanente de licitação receberá os envelopes na data, hora e local indicados no preâmbulo deste Edital, devendo a licitante apresentar, simultaneamente, seus documentos de habilitação e proposta em **dois envelopes lacrados**, endereçados à **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, contendo, obrigatoriamente, na parte externa e frontal, clara e visivelmente, além da razão social da licitante, as seguintes indicações:

4.1.1 Modelo da parte frontal do Envelope nº 01:

NOME DA LICITANTE: _____.
ENDEREÇO: _____.
TELEFONE: _____ E-MAIL: _____ CEP: _____.
AO IATE CLUBE DE BRASÍLIA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO SCEN Trecho 02 Conjunto 04 – Auditório do Edifício Multifunções BRASÍLIA-DF
CONCORRÊNCIA Nº 10/2022
<b>OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA</b>
<b>ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO</b>

4.1.2 Modelo da parte frontal do Envelope nº 02:

NOME DA LICITANTE: _____.
ENDEREÇO: _____.
TELEFONE: _____ E-MAIL: _____ CEP: _____.
AO IATE CLUBE DE BRASÍLIA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO SCEN Trecho 02 Conjunto 04 – Auditório do Edifício Multifunções BRASÍLIA-DF
CONCORRÊNCIA Nº 10/2022
<b>OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA</b>
<b>ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA COMERCIAL</b>

4.2 Os envelopes deverão estar lacrados e conter folhas numeradas sequencialmente e rubricadas, em uma via, digitadas em língua portuguesa, em papel timbrado, com linguagem clara e objetiva, sem erros, rasuras e entrelinhas, assinada a última página e que identifique a firma e o assinante.

## DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ENVELOPE Nº 01

- 4.3 A comprovação da habilitação será aferida pelo credenciamento, regularidade jurídica, fiscal federal, estadual e municipal, prova de inexistência de débitos trabalhistas e demais condições estabelecidas neste Edital. A licitante deverá apresentar os seguintes documentos em cópias **autenticadas em cartório** (exceto itens “d” a “p”):
- a) Contrato Social ou Ata de Constituição e respectivas alterações posteriores, registrados na Junta Comercial. Os documentos deste item poderão ser substituídos pelo "extrato de registro social" expedido pela Junta Comercial;
  - b) Carteira de Identidade e CPF do Sócio representante legal da empresa;
  - c) Comprovante de Endereço do Sócio representante legal da empresa;
  - d) Certidão de CNPJ/MF com a descrição da atividade econômica principal condizente com o objeto desta licitação;
  - e) Certidões Negativas do INSS e FGTS;
  - f) Certidão Negativa de Débitos emitida pela Secretaria de Fazenda do domicílio ou sede do licitante;
  - g) Certidão negativa de falência e recuperações judiciais expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
  - h) Registro da Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante;
  - i) Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT ou Certidão positiva de débitos trabalhistas com efeitos negativos, emitida pela Justiça do Trabalho;
  - j) Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal profissionais menores de 18 (dezoito) anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menores de 16 (dezesesseis) anos desempenhando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos moldes do **ANEXO XX**;
  - k) Declaração, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador do licitante, devidamente identificado, de inexistência de fatos impeditivos à sua habilitação, bem como de registros impeditivos da contratação em Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF; no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, da Controladoria- Geral da União – CGU; e no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, do Conselho Nacional de Justiça – CNJ, conforme modelo **ANEXO XX** deste Instrumento;
  - l) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo **ANEXO XX** deste instrumento convocatório;
  - m) Declaração de que recebeu os documentos referentes ao processo licitatório e de que tomou conhecimento de todas as condições, conforme modelo **ANEXO XX** deste Edital;
  - n) Declaração de que não é dirigente, conselheiro ou empregado do **IATE**, conforme modelo **ANEXO XX**;
  - o) Declaração que não é integrante do quadro social do **IATE** e não possui ascendente ou descendente na mesma condição **ANEXO XX**.
  - p) Atestado de “Visita Técnica”, nos moldes do **ANEXO III**, comprovando que a licitante proponente visitou o local e tem pleno conhecimento das condições das instalações e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não a utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejarem avenças técnicas, legais e financeiras com o **IATE**.

**q) 02 (dois) Atestados ou Declarações de Capacidade Técnica**, em nome da licitante, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou serviços compatíveis com o objeto deste Edital, de forma idônea e com a devida e indispensável qualidade, a fim de comprovar sua aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

4.3.1 As certidões descritas no item 4.3 deverão ser emitidas com no máximo 30 (trinta) dias de antecedência da data de realização do certame, sendo que a apresentação de certidão emitida em período anterior poderá acarretar na inabilitação da licitante.

4.3.2 Os documentos apresentados fora da validade poderão acarretar na inabilitação da licitante.

4.3.3 Documentos com assinatura eletrônica não necessitam de autenticação em cartório, entretanto, devem estar acompanhados do “certificado de autenticidade da assinatura”.

## **PROPOSTA COMERCIAL ENVELOPE Nº 02**

4.4 A proposta comercial deverá ser apresentada em (01) uma via, impressa em papel timbrado do licitante que contenha seu CNPJ, sem emendas ou rasuras, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as folhas pelo licitante ou seu representante legal, sendo que no teor deve conter a especificação do objeto solicitado, nos termos do **ANEXO II** deste Edital.

4.5 A proposta uma vez aberta vincula o licitante, obrigando-o a cumprir com o objeto licitado, caso lhe seja adjudicado o objeto da presente licitação.

4.6 A critério da CPL **poderá ser inabilitada e/ou desclassificada** a licitante que deixar de apresentar qualquer documento exigido neste Edital.

4.6.1 Por interesse exclusivo do **IATE**, poderá ser oportunizado à licitante a apresentação de documentos faltantes, conforme critérios definidos pela Comissão, o qual deverá, quando for o caso, ser entregue no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data de solicitação de apresentação da documentação.

4.7 Não será aceito, em nenhuma hipótese, credenciamento ou procuração mútua entre licitantes.

## **V - DO JULGAMENTO**

5.1 A **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA** desclassificará as propostas comerciais que:

- a) Apresentarem valores de concessão e de investimento abaixo do mínimo exigido no Termo de Referência;
- b) Contiverem qualquer limitação, reserva ou condições contrastantes com as previstas no presente Edital;
- c) Não contiverem informações suficientes para a perfeita identificação, qualificação e avaliação do objeto licitado;
- d) Não estiverem devidamente assinadas.

- 5.2 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no Edital, inclusive preços, serviços ou vantagens baseadas nas ofertas das demais licitantes.
- 5.3 O IATE se reserva o direito de recusar quaisquer propostas, ou todas em conjunto, caso entenda que não foram preenchidos os requisitos de aceitabilidade.
- 5.4 No julgamento das propostas, atendidas as exigências da presente licitação, considerarse-á vencedora a licitante que tiver apresentado a **MELHOR TÉCNICA E PREÇO**, ordenando-as de forma crescente, a partir das mais vantajosas, observado os critérios de julgamentos e demais condições definidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificada a proposta que estiver em desacordo com as exigências nele contidas.
- 5.5 A licitação será conduzida em duas fases distintas e sucessivas, sendo a primeira de habilitação, consistindo na abertura e julgamento dos envelopes contendo os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** das **PROPONENTES**; e, a segunda, de abertura e julgamento do envelope contendo as **PROPOSTAS COMERCIAIS** das **PROPONENTES HABILITADAS**, divulgando posteriormente o resultado dessa etapa, com indicação da respectiva ordem de classificação das **PROPOSTAS COMERCIAIS**.
- 5.6 Havendo discrepância entre valores grafados em algarismo e por extenso, prevalecerá o valor por extenso, fazendo-se as correções correspondentes.
- 5.7 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências do presente Edital, que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.
- 5.8 Em igualdade de condições serão solicitadas novas propostas, somente aos licitantes empatados, para apresentação no prazo de 24 horas. Persistindo o empate, a classificação será decidida pelo **menor preço global do cardápio apresentado para cada estabelecimento**.

## VI – DO RESULTADO, RECURSO, PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO

- 6.1 O resultado da licitação será disponibilizado no sítio eletrônico do Clube, qual seja [www.iateclubedebrasilia.com.br](http://www.iateclubedebrasilia.com.br).
- 6.2 Dos atos da Comissão Permanente de Licitação caberão recursos, que deverão ser formalizados por escrito ao IATE e dirigidos ao Presidente da Comissão, no prazo máximo e improrrogável de 02 (dois) dias úteis, contado da divulgação do resultado.
- 6.3 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá protocolar pedido de impugnação do ato convocatório, podendo ser feito por e-mail: [licitacoes@iatebsb.com.br](mailto:licitacoes@iatebsb.com.br).

I – Caberá ao IATE julgar e responder a impugnação em até 03 (três) dias úteis do recebimento do mesmo;

II – No caso de a impugnação, do recurso, ou das contrarrazões serem apresentadas por e-mail, o documento original deverá ser encaminhado à Comissão no prazo máximo e improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, contadas do seu recebimento, sob pena de não conhecimento;

III – Não serão conhecidos o pedido de impugnação, a apresentação de recursos ou contrarrazões entregues fora do prazo estipulado ou que não observarem os procedimentos ora descritos.

- 6.4 Os pedidos de esclarecimentos poderão ser apresentados por meio do e-mail [licitacoes@iatebsb.com.br](mailto:licitacoes@iatebsb.com.br) em até 05 (cinco) dias corridos antes da data de abertura do certame.
- 6.5 O resultado da licitação, bem como o julgamento dos recursos, será homologado pelo Sr. Comodoro do **IATE**.
- 6.6 O recurso poderá ter efeito suspensivo, desde que formulado e embasado nesse sentido.
- 6.7 O licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal, que correrá da comunicação da interposição do recurso.
- 6.8 O recurso será julgado pela Comissão de Licitação ou por quem esta delegar competência no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data final para sua interposição ou, quando for o caso, daquela prevista para apresentação de contrarrazões prevista no item 6.7 do presente Edital.
- 6.9 O provimento de recurso pela autoridade competente somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **VII – DA ADJUDICAÇÃO**

- 7.1 Homologado o resultado da licitação, a adjudicação será feita em favor da licitante vencedora, por intermédio de Contrato, o qual será firmado após o parecer da Comissão e autorização do senhor Comodoro.

## **VIII - DAS PENALIDADES**

- 8.1 A recusa injustificada da adjudicatária em aceitar ou retirar o instrumento de adjudicação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a a multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor total estimado do contrato.
- 8.2 Pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato ou, ainda, pela inexecução total ou parcial da contratação, o **IATE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora do certame as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado do contrato, no caso de inexecução ou descumprimento de qualquer cláusula contratual, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

III - Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com o IATE, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV – Rescisão contratual.

### 8.3 Comete infração a **CONCESSIONÁRIA** que:

<b>Infração</b>	<b>Grau</b>
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.	5
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por vez.	3
Servir alimento contaminado, por vez.	4
<b>Deixar de:</b>	
Providenciar a limpeza, higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas, por vez.	4
Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	2
Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	4
Apresentar o Manual de Boas Práticas, POPs e planilhas diárias de controle no prazo de 90 (noventa) dias após início das atividades, por ocorrência.	2
Prestar manutenção aos equipamentos, instalações, utensílios e móveis, após constatação do defeito ou após 15 (quinze) dias formalização do órgão fiscalizador do IATE, por item e por dia.	1
Apresentar, quando solicitado, documento legal de comprovação do pagamento das taxas e impostos, por vez.	3
Remover o lixo, por dia.	4
Cumprir horário de funcionamento estabelecido no contrato para os serviços de alimentação contratados, por vez.	3
<b>Permitir:</b>	
Presença de funcionário mal uniformizado, mal apresentado, por empregado/dia.	2
Que os funcionários utilizem de adornos, por ocorrência, durante a manipulação de alimentos.	2

### 8.4 Para cada infração cometida pela **CONCESSIONÁRIA**, serão atribuídos os seguintes graus e percentuais, para efeitos de aplicação de sanções:



<b>Grau</b>	<b>Valor da multa</b> Calculada em percentual sob o valor do salário mínimo vigente à época da aplicação da penalidade
01	10%
02	15%
03	20%
04	25%
05	45%

- 8.5 Todas as sanções previstas nos itens 8.2 e 8.3 poderão ser aplicadas separadamente ou em conjunto, a critério do **IATE**, a depender da gravidade do fato motivador da penalidade, facultada a defesa prévia da **CONCESSIONÁRIA**, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 8.6 Caso a **CONCESSIONÁRIA** não efetue o pagamento da multa no prazo concedido, a referida multa será descontada da garantia de execução do contrato ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.
- 8.7 Se a multa aplicada for superior a qualquer valor de garantia, além da perda desta, responderá a **CONCESSIONÁRIA** pela sua diferença, que poderá ser cobrada por via administrativa ou judicial.
- 8.8 A **CONCESSIONÁRIA** será avaliada durante toda a vigência do contrato, quanto à qualidade, atendimento e preços praticados, conforme critérios estabelecidos no Edital.
- 8.9 O Comodoro, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Clube, observado o princípio da proporcionalidade.

## IX - DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 9.1 Depois de homologado o resultado deste certame, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da homologação, o **IATE** convocará o licitante classificado em primeiro lugar para assinatura do contrato, que poderá ser por meio digital, eletrônico, manuscrito e ou mista, conforme disposto nos artigos 219 e 225 do Código Civil e na Lei 14.063, de 23/09/2020, e demais legislações aplicáveis.

## X - DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 10.1 A contratação será firmada na forma da Minuta do Contrato, **ANEXO XXI** deste Edital.
- 10.2 Deverá a licitante indicar, juntamente com os documentos comprobatórios da habilitação, endereço eletrônico para onde serão encaminhadas todas as comunicações pertinentes ao processo de licitação e à execução do respectivo contrato.
- 10.3 O contrato, quando assinado de forma manuscrita, deverá ser firmado por um representante que venha a responder por sua representada, devendo esse se identificar no Setor de Licitações e Contratos do **IATE**, mediante apresentação de sua Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

10.3.1 Na hipótese de assinatura por meio digital eletrônico, o representante legal da licitante receberá em seu endereço eletrônico (e-mail), indicado na proposta comercial, o contrato para sua assinatura eletrônica.

10.4 O licitante se responsabilizará pelo endereço eletrônico fornecido, de modo que, qualquer alteração deste endereço eletrônico deverá ser comunicada ao **IATE**, considerando-se válida toda correspondência enviada ao endereço constante dos autos.

10.5 Em se tratando de comunicação enviada pelo correio eletrônico, considera-se intimada a licitante no primeiro dia útil seguinte ao envio.

## **XI – DO GESTOR DO CONTRATO**

11.1 A **DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS** será responsável pelo acompanhamento da licitação e pela gestão do contrato, que terá, dentre outras, as obrigações descritas no Termo de Designação de Gestor de Contrato, **ANEXO XVII** do Edital.

11.2 O gestor do contrato terá a incumbência de designar o fiscal técnico do contrato, que será responsável por fiscalizar a execução do contrato e cumprimento das obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como pelas demais atribuições descritas no termo que o designar, conforme **ANEXO XVIII** do Edital.

11.3 A fiscalização que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do **IATE** ou de seus prepostos.

## **XII - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

12.1 Fica estabelecido que a proponente declarada vencedora da licitação, no prazo de até 05 (cinco) dias, após a data de início da vigência do Contrato, deverá apresentar garantia de **10% (dez por cento)** do valor global do contrato em uma das seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro;
- b) Seguro Garantia;
- c) Fiança Bancária.

12.2 A Caução prestada em dinheiro deverá ser recolhida em favor do **IATE**, em conta bancária, conforme descrito abaixo:

Favorecido: Iate Clube de Brasília  
Banco: Banco do Brasil  
Agência: 0452-9  
Conta Corrente: 220460-6  
Chave PIX: 00.018.978/0001-80

12.3 No caso de utilização do Seguro Garantia, a apólice correspondente indicará o **IATE** como beneficiária (segurada).

- 12.4 A fiança bancária deverá ser emitida de acordo com o modelo apresentado no **ANEXO IV** deste Edital, por estabelecimento sediado ou legalmente representado no Brasil, para ser cumprida e exequível em Brasília-DF, devendo ter prazo igual ao do contrato.
- 12.5 A garantia oferecida não poderá conter qualquer tipo de ressalva ou condições que possam dificultar ou impedir sua execução ou ainda que deixem dúvidas quanto à firmeza da garantia oferecida.
- 12.6 A garantia servirá para cobrir as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** em seu contrato, firmado com o **IATE**, bem como obrigações quanto ao pagamento de tributos, obrigações trabalhistas de qualquer natureza, de seguridade social, indenizações a terceiros, quando necessário.
- 12.7 O prazo de validade da garantia de que trata esse item será contado a partir da data de início da vigência do Contrato.
- 12.8 Se por qualquer razão, for necessária a prorrogação, durante a execução contratual, do prazo de validade da Garantia de Execução do Contrato, a **CONCESSIONÁRIA** ficará obrigada a providenciar a renovação da mesma, nos termos e condições originalmente aprovados pelo **IATE**.
- 12.9 O **IATE** se reserva o direito de promover diligências para verificar a documentação acima.
- 12.10 Caso a garantia de execução do contrato seja prestada em dinheiro, ao término do contrato, o valor depositado será devolvido à **CONCESSIONÁRIA** devidamente atualizado, de acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, a contar da data da efetivação do depósito da garantia de execução do contrato, sendo que, se restarem pendências por parte da **CONCESSIONÁRIA**, o **IATE** efetuará os devidos abatimentos do depósito caução.

### **XIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 13.1 O **IATE** poderá inserir, a seu critério, aditamentos, modificações ou revisões no presente ato convocatório, até 05 (cinco) dias antes da data marcada para apresentação das propostas, os quais serão encaminhados, através de carta ou e-mail, a todas as empresas interessadas que tenham adquirido o Edital ou realizado visita técnica, bem como publicados no sítio eletrônico [www.iateclubedebrasilia.com.br](http://www.iateclubedebrasilia.com.br), podendo, também, a seu critério, conceder novo prazo para a apresentação das propostas.
- 13.2 As propostas comerciais e os documentos de habilitação deverão observar minuciosamente os termos contidos neste Edital Convocatório, sob pena de desclassificação e/ou inabilitação da licitante.
- 13.3 O **IATE** se reserva o direito de revogar, adiar, anular ou cancelar a presente licitação, no todo ou em parte, adjudicar o objeto parcialmente ou total, bem como promover alterações de acordo com as necessidades do **IATE** após a adjudicação.

- 13.4 A Comissão de Permanente de Licitação poderá solicitar das licitantes, em todas as fases da licitação, informações ou documentos complementares, se entender que são necessários para o seu julgamento, vedados a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente no envelope de documentação ou no envelope de proposta comercial.
- 13.5 A Comissão Permanente de Licitação poderá pedir esclarecimentos e promover diligências, em qualquer fase da licitação e sempre que assim julgar necessário, inclusive fixando prazos para atendimento de eventuais questionamentos por quem de direito, objetivando elucidar eventuais dúvidas ou complementar a instrução do procedimento.
- 13.6 Todo e qualquer ônus referente a direitos de propriedade industrial, marcas e patentes, segredos comerciais e outros direitos de terceiros, bem como por violação dos mesmos, suas consequências e efeitos jurídicos, são de responsabilidade exclusiva da adjudicatária, que deverá responder pelos mesmos e defender o **IATE**, em juízo ou fora dele, contra eventuais reclamações relacionadas com o assunto.
- 13.7 Eventuais omissões do presente Edital serão resolvidas pela **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, com base nas normas internas do **IATE** e nas práticas jurídicas pertinentes.
- 13.8 Caso, por qualquer motivo, a presente Licitação não possa ser realizada na data prevista, e não havendo retificação de convocação, esse evento será realizado no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário previstos, independentemente de qualquer comunicação às interessadas.
- 13.9 Por interesse exclusivo do **IATE**, caso não haja a participação de pelo menos 3 (três) empresas licitantes, poderá ser agendada uma nova sessão, com o intuito de viabilizar uma ampla concorrência, incluindo-se no novo pleito os proponentes que anteriormente apresentaram documentação.
- 13.9.1 Os documentos de habilitação e as propostas comerciais entregues pelas empresas participantes da primeira sessão serão recolhidos pela Comissão Permanente de Licitação e esses se incorporarão à próxima sessão, ficando facultada a presença de representante legal da licitante participante do primeiro pleito.
- 13.10 Os interessados que tiverem dúvidas na interpretação dos termos deste Edital, poderão obter os esclarecimentos necessários junto ao Setor de Licitações e Contratos, por meio do telefone (61) 3329-8778 ou através do e-mail [licitacoes@iatebsb.com.br](mailto:licitacoes@iatebsb.com.br).
- 13.11 Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico quanto a interpretação das especificações e exigências descritas no Termo de Referência, **ANEXO I** do presente Edital, e da execução da concessão, poderão obter os esclarecimentos necessários junto à **DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS**, por meio dos telefones (61) 3329-8801, 3329-8733 ou 3329-8797 ou, ainda, pessoalmente no endereço mencionado no preâmbulo do presente instrumento convocatório, no horário de 9h às 17h, de 2ª a 5ª feira e de 9h às 16h na 6ª feira.

## **XIV – FORO**

14.1 Fica eleito o Foro de Brasília/DF, para dirimir todo e qualquer conflito de interesses resultante do cumprimento deste edital, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## **XV – ANEXOS**

15.1 Fazem parte integrante deste Edital os seguintes Anexos:

ANEXO I – Termo de Referência.

ANEXO II – Modelo de Propostas.

ANEXO III – Atestado de Visita Técnica.

ANEXO IV – Modelo de Carta Fiança.

ANEXO V – Especificações básicas para o cardápio do **restaurante À La Carte**.

ANEXO VI – Especificações básicas para o cardápio do **restaurante de autosserviço**.

ANEXO VII – Especificações básicas para o cardápio do **Quiosque**.

ANEXO VIII – Especificações básicas para o **apoio às churrasqueiras**.

ANEXO IX – Preços de Referência do cardápio do Restaurante À La Carte.

ANEXO X – Preços de Referência do cardápio do Restaurante de autosserviço.

ANEXO XI – Preços de Referência do cardápio do Quiosque.

ANEXO XII – Preços de Referência do cardápio de apoio às churrasqueiras.

ANEXO XIII – Tabela de valores máximos de bebidas dos estabelecimentos.

ANEXO XIV – Itens do cardápio.

ANEXO XV – Checklist para renovação anual do contrato.

ANEXO XVI – Tabela de Preços dos Estabelecimentos.

ANEXO XVII - Termo de Designação de Gestor do Contrato.

ANEXO XVIII – Termo de Designação de Fiscal Técnico.

ANEXO XIX – Designação de Preposto.

ANEXO XX – Modelo de Declarações Diversas.

ANEXO XXI – Minuta de Contrato de concessão.

ANEXO XXII – Minuta de Contrato do sistema de pagamento Tech Soft.

ANEXO XXIII – Termo de Confidencialidade.

ANEXO XXIV – Planta Baixa do restaurante À La Carte e Autosserviço.

ANEXO XXV – Planta Baixa do Quiosque.

ANEXO XXVI – Itens a serem avaliados na proposta de preço.

Brasília-DF, 23 de setembro de 2022.

**MARCELLO KATALINIC DUTRA**  
**Presidente da Comissão**

**RONALDO VIEIRA TELES**  
**Integrante Efetivo**

**MOISÉS DO ESPÍRITO SANTO JUNIOR**  
**Integrante Efetivo**

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS

#### I – DO OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade promover a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA.**
- 1.2. A área total de uso exclusivo, do Restaurante À La Carte e do Restaurante Autosserviço é de 250m<sup>2</sup>, e a área de uso comum para os dois estabelecimentos é de 425,03m<sup>2</sup>. A área total do Quiosque é de 61,31m<sup>2</sup> tendo 142,01m<sup>2</sup> de área comum. As áreas licitadas terão medidas aproximadas conforme especificações descritas nos **ANEXOS XXIV e XXV.**
- 1.3. O **IATE**, que está localizado no SCEN Trecho 02, conta com uma população flutuante estimada em 15.000 (quinze mil) associados. Devido ao grande número de pessoas, fez-se necessário que o Clube ofertasse produtos e serviços alimentares de qualidade, em um espaço diferenciado que proporcionará uma saudável concorrência de qualidade e preços, ocasionando uma maior comodidade aos usuários deste serviço.
- 1.4. Para a parte exclusiva do restaurante à la carte está projetado um salão com 8 (oito) mesas e 22 (vinte e duas) cadeiras. Para a parte comum do autosserviço está projetado uma praça de alimentação com 40 (quarenta) mesas e 170 (cento e setenta) cadeiras. E para o Quiosque está projetado uma área com 4 (quatro) mesas e 16 (dezesseis) cadeiras.

#### II – DETALHAMENTO DO OBJETO

- 2.1 O **IATE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** o local com área conforme plantas baixas, constantes dos **ANEXOS XXIV E XXV**, sendo que deverá ter uso e destinação conforme descrito abaixo:
- 2.2 Do restaurante à la carte e suas obrigações:
  - 2.2.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer no restaurante, diariamente, itens para entradas, saladas, pratos executivos individuais e para duas pessoas, sobremesas e bebidas segundo a variedade, porcionamentos e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas no **ANEXO V** do Edital. Cada item do **ANEXO V**, exceto as bebidas, deve ter preço unitário, a ser proposto na tabela de preços do **ANEXO XVI**;
  - 2.2.2 Disponibilizar, diariamente, todas as entradas;
  - 2.2.3 Disponibilizar, diariamente, dois tipos de salada de acordo com os pesos descritos no **ANEXO V**;

- 2.2.4 Disponibilizar, diariamente, dois tipos de pratos individuais com filé mignon de acordo com os pesos descritos no **ANEXO V**;
- 2.2.5 Disponibilizar, diariamente, dois tipos de pratos individuais elaborados com filé de peixe de primeira qualidade de acordo com os pesos descritos no **ANEXO V**;
- 2.2.6 Disponibilizar, diariamente, um tipo de prato individual elaborado com filé de tilápia ou similar de acordo com os pesos descritos no **ANEXO V**;
- 2.2.7 Disponibilizar, diariamente, um tipo de prato individual elaborado com camarão de acordo com os pesos descritos no **ANEXO V**;
- 2.2.8 Disponibilizar, diariamente, uma preparação de massa, conforme descrito no **ANEXO V**;
- 2.2.9 Disponibilizar, diariamente, dois tipos de pratos infantis de acordo com os pesos descritos no **ANEXO V**;
- 2.2.10 Disponibilizar, diariamente, **todas** as opções de pratos para **duas pessoas**, descritas no **ANEXO V**;
- 2.2.11 Disponibilizar, diariamente, três opções de sobremesa, sendo uma opção de torta doce (com variação, semanal, do sabor da torta) ou pudim/panacota, uma opção de bolo doce com sorvete e uma opção elaborada à base de frutas ou iogurtes ou com a inclusão de edulcorante livre de sacarose;
- 2.2.12 A **CONCESSIONÁRIA**, nos pratos elaborados com filé de peixe, poderá utilizar pescada amarela, filé de robalo, filé de badejo ou qualquer outro peixe branco de 1ª qualidade;
- 2.2.13 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer opções de molhos sem glúten, dentre os que fizerem uso de farinha de trigo em seus preparos (molho bechamel, gorgonzola, madeira);
- 2.2.14 Os sucos servidos no restaurante à La Carte deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade de no mínimo 6 sabores e servidos em copos de 300 ml (trezentos mililitros);
- 2.2.15 A **CONCESSIONÁRIA** deve, ainda, incluir em sua proposta, a ser preenchida no **ANEXO XVI**, as bebidas que serão comercializadas no estabelecimento. Caso haja acréscimo de itens não constantes na tabela, deverá especificar os ingredientes da preparação e estipular preço para conhecimento e aprovação do **IATE**;
- 2.2.16 A **CONCESSIONÁRIA** poderá oferecer sobremesas em porcionamentos para duas ou mais pessoas, desde que submeta, ao **IATE** o peso das porções e os preços a serem praticados;
- 2.2.17 No preparo das refeições a **CONCESSIONÁRIA** não deverá fazer uso de temperos prontos industrializados, espessantes ou realçadores de sabor. Em todos os preparos, os temperos deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais;

2.2.18 A **CONCESSIONÁRIA** poderá optar por não elaborar nas dependências cedidas pelo **IATE** as sobremesas, dadinhos de tapioca, e outras porções e adquirir de empresas do ramo, para apenas a finalização no **IATE**;

2.2.19 A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar sobre todas as mesas do restaurante *À La Carte*:

2.2.19.1 Azeite de oliva **extravirgem** em garrafas de vidro com bico dosador.

2.2.19.2 Sal refinado iodado, açúcar cristal e adoçantes em sachês.

2.2.19.3 Palitos de dente em sachê.

2.2.19.4 Guardanapos de papel com **folha macia** de qualidade superior.

2.3 Do restaurante Autosserviço e suas obrigações:

2.3.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer aos usuários, diariamente, refeições segundo a variedade e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas pelo **ANEXO VI** do Edital. Os preços do quilo da refeição, da sobremesa e do porcionamento exclusivo de carnes devem constar na tabela de preços do **ANEXO XVI**;

2.3.2 Servir diariamente, no mínimo, 03 (três) variedades de carnes/aves/suínos/pescados, durante todo o período de almoço;

2.3.3 Servir de quinta à domingo e feriados, no mínimo, 02 (duas) variedades de carnes/aves/suínos assadas em churrasqueira, durante todo o período de almoço;

2.3.4 Aos sábados, domingos e feriados ofertar, ao longo de todo o horário de almoço, no mínimo, uma opção de pescado, em cortes de filé, sem repetir a mesma espécie em semanas subsequentes, dentre as seguintes opções: robalo, pescada amarela, surubim, saint peter (tilápia) ou qualquer outro peixe branco de 1ª qualidade;

2.3.5 Uma vez ao mês, nos dias de fins de semana (sábado ou domingo) oferecer uma preparação elaborada com camarão tamanho médio ou bacalhau;

2.3.6 Uma vez ao mês, nos dias de fins de semana (sábado ou domingo) oferecer uma preparação elaborada com filé mignon bovino;

2.3.7 Uma vez ao mês, em um dos dias do fim de semana, produzir e disponibilizar, ao longo de todo o almoço, “paella” (com a presença de frutos do mar, conforme parâmetros aceitáveis no que se refere às proporções dos ingredientes e temperos utilizados).

2.3.8 As opções proteicas, que forem elaboradas com as carnes bovinas descritas abaixo, devem atender a relação tipo de corte e modo de preparo, descrita na Tabela 1:

<b>Tipo de corte</b>	<b>Modo de preparo</b>
Contrafilé	Bifes ou assados
Alcatra e coxão mole	Bifes, cozidos, assados, estrogonofe e iscas
Coxão duro, lagarto, cupim,	Preparações cozidas, assadas (com ou sem



fraldinha	molhos) ou braseadas
Patinho	Cozidos e preparações com carne moída
Fígado	Bife e iscas
Carnes de sol	Assados, chapeados ou braseados
Maminha, Picanha	Braseada

*Tabela 1*

- 2.3.9 Oferecer diariamente uma preparação proteica do tipo vegana (i.e., sem adição de quaisquer produtos de origem animal);
- 2.3.10 Aos sábados ou domingos, deverá servir feijoada completa de acordo com especificações do **ANEXO VI**;
- 2.3.11 Oferecer, diariamente, 02 (dois) tipos de arroz cozido (sendo um o branco) e um tipo de feijão com caldo;
- 2.3.12 Oferecer, diariamente, um prato de massa com molho ou ao alho e óleo, procurando alternar o tipo ao longo da mesma semana;
- 2.3.13 Oferecer, diariamente, 04 (quatro) guarnições escolhidas de modo a complementar os pratos principais do cardápio do dia, sendo farofa uma guarnição diária com variação de sabor entre os dias;
- 2.3.14 A variedade de oferta e modo de oferta de hortaliças deverá procurar cumprir a seguinte distribuição no balcão refrigerado:
- 2.3.14.1 02 (dois) tipos de alface, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada);
- 2.3.14.2 01 (um) tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
- 2.3.14.3 01 (um) tipo de hortaliça preparado no vapor ou refogado;
- 2.3.14.4 01 (um) tipo de tomate;
- 2.3.14.5 01 (um) tipo de tubérculo cozidos ou assados, com ou sem complemento de outro método de cocção (refogado);
- 2.3.14.6 01 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;
- 2.3.14.7 02 (dois) tipos de salada composta.
- 2.3.15 Oferecer diariamente, no mínimo, 02 (dois) tipos de sobremesas, 01 (um) tipo de sobremesa tradicional e 01 (um) tipo elaborada com frutas, comercializadas por meio de pesagem, com o mesmo preço do quilo da refeição;

- 2.3.16 Disponibilizar, diariamente, no mínimo, 2 (dois) tipos de sucos e em copos de 300mL (trezentos mililitros), de vidro ou em copos de plástico descartáveis resistentes e com tampa;
- 2.3.17 A **CONCESSIONÁRIA**, conforme sua iniciativa, poderá oferecer outros tipos de sobremesas cobradas ao preço unitário e submetidos ao **IATE**, se, entre os ingredientes do preparo, houver ingredientes de maior custo de aquisição - tais como chocolates puros, importados, manteiga de primeira qualidade, creme de leite fresco, castanhas, dentre outros;
- 2.3.18 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante Autosserviço: azeite de oliva extravirgem, aceto balsâmico, *shoyo light* e molho de pimenta. Estes itens poderão ser disponibilizados em sachês individuais ou mantidos em sua embalagem original e, sempre que possível, dotados de bico dosador;
- 2.3.19 A **CONCESSIONÁRIA** deve, ainda, incluir em sua proposta, a ser preenchida no **ANEXO XVI**, as bebidas que serão comercializadas no estabelecimento. Caso haja acréscimo de itens não constantes na tabela, deverá especificar os ingredientes da preparação e estipular preço para conhecimento e aprovação do **IATE**;
- 2.3.20 No preparo das refeições a **CONCESSIONÁRIA** não deverá fazer uso de temperos prontos industrializados, espessantes ou realçadores de sabor. No preparo dos molhos para salada **NÃO** poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho. Em todos os preparos, os temperos deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais;
- 2.3.21 A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar aos clientes, sem cobrança:
- 2.3.21.1 Chá e café (infusão), com ou sem açúcar;
  - 2.3.21.2 Açúcar em sachê;
  - 2.3.21.3 Adoçante dietético em gotas ou sachê;
  - 2.3.21.4 Sal em sachê;
  - 2.3.21.5 Palitos em sachê;
  - 2.3.21.6 Guardanapos de papel;
  - 2.3.21.7 Copos e pratos descartáveis.
- 2.4 Do Quiosque e suas obrigações:
- 2.4.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer aos usuários, diariamente, itens para lanches (salgados, sanduíches, saladas e saladas de frutas) e crepes segundo a variedade, porcionamentos e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas no **ANEXO VII** deste Termo de Referência. Cada item do **ANEXO VII** deve ter preço unitário, a ser proposto na tabela de preços do **ANEXO XVI**.
- 2.4.2 Disponibilizar saladas de frutas, acondicionadas em embalagens descartáveis de 300mL (trezentos mililitros) e com tampa e adicionais de acordo com o **ANEXO VII**;
- 2.4.3 Disponibilizar, diariamente, 3 opções de sanduíches tipo natural com a variação de recheios dentre os descritos no **ANEXO VII** e/ou outras opções disponíveis no mercado;

- 2.4.4 Disponibilizar, diariamente, 03 (três) opções de salgados, dentre as opções e porcionamentos descritos no **ANEXO VII**.
- 2.4.5 Disponibilizar, diariamente, 2 (duas) opções de salgados elaborados com massa integral, um dos quais com recheio sem lactose, com o porcionamento descrito no **ANEXO VII**.
- 2.4.6 Disponibilizar sanduíches tipo misto/queijo quente ou frio com a combinação de todos os ingredientes e porcionamentos descritos no **ANEXO VII**.
- 2.4.7 Disponibilizar, diariamente, 1 (uma) opção de pão de queijo conforme porcionamento descrito no **ANEXO VII**.
- 2.4.8 Disponibilizar, diariamente, 1 (uma) opção de bolo conforme sabor e porcionamento descritos no **ANEXO VII**.
- 2.4.9 Disponibilizar, diariamente, pelo menos, 1 (uma) opção de crepe servido no prato e em cone, com recheio à base de peito de frango cozido e desfiado;
- 2.4.10 Disponibilizar, diariamente, pelo menos, 1 (uma) opção de crepe servido no prato e em cone, com recheio à base de filé mignon em tiras chapeado;
- 2.4.11 Disponibilizar, diariamente, pelo menos, 1 (uma) opção de crepe servidos no prato e em cone, com recheio à base de presunto, peito de peru ou lombo defumado;
- 2.4.12 Disponibilizar, diariamente, pelo menos, 1 (uma) opção de crepe servido no prato e em cone, com recheio à base de queijos;
- 2.4.13 Disponibilizar, diariamente, pelo menos, 1 (uma) opção de crepe servido no prato e/ou em cone, com recheio à base de palmito (vegetariano);
- 2.4.14 Disponibilizar, diariamente, todas as opções de crepes doces, descritas no **ANEXO VII**;
- 2.4.15 A **CONCESSIONÁRIA** poderá optar por não elaborar nas dependências cedidas pelo **IATE** e adquirir os sanduíches naturais, salgados e bolos de empresas do ramo.
- 2.5 Do serviço de apoio às churrasqueiras e suas obrigações:
- 2.5.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer aos usuários, carnes e cortes para churrasco, porções de acompanhamentos, aluguel de itens e serviços de apoio, com porcionamentos e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas no **ANEXO VIII** deste Termo de Referência. Cada item do **ANEXO VIII** deve ter preço unitário, a ser proposto na tabela de preços do **ANEXO XVI**.
- 2.5.2 Disponibilizar, conforme agendamento prévio, carnes para churrascos, comercializados conforme pesagem e preço do quilo;

- 2.5.3 Disponibilizar, conforme agendamento prévio, todas as preparações próprias para acompanhamentos de churrascos, conforme especificações no **ANEXO VIII**.
- 2.5.4 Disponibilizar, conforme agendamento prévio, por meio de locação (por unidade ou conjunto) os itens de apoio para churrascos descritos no **ANEXO VIII**.
- 2.5.5 Disponibilizar, conforme agendamento prévio, mão de obra de apoio para realização de churrascos que venham a ocorrer nas dependências do **IATE**.
- 2.6 O Gestor do contrato poderá solicitar à **CONCESSIONÁRIA** adequação no modo de preparo, apresentação e conservação das preparações, segundo a melhor prática que atenda aos requisitos higiênico sanitários, bem como a favor da compatibilização à culinária brasileira ou regional, quando for o caso.
- 2.7 O cardápio deverá obrigatoriamente conter os itens descritos nos **ANEXOS V, VI, VII e VIII** do Edital, bem como todas as suas especificações. Deverá ser exibido na forma impressa e digital.
- 2.8 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados, utilizar gêneros de primeira qualidade, ter ótima apresentação, sabor agradável, higiene e sanidade higiênico sanitária.
- 2.8.1 O conceito de qualidade será objeto de análise do **GESTOR DO CONTRATO** do **IATE**, mediante sugestões ou reclamações dos usuários dos serviços, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.
- 2.9 Todos os alimentos constantes do cardápio básico nos **ANEXOS V, VI, VII e VIII** deverão estar disponíveis durante todo o horário estabelecido.
- 2.10 A critério do gestor do contrato do **IATE**, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma, ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.
- 2.11 O **IATE** fornecerá as instalações elétricas e hidráulicas, sendo que o custo da energia elétrica consumida será cobrado de acordo com a leitura mensal do medidor e a utilização de água no Restaurante à la carte, autosserviço e quiosque poderá ser cobrada da **CONCESSIONÁRIA**.
- 2.12 A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de equipamentos de informática (computadores e impressoras para notas fiscais) compatíveis com o sistema de pagamento interno do clube, sendo que ficará a critério da Vice-diretoria de Tecnologia e Inovação avaliar os equipamentos instalados.
- 2.13 Será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a montagem dos espaços, no tocante aos demais equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e tudo que se fizer necessário para o bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços cedidos, sem que caiba ao **IATE**, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas.

- 2.14 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar manutenção preventiva, bem como a corretiva, sempre que solicitado pelo **IATE**, das instalações e equipamentos utilizados no estabelecimento, objeto desta concessão.
- 2.15 Os materiais de propriedade da **CONCESSIONÁRIA** utilizados nas dependências do **IATE** deverão estar com suas características detalhadas, como: quantitativo, espécie, volume e situação. Estes serão vistoriados pelo **IATE**;
- 2.16 Os processos de recepção de gêneros, conservação, pré-preparo, preparos, distribuição das preparações e higienização das instalações e equipamentos executados pela **CONCESSIONÁRIA** deverão obedecer aos critérios previstos na Instrução Normativa nº 16/2017 da Vigilância Sanitária do DF (IN 16/17) ou de outra norma atualizada que lhe venha a substituir, bem como o manual de Boas Práticas desenvolvido por seu responsável operacional ou empresa consultora da **CONCESSIONÁRIA**.
- 2.16.1 Incluem-se na documentação obrigatória da **CONCESSIONÁRIA** o Manual de Boas Práticas, POP's de procedimentos relacionados ao aspecto higiênico sanitário, as planilhas de controle (registros de temperatura de equipamentos, recebimentos de mercadorias, higienização das instalações, higienização da caixa de gordura, controle da qualidade do óleo, controle de pragas e higiene e conduta pessoal) e a etiquetagem diária dos preparos e matérias primas reutilizáveis.
- 2.17 É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a separação e acondicionamento do lixo produzido de acordo com a Lei Distrital 5.610/2016 ou de outra lei atualizada que lhe venha a substituir, adequando-se assim ao Programa Lixo Zero do **IATE**.
- 2.18 A **CONCESSIONÁRIA** deverá orientar seus empregados quanto às normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do **IATE**.
- 2.19 A **CONCESSIONÁRIA** deverá orientar seus funcionários quanto a jornada de trabalho, bem como o intervalo intrajornada, que deverá ocorrer no período de desempenho de suas funções.
- 2.20 Tendo em vista os espaços físicos atuais e a demanda de serviços, o contingente de empregados deverá ser obrigatoriamente o suficiente para atender de forma plena a necessidade diária, inclusive, disponibilizando funcionários extras aos fins de semana e feriados quando necessário.
- 2.21 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter seus funcionários devidamente treinados e qualificados, uniformizados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 2.22 A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde anuais (ASO, PCMSO e outros) de seus empregados, mantendo, dentro da Unidade, arquivo (pasta) com a comprovação dos respectivos exames.
- 2.23 A **CONCESSIONÁRIA** deverá obedecer aos preços máximos estipulados no **ANEXO XIII**, sendo que não é obrigada a comercialização de todas as bebidas. Entretanto, caso as comercialize, deverá obedecer aos preços ali dispostos.

- 2.24 A **CONCESSIONÁRIA** deverá facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego e cientificando ao **IATE**, formalmente, por meio do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador. Facilitar também a fiscalização do fiscal técnico do **IATE** em qualquer dia e horário para inspeção.
- 2.25 O Responsável operacional da **CONCESSIONÁRIA**, deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, com vistas a que seus empregados executem a produção de alimentos em conformidade com legislação sanitária.

### III – DOS PRAZOS

- 3.1 A área objeto do processo licitatório estará disponível pelo período de **30 (trinta) dias** corridos para a **CONCESSIONÁRIA** se estabelecer e dar início às suas atividades, contados a partir da entrega efetiva do espaço pelo **IATE**, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pela **CONCESSIONÁRIA** e acatado pelo **IATE**.
- 3.1.1** Durante **45 (quarenta e cinco dias)**, a contar da efetiva entrega do espaço pelo **IATE**, a **CONCESSIONÁRIA** terá isenção do pagamento da taxa de concessão, sendo que o período de isenção é improrrogável.
- 3.2 O Contrato de concessão terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período, mediante competente termo aditivo, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, prorrogáveis uma única vez, condicionado à manifestação formal, por escrito, da **CONCESSIONÁRIA** pela continuidade ou não do contrato, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias anteriores ao término de sua vigência, bem como manifestação de interesse na prorrogação por parte do **IATE**.
- 3.2.1 É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 (doze) meses a realização de avaliação da satisfação dos sócios do **IATE** quanto aos serviços prestados pela **CONCESSIONÁRIA**, sendo que a realização de tal pesquisa de satisfação é responsabilidade da **DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS** do **IATE**.
- 3.2.2 É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 meses a realização do checklist de verificação técnica aplicado pelo gestor do contrato e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os itens do checklist do **ANEXO XV**, deste termo de referência.
- 3.2.2.1 Em caso do não atendimento de todos os aspectos descritos no checklist do **ANEXO XV**, a **CONCESSIONÁRIA** poderá dispor de até 30 (trinta) dias corridos para proceder ajustes e adequações e solicitar a primeira reavaliação do checklist por parte do gestor do contrato e de mais 15 (quinze) dias corridos para a segunda e última reavaliação, a fim de sanar eventuais inadequações remanescentes.

- 3.2.3 O limite de 120 (cento e vinte) meses, descrito no item 3.2, poderá ser prorrogado uma única vez, desde que o gestor do contrato apresente proposta fundamentada de prorrogação, em conformidade com as avaliações regulares de serviços da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser ratificada pela autoridade competente do **IATE** e aprovada pelo Conselho Diretor, conforme dispõe o art. 19 da Resolução Normativa nº 001/2016, que “*institui normas gerais para o regime de autorização, permissão e concessão de serviços no âmbito do Iate Clube de Brasília*”.
- 3.3 A documentação e rotina de caráter higiênico sanitário (manual, procedimentos operacionais padronizados - POP's e planilhas de controle) devem ser elaborados e efetivados em até 90 (noventa) dias corridos, após o início da execução do contrato.
- 3.4 A adequação da separação e acondicionamento do lixo produzido, de acordo com a Lei Distrital 5.610/2016, deverá ser feita em até 60 (sessenta dias) dias corridos após o início da execução do contrato.
- 3.5 O contrato poderá ser alterado mediante celebração de Termo Aditivo, desde que haja concordância entre as partes, vedada a alteração do objeto da concessão.

#### **IV – DOS HORÁRIOS E DIAS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 4.1 O período de atendimento ao associado, a contar do início das atividades, no Restaurante À La Carte e Restaurante Autoserviço será de 11h às 15h de segunda a sexta-feira e de 11h às 17h nos fins de semana e feriados. No Quiosque será de 15h às 17h de segunda a sexta-feira e de 11h às 17h nos fins de semana e feriados. Para atender a demanda do associado o referido período poderá ser antecipado ou postergado quando necessário, em especial em dias de eventos.
- 4.1.1 Os horários de atendimento poderão sofrer alterações, visando a inclusão de operação de café da manhã, das 8h às 11h, e funcionamento noturno, das 17h às 00h, para atender as demandas do quadro social e de novos eventos socioculturais. Tais alterações serão acordadas entre as partes para posterior celebração de termo aditivo.
- 4.2 Qualquer alteração, temporária ou permanente, nos horários e dias de funcionamento, somente poderão ocorrer mediante solicitação formal, devidamente justificada, e ante prévia e escrita autorização do **IATE**.
- 4.3 Em caráter especial poderá ser solicitada à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido ou a interrupção temporária do serviço, em virtude de realização de eventual atividade especial no **IATE**.

#### **V – IDENTIDADE VISUAL**

- 5.1 Toda identidade visual e exposição de marca nas instalações utilizadas pelo concessionário, tais como instalação de cartazes de publicidade e propaganda, deverão ser aprovados pelo setor de comunicação e marketing do **IATE**.

- 5.2 Caso o **IATE** firme qualquer tipo de contrato de parceria de exposição de marca, os concessionários estarão sujeitos a seguir os padrões de aplicação e exclusividade de visibilidade de marca impostos pelo clube.

## **VI - DAS BENFEITORIAS**

- 6.1 É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** as adaptações e benfeitorias que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço cedido.
- 6.2 As benfeitorias dependerão de prévia e expressa autorização do **IATE** e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção, ressarcimentos ou de reclamar indenização a qualquer título pelas adaptações realizadas;

## **VII - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

- 7.1 Executar fielmente o contrato, em conformidade com as cláusulas contratuais, Estatuto do Iate, bem como as Resoluções Normativas e demais Regulamentos em vigor, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do **IATE**.
- 7.2 Executar os serviços conforme indicado neste Termo de Referência, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir as atividades conforme estabelecido, estando sujeita às sanções previstas no instrumento contratual.
- 7.3 Dispor de termômetro infravermelho para medição de temperaturas de equipamentos e alimentos.
- 7.4 Providenciar, sempre que solicitado pelo **IATE**, a análise biológica de alimentos.
- 7.5 Aderir a aplicativo ou sistema de automação de pedidos de comanda disponibilizado pelo **IATE**, que deverá ser integrado a área de produção para envio eletrônico dos pedidos.
- 7.6 Realizar higiene periódica, 1x a cada 2 dias ou sempre que necessário, nos banheiros de uso exclusivo do concessionário, além da reposição dos itens de higiene como papel higiênico, papel toalha não reciclado e sabonete líquido, neutro e inodoro.
- 7.7 Higienizar as mesas e cadeiras externas (área de atendimento comum) e retirar os utensílios, ao longo de todo o horário de funcionamento sempre que necessário.
- 7.8 Permitir, sempre que solicitado, o acesso de empresa contratada pelo **IATE** especializada na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente, que utilize produtos regularizados pelos entes competentes do estado para este assunto (ANVISA e/ou Ministério da Saúde).
- 7.9 Cumprir o cardápio mínimo e os valores constantes da proposta comercial apresentada e aprovada pelo **IATE**.



- 7.10 Praticar valores compatíveis com os empregados no mercado do seguimento objeto deste certame, de forma que, na hipótese de solicitação de reajuste de valores, demonstre mediante pesquisa de mercado, que os preços solicitados para a operação de seu negócio são adequados e condizentes com o seguimento.
- 7.11 A **CONCESSIONÁRIA** poderá solicitar à área demandante a revisão de preços a qualquer tempo, mediante a apresentação de justificativa e demonstração em planilha analítica da variação dos custos envolvidos, de acordo com a Resolução Normativa nº 001/2016, alterada na reunião extraordinária do Conselho Deliberativo de 25/10/2021.
- 7.12 Efetuar o pagamento da concessão onerosa de uso no valor de **R\$5.550,00 (cinco mil quinhentos e cinquenta reais)** sendo **R\$ 862,50 (oitocentos e sessenta e dois reais e cinquenta centavos)** referente à concessão do Quiosque, **R\$1.781,25 (mil setecentos e oitenta e um reais e vinte e cinco centavos)** referente à concessão do Restaurante À La Carte e **R\$2.906,25 (dois mil novecentos e seis reais e vinte e cinco centavos)** referente à concessão do restaurante autosserviço do Iate Clube de Brasília.
- 7.13 Realizar manutenções na estrutura e equipamentos que venham a danificar por uso prolongado ou mau uso do concessionário, sendo de responsabilidade do Iate apenas manutenções estruturais intrínsecas ao uso do espaço objeto da cessão.
- 7.14 Disponibilizar, obrigatoriamente, aos seus empregados uniformes condizentes e conservados em correta condição de higiene e saúde, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) de acordo com as funções exercidas e profissionais devidamente identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 7.14.1 Entregar aos funcionários que realizam a manipulação de alimentos, no mínimo, 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, constando de bota de borracha ou calçado fechado com sola antiderrapante, calça branca, camiseta branca ou jaleco branco. Os uniformes deverão ser usados somente dentro das dependências do bar e lanchonete e deverão ser substituídos quando aparentarem sinais evidentes de desgastes, danos ou quando houver solicitação do **IATE**, de modo que, em qualquer hipótese, o conjunto de uniformização dos funcionários transpareça asseio e higiene pessoal esperados pela Instrução Normativa 16 de 2017.
- 7.14.2 Adotar critério de controle efetivo para assegurar que os uniformes sejam trocados diariamente.
- 7.15 No QUIOSQUE utilizar apenas equipamentos elétricos como fornos, liquidificadores, sanduicheiras e outros. Não será permitido o uso de equipamentos que gerem fogo.

## VIII - DO CONTROLE DE QUALIDADE

- 8.1 Caberá à **CONCESSIONÁRIA**, visando o controle de qualidade dos serviços, observar os seguintes procedimentos mínimos exigidos:
- 8.1.1 Os produtos, materiais, equipamentos e utensílios a serem utilizados nos serviços, deverão ser os regularizados ou recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e conforme os critérios adotados por ela.

- 8.2 Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade dos mesmos, que deverá estar impresso visivelmente nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade, adotando os procedimentos necessários à conservação, conforme as normas oficiais de padronização de armazenamento, os estoques de gêneros alimentícios e de materiais necessários à execução dos serviços.
- 8.3 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes no cardápio, considerados inadequados ao consumo pelo **IATE**.
- 8.4 Deverá servir os itens dos seus cardápios em utensílios de serviço permanentes: pratos de louça, copos de vidro, talheres de metal sem nenhuma parte plástica, travessas e baixelas de aço inoxidável, ferro, cerâmica, louça, vidro ou pedra sabão. Para os sócios que desejarem consumir os alimentos fora da área concedida, a **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer seus alimentos em utensílios descartáveis.
- 8.5 A **CONCESSIONÁRIA** poderá utilizar forros de mesa do tipo americano, que devem ser higienizados diariamente.
- 8.6 É obrigatório que para copos e canudos descartáveis o material seja biodegradável.
- 8.7 Utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênica sanitária que evite sua contaminação. Caso utilize vapor para o cozimento de alimentos, o mesmo deve partir de água potável.
- 8.8 Realizar treinamentos, anuais ou previamente se houver a necessidade, em Boas Práticas de Fabricação com todos os manipuladores de alimentos, com emissão de certificado com validade de 1 (um) ano.
- 8.9 Manter as planilhas de controle arquivadas por período de 3 (três) meses e disponíveis à fiscalização.
- 8.10 Manter no local, em arquivo, todos os documentos referentes à qualidade como o Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, planilhas de controle, exames de saúde dos funcionários, entre outros.

## **IX – DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO**

- 9.1 No julgamento das propostas, atendidas as exigências da presente licitação, considerar-se-á vencedora a licitante que tiver apresentado as melhores condições, que serão analisadas, conforme indicado abaixo para cada tópico avaliado; disso resultará a classificação das proponentes, obedecendo-se à pontuação total de 0 a 100 para as propostas, conforme segue:

<b>ITEM</b>	<b>AVALIAÇÃO – TÉCNICA</b>	<b>NOTA</b>
<b>01</b>	Experiência no ramo e Compatibilidade.	Nota Máxima – 25 pontos

<b>02</b>	Capacidade de atendimento.	Nota Máxima – 10 pontos
<b>03</b>	Variedade dos serviços a serem executados.	Nota Máxima – 20 pontos
<b>04</b>	Metodologia de Trabalho.	Nota Máxima – 05 pontos

ITEM	AVALIAÇÃO – PREÇO	NOTA
<b>05</b>	Proposta de Investimento.	Nota Máxima – 15 pontos
<b>06</b>	Preços do cardápio.	Nota Máxima – 25 pontos
<b>TOTAL:</b>		<b>100 PONTOS</b>

9.2 Os itens acima deverão obedecer às especificações e os critérios conforme segue:

9.2.1 **Experiência no ramo e compatibilidade:** experiência da empresa em prestação de serviços de restaurante, obrigatoriamente comprovada através de documentos. Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

#### **EXPERIÊNCIA NO RAMO**

- a) Tempo de atuação da empresa. A avaliação será verificada por meio de consulta ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, verificando-se a data de abertura/constituição da empresa. Para cada 12 (doze) meses será atribuído 1 (um) ponto, **limitado ao máximo de 10 (dez) pontos.**

#### **COMPATIBILIDADE**

- b) As licitantes receberão uma visita da equipe técnica do **IATE**, a fim de verificar a compatibilidade das características da estrutura da licitante, a qual será examinada considerando a aplicação do check-list baseado nas disposições constantes da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA. A pontuação decorrente da visita será **limitada ao máximo de 15 (quinze) pontos**, o qual terá equivalência de acordo com a pontuação obtida pela empresa mediante cumprimento das exigências previstas no check-list, conforme abaixo:

Compatibilidade - Ótimo (cumprimento de 85 a 100% das exigências previstas no check-list)	15 (quinze) pontos
Compatibilidade - Bom (cumprimento de 70 a 84% das exigências previstas no check-list)	10 (dez) pontos
Compatibilidade - Ruim (cumprimento de 55 a 69% das exigências previstas no check-list)	05 (cinco) pontos
Compatibilidade – Péssimo (cumprimento abaixo de 55% das exigências previstas no check-list)	00 (zero) pontos

9.2.2 **Capacidade de atendimento (para cada estabelecimento):** será observado a adequação da equipe.

Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

- 9.2.2.1 A adequação da equipe ao escopo do objeto, com número de empregados suficiente para atender a demanda dos serviços de forma plena, inclusive disponibilizando funcionários extras aos finais de semana e feriados, ou quando, em razão da demanda, for necessário, **podendo ser atribuído no máximo 10 (dez) pontos**.

Maior capacidade de atendimento – baseado em número de empregados em seu ponto de atendimento.	10 (dez) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 9 (nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto.	0 (zero) pontos

- 9.2.3 **Variedade dos serviços a serem executados (cardápio - para cada ponto de alimentação):** será observado os serviços que a empresa prestará nos restaurantes.

Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

- 9.2.3.1 Especificar todos os tipos de serviços e os itens constantes no cardápio que irão ser executados no restaurante, levando em consideração os cardápios mínimos estipulados no **ANEXO XIV, podendo ser atribuído no máximo 20 (vinte) pontos**.

- 9.2.3.2 Os serviços propostos serão avaliados pela Comissão de Licitação, segundo os critérios de conveniência, oportunidade e capacidade qualitativa e quantitativa do espaço objeto da concessão.

Melhor proposta (maior variedade)	20 (vinte) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 19 (dezenove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação.	0 (zero) pontos

- 9.2.4 **Metodologia de Trabalho (para cada ponto de alimentação):** a proponente deverá expor seus métodos e sistemas de trabalho.

Será avaliada de acordo com o critério a seguir:

- 9.2.4.1 Métodos e sistemas de trabalho, enfocando: forma de atendimento aos clientes, recursos utilizados, *software* e recursos tecnológicos, vantagens oferecidas aos sócios do Clube, **podendo ser atribuído no máximo 5 (cinco) pontos**.

Ótimo	05 (cinco) pontos
Bom	04 (quatro) pontos
Ruim	02 (dois) pontos
Péssimo	0 (zero) pontos

9.2.5 **Proposta de investimento (para cada estabelecimento):** Desenvolver planilha especificando os investimentos propostos contendo no mínimo R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) em investimentos por estabelecimento, tais como: todos os equipamentos e instalações necessários à operação dos serviços, com preço unitário e total, a ser realizado no prazo máximo de 6 (seis) meses, **podendo ser atribuído até 15 (quinze) pontos** para esse critério.

9.2.5.1 O **IATE** poderá fazer avaliação dos preços descritos, para verificar se eles estão compatíveis com os praticados no mercado, podendo perder 5 (cinco) pontos as empresas que apresentarem preços excessivos ou inexequíveis.

9.2.5.2 A proponente deverá, ainda, elaborar planilha contendo cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos, sendo que estes investimentos devem ocorrer em até de 6 (seis) meses, a contar da data de assinatura do contrato. As licitantes que não apresentarem a planilha, perderão 3 (três) pontos da pontuação obtida neste item.

9.2.5.3 Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

Maior proposta de investimento – baseado em valores [R\$] – Mínimo de R\$ 80.000,00 em investimentos.	15 (quinze) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 14 (quatorze) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua a avaliação.	0 (zero) pontos

9.2.6 **Preços do Cardápio (para cada estabelecimento):** Será atribuído **no máximo 25 (vinte e cinco) pontos** ao licitante que ofertar o menor preço global da soma dos itens constantes no **ANEXO XXVI**.

9.2.6.1 Os valores dos itens oferecidos deverão estar compatíveis com os praticados no mercado, citados claramente, em reais, isto é, em algarismos arábicos. Os referidos valores só poderão ser praticados após aprovação do **IATE**.

Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

Melhor proposta (menor valor global dos itens)	25 (vinte e cinco) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 24 (vinte e quatro) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua a avaliação.	0 (zero) pontos

9.2.7 Os itens anteriores, expressos nos critérios de julgamento, deverão obedecer às exigências mínimas contidas no anexo do Edital (modelo da proposta), sendo tais exigências critérios para classificação ou desclassificação da empresa licitante.

### **9.3 CLASSIFICAÇÃO FINAL**

9.3.1 Após análise das Propostas Técnicas e de Preços, será estabelecida a pontuação final das licitantes, de acordo com a seguinte fórmula:

$$NF = (NT + NP)$$

onde:

NF= é a Nota Final do Proponente;

NT = é a Nota da Proposta Técnica do Proponente;

NP = é a Nota da Proposta de Preço do Proponente.

9.3.2 A classificação das licitantes far-se-á em ordem decrescente dos valores das Notas Finais, sendo declarada vencedora a licitante que atingir a maior Nota Final.

## **X – DA AUTORIZAÇÃO**

10.1 Na hipótese de o **IATE** ser condenado em ação trabalhista e/ou tributária, ajuizada por empregado da **CONCESSIONÁRIA**, esta, desde já, autoriza expressamente a retenção dos valores da respectiva condenação imputada ao **IATE**, dos créditos existentes da Garantia de Execução do Contrato e, caso o valor ultrapasse a garantia prestada, autoriza expressamente a retenção, através do repasse do sistema eletrônico de pagamento do Clube do valor da condenação, em até 30% (trinta por cento), mês a mês, desde a data da publicação da sentença condenatória até saldar o valor proveniente de eventual condenação trabalhista, acrescidos as custas processuais.

10.2 Em hipótese de a condenação ao **IATE** ser revertida em Segunda Instância, o **IATE** restituirá, após o trânsito em julgado da decisão, os valores eventualmente retidos, devidamente corrigidos, exceto as custas processuais comprovadamente pagas pelo **IATE**.

## **XI – DOS BENEFÍCIOS**

11.1 O **IATE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** um ramal para ligações internas com os demais setores do **IATE**, estando vedada a liberação para ligações externas.

11.2 A **CONCESSIONÁRIA** ficará isenta da responsabilidade pelo pagamento da conta de água e esgoto, sendo que o consumo poderá ser futuramente individualizado, com o devido aviso prévio por parte do **IATE** à **CONCESSIONÁRIA**, no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias anteriores à individualização, sendo que nesse caso ficará sob responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA** o pagamento do consumo de água e da tarifa de esgoto apurada.

## **XII – DO PAGAMENTO PELO ESPAÇO**

12.1 A licitante vencedora deverá efetuar o pagamento do valor previsto no item 7.12, referente à concessão de uso do espaço, mensalmente, até o dia 05 (cinco) do mês subsequente à utilização do espaço.

- 12.2 O valor mensal referente à concessão de uso, bem como os valores dos serviços e produtos comercializados serão atualizados anualmente no mês de janeiro, de acordo com o índice de reajuste aplicado na contribuição e manutenção do Clube e, caso não haja reajuste das contribuições pelo Clube, adotar-se-á como critério para reajuste o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, a variação do IGP-M (FGV) ou outro percentual à critério do **IATE**, mediante elaboração de planilha analítica que demonstre a variação dos custos envolvidos.
- 12.3 Em caso de atraso no pagamento da concessão de uso, as importâncias em débito serão atualizadas monetariamente pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor ou pela variação do IGP-M (FGV), acrescidos de juros de 1% (um por cento) ao mês, além da multa no valor de 10% (dez por cento) sobre o respectivo total.
- 12.4 Considera-se atraso o pagamento realizado no dia útil seguinte, ou posterior da data do vencimento mensal da concessão de uso, ou a não realização do pagamento. Caso a data de vencimento da concessão mensal caia em fim de semana ou feriado, considera-se a data de vencimento o dia útil imediatamente posterior.
- 12.5 Em caso de não pagamento do valor mensal, a **CONCESSIONÁRIA** será inicialmente advertida por escrito pelo gestor do contrato para que promova de imediato o pagamento e, em caso de permanência do inadimplemento ou reincidência, estas ensejarão a rescisão contratual, sem prejuízo da adoção das medidas legais cabíveis.

### **XIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 13.1 Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao **IATE**.
- 13.2 **Os participantes desta licitação deverão, obrigatoriamente, verificar a localização e a infraestrutura existente no local da prestação dos serviços, mediante agendamento de vistoria, com termo de visita técnica devidamente assinado, que fará parte da proposta comercial a ser apresentada.**
- 13.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter, durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação.
- 13.4 A **CONCESSIONÁRIA** deverá prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto no Contrato e na proposta comercial apresentada.
- 13.5 O funcionamento da área de concessão poderá ser objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária.
- 13.6 O Iate Clube de Brasília, na condição de estabelecimento de grande porte, paga pelo recolhimento dos resíduos (lixo) produzidos, dessa forma recomenda-se que:
- 13.6.1 A **CONCESSIONÁRIA** opere, exclusivamente, com vasilhames de vidro retornáveis que serão recolhidos pelos próprios fornecedores a cada fornecimento, quando cabível.

- 13.6.2 Trabalhar com chope servido em utensílio permanente evitando ao máximo utilização de embalagens *one-way* (utilização única) e descartáveis.
- 13.7 O **IATE** permitirá o ingresso no Clube de não integrante do quadro social para o fim exclusivo de usar os serviços do Restaurante da Sede Social, no horário das 11h30 às 15h, exceto aos sábados, domingos, feriados e dias festivos do Iate, obrigando-se o interessado a identificar-se na Portaria, obedecendo às instruções do Conselho Diretor.
- 13.8 O **IATE** realizará por sua conta, exclusivamente, todas as obras civis necessárias para a instalação dos equipamentos obrigatórios que impliquem alterar a condição de qualquer parte da edificação, mediante projeto específico devidamente submetido ao Departamento de Engenharia.
- 13.9 Os preços de referência nos **ANEXOS IX, X, XI e XII** foram estipulados mediante pesquisa de mercado realizada pelo **IATE** e são apenas uma base para a elaboração da proposta de valor e análise de inexecuibilidade.

Brasília-DF, 23 de setembro de 2022.

**ANDRÉ RUELLI**  
Diretor Administrativo e de Recursos Humanos



## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA

(Papel timbrado da empresa)

**Identificação:** Razão Social, CNPJ, Inscrição Estadual, Endereço e telefone atualizado do proponente.

**E-mail para comunicações oficiais:**

**Declaração no seguinte teor:** Declaramos que aceitamos inteiramente e plenamente, as condições do Edital da Concorrência nº 10/2022 e seus anexos.

### DA PROPOSTA

#### I - EXPERIÊNCIA NO RAMO E COMPATIBILIDADE

1.1 Citar experiência específica no ramo, sendo esta, obrigatoriamente comprovada, através de documentos.

#### II – CAPACIDADE DE ATENDIMENTO

2.1 Especificar qualificação e número de empregados;

2.2 Preencher, quando houver, os dados constantes do quadro abaixo:

Cargo/Função	Quantidade mínima exigida	Quantidade apresentada

2.3 Tendo em vista o espaço físico atual e a demanda de serviços, o contingente de empregados deverá ser obrigatoriamente o suficiente para atender de forma plena a demanda do restaurante, inclusive, disponibilizando funcionários extras aos fins de semana quando necessário.

#### III - VARIEDADE DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

3.1 Especificar todos os tipos de serviços que irão ser executados nos restaurantes, além do cardápio mínimo exigido no Edital.

#### IV - METODOLOGIA DE TRABALHO

4.1 Especificar os métodos e sistemas de trabalho, enfocando: forma de atendimento aos clientes, recursos utilizados, *software* e recursos tecnológicos, vantagens oferecidas aos sócios do IATE.

## V - PROPOSTA DE INVESTIMENTO

- 5.1 Desenvolver planilha especificando os investimentos propostos contendo no mínimo o valor descrito no item 9.2.5 do Termo de Referência, em investimentos por estabelecimento, tais como: todos os equipamentos e instalações necessários à operação dos serviços, com preço unitário e total, a ser realizado no prazo máximo de 6 (seis) meses, contados da assinatura do contrato.
- 5.2 Elaborar cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos.

## VI – PREÇOS DO CARDÁPIO

- 6.1 Especificar a oferta quanto aos preços do cardápio para cada estabelecimento, observando os itens constantes no **ANEXO XXVI**.
- 6.2 Os valores dos itens oferecidos deverão estar compatíveis com os praticados no mercado, citados claramente, em reais, isto é, em algarismos arábicos. Os referidos valores só poderão ser praticados após aprovação do **IATE**.

## VII - VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

- 7.1 Especificar o valor da concessão a ser pago pelo proponente no certame:
- **Restaurante À La Carte:** R\$ 1.781,25 (mil setecentos e oitenta e um reais e vinte e cinco centavos);
  - **Restaurante Autosserviço:** R\$ 2.906,25 (dois mil novecentos e seis reais e vinte e cinco centavos);
  - **Quiosque:** R\$ 862,50 (oitocentos e sessenta e dois reais e cinquenta centavos).
- 7.2 Citar claramente, em reais, o valor da Concessão Onerosa de Uso, isto é, em algarismos arábicos e por extenso.

## VIII - ESTRUTURA PROPOSTA

- 8.1 Desenvolver layout e planejamento da infraestrutura, tendo como base as plantas baixas de cada restaurante, disponibilizadas nos **ANEXOS XXIV e XXV**.

## IX – OUTROS DADOS QUE DEVERÃO CONSTAR NA PROPOSTA

### 9.1 Prazo de validade da proposta

- 9.1.1 Citar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura do **Envelope nº 2 – Proposta Comercial**.

### 9.2 Prazo para instalação e início de funcionamento

- 9.2.1 Especificar o prazo para instalação e início de atendimento, sendo que esse prazo não poderá exceder o limite máximo de 30 (trinta) dias corridos, a partir da assinatura do contrato, conforme Edital.

### 9.3 Atestado de Visita Técnica

9.3.1 Apresentar Atestado de Visita Técnica, nos moldes do **ANEXO III** do Edital.

### 9.4 Horários de funcionamento

9.4.1 **Restaurante À La Carte:** Deverá operar de segunda a sexta-feira das 11h às 15h e aos sábados, domingos e feriados das 11h às 17h;

9.4.2 **Restaurante Autosserviço:** Deverá operar de segunda a sexta-feira das 11h às 15h e aos sábados, domingos e feriados das 11h às 17h;

9.4.3 **Quiosque:** Deverá operar de segunda a sexta-feira das 15h às 17h e aos sábados, domingos e feriados das 11h às 17h.

## X - OUTRAS OBSERVAÇÕES PARA DIRECIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 A empresa deverá declarar que tem condições de atender e executar os serviços com qualidade para todos os sócios do **IATE**.

10.2 Para confecção da proposta, deverão ser observadas as demais exigências do edital.

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

**ASSINATURA LEGÍVEL POR EXTENSO – CARIMBO DA EMPRESA**

### ANEXO III

#### ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Declaro, para atender as exigências do Edital referente à **CONCORRÊNCIA N.º 10/2022**, destinada à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que o Sr.(a) \_\_\_\_\_, responsável da proponente licitante \_\_\_\_\_, compareceu ao local da concessão nesta data, tendo tomado conhecimento de todas as informações e das condições dos locais para o cumprimento das obrigações objeto do certame licitatório em epígrafe, bem como condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução da mesma, e não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras ao **IATE**.

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
(assinatura)

## ANEXO IV

### MODELO DE CARTA DE FIANÇA

(Local e data)

Ref.: Carta de Fiança para Garantia de Fiel Cumprimento do **CONTRATO** de \_\_\_\_\_.

#### DADOS GERAIS

**VALOR:**

**VALIDADE:**

**VENCIMENTO:**

**FIADOR:**

**BANCO:**

**AFIANÇADA:**

**FAVORECIDO:**

**CNPJ:**

Pela presente, o FIADOR, por seus representantes ao final assinados, obriga-se perante o FAVORECIDO, como fiador e principal pagador do AFIANÇADO, responsabilizando-se solidariamente até o valor da fiança prestada e dentro do prazo estabelecido, exclusivamente pela cobertura de toda e qualquer responsabilidade do AFIANÇADO, decorrente das obrigações por estes assumidas junto do FAVORECIDO: EM GARANTIA DO CONTRATO DE \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_, **CONCORRÊNCIA N° 10/2022**.

O FIADOR obriga-se, obedecido ao limite acima especificado, a atender, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, as requisições de pagamento de quaisquer importâncias cobertas pela referida caução, desde que exigida pelo FAVORECIDO, independentemente de interferência do AFIANÇADO em ordem judicial ou extrajudicial.

Obriga-se, ainda, o FIADOR, pelo pagamento de despesas judiciais, na hipótese de ser o FAVORECIDO compelido a ingressar em juízo para demandar o cumprimento de qualquer obrigação assumida pelo AFIANÇADO.

Esta garantia só será retratável em caso do AFIANÇADO substituir o valor garantido nos termos desta Carta de Fiança por dinheiro, ou nova Carta de Fiança, que seja aceita pelo FAVORECIDO.

Para todos os efeitos de direito, inclusive na esfera penal, declarando, sob as penas da lei, que a presente Fiança está devidamente contabilizada em seus registros e, por isso, é boa, firme e valiosa, satisfazendo, além disso, as determinações do Banco Central do Brasil aplicáveis às operações bancárias.

Este Banco obriga-se, antes de considerar vencida a presente Fiança, a obter da **CONTRATANTE** a confirmação da liberação da AFIANÇADA quanto às obrigações por ela assumidas na proposta apresentada.

Declara, finalmente, este Banco, que os detentores do seu controle acionário não participam da direção ou do controle da empresa AFIANÇADA.

O foro para toda e qualquer ação ou execução desta Carta de Fiança será, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, o da cidade de Brasília-DF.

A presente Fiança vigorará pelo prazo de \_\_\_\_\_ meses, a contar desta data.

Atenciosamente,

---

Assinatura(s) do(s) representantes(s) legal(ais) do Banco

**OBS.:**

- a) Reconhecer firma do FIADOR, do AFIANÇADO e das TESTEMUNHAS;
- b) Anexar cópia autenticada dos documentos comprobatórios da condição do(s) representante(s) legal(is) do fiador/signatário(s).

## ANEXO V

### ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE A LA CARTE

#### ALIMENTOS EM GERAL

##### ENTRADAS

1. LULA À DORÊ: anéis de lula (500g peso cru), temperos (alho, limão, pimenta e sal) empanados com farinha de trigo;
2. CAMARÕES EMPANADOS: camarões médios (10 unidades) empanados com farinha de panko ou de rosca, ovo e demais temperos característicos do preparo;
3. PORÇÃO DE FILÉ MIGNON: filé mignon bovino cortado em iscas, com peso cru de 400g, temperado, chapeado acompanhado de cebola refogada no próprio molho da carne e 1 (um) pão francês cortado em torradas temperadas com azeite e ervas. Pode ser acompanhado de 200mL de molho madeira ou gorgonzola (acréscimo no valor).
4. ISCA DE PEIXE AO MOLHO TÁRTARO: pescada amarela ou surubim (400g peso cru) cortados em cubos, empanados com farinha de rosca, ovo e temperos e fritos, acompanhados de molho tártaro (100ml) elaborado com maionese, ketchup, mostarda, cebolinha, pickles, cebola e demais temperos característicos da receita);
5. DADINHOS DE TAPIOCA: dadinhos de tapioca granulada com queijo coalho (12 unidades) temperados, acompanhados de geleia de pimenta (60ml);

##### SALADAS

6. SALADA DE FOLHAS: utilizar 4 folhas de folhagens diversas (alface americana, alface lisa, alface crespa, alface roxa, acelga, agrião, rúcula...), totalizando 250g (duzentos e cinquenta gramas).
7. OUTROS ITENS: tomates (200g), queijos e/ou muçarela de búfala (3 bolas ou 100g), molhos (50ml), crôtons ou pães (50g), manjeriço fresco, cebola, pickles, anchova ou cebolinha (a critério do concessionário) com porcionamento compatível com o preenchimento de um prato de refeição, sem incluir as bordas;
8. PROTEÍNAS: Porção proteica para complemento da salada. Filé de frango ou outro (100g de peso pronto).

##### PRATOS PRINCIPAIS INDIVIDUAIS

9. PRATOS DE FILÉ MIGNON: filé mignon bovino (300g peso cru), acompanhamentos e guarnições (100g-150g por item pronto) no mínimo 2 itens, molhos (60g-80g) se houver.
10. FILÉS DE PEIXE: filé de peixe (130g peso pronto) ao modo de preparo selecionado pelo concessionário, acompanhamentos e guarnições (100g-150g por item pronto) no mínimo 2 itens, molhos (60g-80g) se houver.

11. **FILÉS DE TILÁPIA:** filé de tilápia (130g peso pronto) ao modo de preparo selecionado pelo concessionário, acompanhamentos e guarnições (100g-150g por item pronto) no mínimo 2 itens, molhos (60g-80g) se houver.
12. **CAMARÃO:** camarão médio (140g peso pronto), acompanhamentos e guarnições (100g-150g por item pronto) no mínimo 2 itens, molhos (60g-80g) se houver.
13. **MASSA:** Os pratos individuais de massas (tipo grano duro ou integral) deverão ter pesagem mínima da porção pronta de 350g (trezentos e cinquenta gramas) e de 450g (quatrocentos e cinquenta gramas) com molho.
14. **PRATOS INFANTIS:** filé mignon grelhado/chapeado, filé de frango ou filé de peixe (100g peso pronto para o consumo), acompanhados de arroz branco (100g), feijão carioca ou preto (80g), batatas fritas (100g) e salada (80g) com, no mínimo, 02 itens, dentre: alface, acelga, beterrabas, cenoura, couve e tomate.
15. **SALADAS DE ACOMPANHAMENTO:** As saladas de hortaliças cruas, a serem incluídas nos pratos individuais, deverão ser compostas de, no mínimo, 3 hortaliças cruas, com porcionamento que totalize 140g (cento e quarenta gramas) ou a proporção visual semelhante à  $\frac{1}{2}$  (metade) de um prato de sobremesa.
16. **OUTRAS OPÇÕES PROTEICAS:** A porção proteica de pratos individuais elaborados com cortes de carnes em forma de iscas, cubos, moídas, desfiadas devem conter, no mínimo, 140g (cento e quarenta gramas) de peso cru e de 200g (duzentos gramas) de peso pronto para o consumo quando houver molhos. E em forma de bife (exceto filé mignon) devem conter, no mínimo, 250g (duzentos e cinquenta gramas) de peso cru e de 300g (trezentos gramas) de peso pronto para o consumo quando houver molhos.

## **PRATOS PRINCIPAIS COM PORCIONAMENTO PARA DUAS PESSOAS**

17. **CHAPEADO DE CARNES:** iscas de filé de frango, filé mignon, carne de sol e de pescada amarela chapeados (150g peso cru de cada um dos cortes = 600g peso total cru), acompanhados de arroz branco (200g), feijão carioca ou preto (150g), batatas fritas (160g), farofa (120g - farinha, manteiga e cebola), vinagrete (100g) e salada de hortaliças cruas (160g peso pronto) constituída de, no mínimo, 03 itens, dentre: alface, acelga, beterrabas, cenoura, couve e tomate;
18. **FILÉ MIGNON À PARMEGIANA PARA DUAS PESSOAS:** filé mignon bovino (400g peso cru) à parmegiana (farinha de trigo, farinha de rosca, ovo, queijo muçarela, queijo parmesão e molho de tomate) acompanhados de arroz branco (240g) ou espaguete (300g) coberto com molho do preparo à parmegiana, finalizado com gratinado de queijo parmesão (120g);
19. **CAMARÕES COM ARROZ CREMOSO:** arroz cremoso (600g peso pronto) elaborado com molho bechamel ou requeijão, coberto camarões médios (500g peso cru, sem cabeça e descascados) refogados (alho, cebola, manteiga e demais temperos) ervilhas, gratinados queijo muçarela ou parmesão e finalizados com porção de batata palha (100g);



20. MOQUECA DE PEIXE BRANCO DE 1ª: filés de peixe (400g peso cru) e demais ingredientes característicos da receita, com opção de adição ou não de azeite de dendê, acompanhados de arroz branco cozido (300g), pirão do próprio molho do peixe (200g) e farofa com adição de dendê (200g);
21. MOQUECA DE CAMARÕES: camarões médios (500g peso cru, sem cabeça e sem casca) demais ingredientes característicos da receita, com opção de adição ou não de azeite de dendê, acompanhados de arroz branco cozido (300g), pirão do próprio molho do peixe (200g) e farofa com adição de dendê (200g);

### **SOBREMESAS**

22. PUDIM ou PANACOTA: fatia ou unidade (peso pronto 90g) de pudim de leite com calda ou panacota com calda de fruta;
23. TORTA DOCE: fatia ou unidade (peso pronto 140g) com cobertura.
24. BOLO DOCE COM SORVETE: *brownie* ou *petit gâteau* (60g peso pronto) e 02 (duas) bolas de sorvete entre os sabores de creme ou baunilha.
25. SOBREMESAS COM FRUTAS: mousses, iogurtes, *cream cheese* ou creme de leite batidos (200ml) com frutas (mínimo de 120g), no mínimo dois tipos, picadas ou unitárias, com ou não a inclusão de mel, leite condensado ou geleia de frutas.
26. Outras sobremesas deverão ser disponibilizadas em porcionamentos individuais (mínimo 90g peso pronto).

## **ANEXO VI**

### **ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO**

#### **ALIMENTOS EM GERAL**

1. FEIJOADA COMPLETA: apresentada em panelas de ferro aquecidas, conforme a seguinte disposição:
  - 1.1 uma panela de feijoada sem carne com o feijão da feijoada;
  - 1.2 uma panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);
  - 1.3 uma panela de feijoada com carne de charque, lombo, costela e miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
  - 1.4 um recipiente com molho de feijão com pimenta.
  - 1.5 manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada - couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farofa - durante todo o horário do almoço.

## ANEXO VII ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS PARA O CARDÁPIO DO QUIOSQUE

### ALIMENTOS EM GERAL

1. SALADA DE FRUTA: acondicionadas em embalagens descartáveis de 300mL (trezentos mililitros), com tampa, composta de no mínimo 04 (quatro) itens, dos quais 01 (um) será laranja.
2. ADICIONAIS SALADA DE FRUTAS: porções de granola (30g), leite condensado (1 colher de sopa) mel de abelha (1 colher de sopa).
3. SANDUÍCHES NATURAIS: elaborados com duas fatias de pão de forma integral (“formão”) ou pão ciabata, **uma** porção proteica, dentre as opções: atum em conserva natural, sem óleo (50g), cream cheese light (40g), frango cozido desfiado (80g), muçarela (2 fatias de 30g), queijo minas (30g), ovo (1 unidade) e presunto de peito de peru (30g). Incluir opcionais de adição de hortaliças: alface americana (1 folha), tomate (2 rodela), cenoura (02 colheres de sopa), abacaxi (equivalente a uma fatia), mel (1 colher de sopa), e rúcula (05 folhas), cebola crua ou refogada (01 colher de sopa).
4. SALGADOS / INTEGRAIS: enroladinhos (110g), pão pizza (130g), empada de frango (90g), esfihas (150g).
5. PÃO DE QUEIJO: porção de 5 unidades, para o tamanho coquetel e a unidade para pães de queijo de 40g (quarenta gramas).
6. SANDUÍCHES TIPO MISTO: elaborados com pão de forma ou integral ou pão francês, com ou sem tomate (2 rodela), muçarela (1 fatia) e presunto suíno ou presunto de peru (1 fatia).
7. SANDUÍCHE QUEIJO QUENTE: elaborados com pão de forma ou integral ou pão francês, com ou sem tomate (2 rodela) e muçarela (1 fatia – 15g) ou queijo minas (1 fatia - 30g).
8. BOLOS: servir em fatias de cerca de 150g. Possuir pelo menos 1 sabor dentre os selecionados abaixo, podendo ou não ter recheio/cobertura: Chocolate, Baunilha/trigo, Formigueiro, Mesclado, Limão e Banana.
9. Os crepes salgados ou doces, servidos no prato ou em formato cônico serão constituídos de 300 (trezentos) mililitros de massa pronta para o crepe servido no prato e 200 ml de massa pronta para os servidos em formato cônico. O volume mínimo de recheio pronto para o consumo para os crepes servidos em pratos será de 200 (duzentos) gramas e de 150 (cento e cinquenta) gramas para os servidos em formato cônico;
10. CREPES SALGADOS: Todos os crepes salgados devem ter queijo muçarela.
11. CREPES DOCES: Podem ser servidos com ou sem queijo muçarela e podem ser acrescidos de 1 bola de sorvete.
  - 11.1 Banana + 1 sabor de calda
  - 11.2 Banana, queijo, canela e açúcar
  - 11.3 Morango + 1 sabor de calda

- 11.4 Brigadeiro
  - 11.5 Doce de leite
  - 11.6 Creme de avelã
  - 11.7 Goiabada com queijo
  - 11.8 Chocolate ao leite ou meio amargo
12. OPÇÕES DE SABORES DE CALDAS DOCES: Brigadeiro tradicional, avelã, brigadeiro de leite em pó, leite condensado e/ou doce de leite.
13. SUMO DE LIMÃO: 50ml de limão taiti espremido.

## **ANEXO VIII**

### **ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS PARA O APOIO ÀS CHURRASQUEIRAS**

#### **ALIMENTOS EM GERAL**

##### **PORÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS**

1. ARROZ BRANCO COZIDO (PORÇÃO PEQUENA): arroz cozido (1000g peso pronto para o consumo);
2. ARROZ BRANCO COZIDO (PORÇÃO MÉDIA): arroz cozido (2000g peso pronto para o consumo);
3. ARROZ BRANCO COZIDO (PORÇÃO GRANDE): arroz cozido (4000g peso pronto para o consumo);
4. FEIJÃO COZIDO (PORÇÃO PEQUENA): feijão carioca ou preto cozido, com caldo (1000g peso pronto para o consumo);
5. FEIJÃO COZIDO (PORÇÃO MÉDIA): feijão carioca ou preto cozido, com caldo (2000g peso pronto para o consumo);
6. FEIJÃO COZIDO (PORÇÃO GRANDE): feijão carioca ou preto cozido, com caldo (4000g peso pronto para o consumo);
7. FAROFA (PORÇÃO PEQUENA): farofa preparada com farinha de mandioca, cebola e manteiga (500g peso pronto para o consumo);
8. FAROFA (PORÇÃO MÉDIA): farofa preparada com farinha de mandioca, cebola e manteiga (1000g peso pronto para o consumo);
9. FAROFA (PORÇÃO GRANDE): farofa preparada com farinha de mandioca, cebola e manteiga (2000g peso pronto para o consumo);
10. VINAGRETE (PORÇÃO PEQUENA): elaborado com tomate picado em cubos, cebola roxa em cubos, pimentão vermelho picado, salsinha, cebolinha, vinagre, limão, azeite, sal e pimenta do reino (250g peso pronto para o consumo);
11. VINAGRETE (PORÇÃO MÉDIA): elaborado com tomate picado em cubos, cebola roxa em cubos, pimentão vermelho picado, salsinha, cebolinha, vinagre, limão, azeite, sal e pimenta do reino (500g peso pronto para o consumo);
12. VINAGRETE (PORÇÃO GRANDE): elaborado com tomate picado em cubos, cebola roxa em cubos, pimentão vermelho picado, salsinha, cebolinha, vinagre, limão, azeite, sal e pimenta do reino (1000g peso pronto para o consumo);
13. MANDIOCA COZIDA (PEQUENA): mandioca cozida com ou sem manteiga, sal e salsinha (500g peso pronto para o consumo);
14. MANDIOCA COZIDA (MÉDIA): mandioca cozida com ou sem manteiga, sal e salsinha (2000g peso pronto para o consumo);
15. MANDIOCA COZIDA (GRANDE): mandioca cozida com ou sem manteiga, sal e salsinha (4000g peso pronto para o consumo);
16. SALADA SIMPLES (MÉDIA): elaborada com rodela de tomates in natura, alface, cenoura ralada ou em rodela, pepino, com ou sem cebola cortadas em rodela, com porcionamento compatível com o preenchimento de uma travessa oval de inox de 28cm por 17cm de comprimento e largura, respectivamente;

17. SALADA SIMPLES (GRANDE): elaborada com rodela de tomates in natura, alface, cenoura ralada ou em rodela, pepino, com ou sem cebola cortadas em rodela, com porcionamento compatível com o preenchimento de um marinex retangular, com dimensões de 40cm por 24cm e 5cm de comprimento e largura e altura, respectivamente;
18. SALADA ESPECIAL (MÉDIA): elaborada com rodela de tomates italianos ou cereja, dois tipos de alface, rúcula, cenoura ralada/rodela/bastões, pepino em rodela, cubos de manga palmer, com ou sem cebola roxa cortadas em rodela, com porcionamento compatível com o preenchimento de uma travessa oval de inox de 28cm por 17cm de comprimento e largura, respectivamente;
19. SALADA ESPECIAL (GRANDE): elaborada com rodela de tomates italianos ou cereja, dois tipos de alface, rúcula, cenoura ralada/rodela/bastões, pepino em rodela, cubos de manga palmer, com ou sem cebola roxa cortadas em rodela, com porcionamento compatível com o preenchimento de uma travessa oval de inox de 28cm por 17cm de comprimento e largura, respectivamente;
20. MAIONESE DE BATATAS (PEQUENA): batatas cozidas, com ou sem cenoura e ervilhas, maionese, cheiro verde e demais temperos (500g peso pronto para o consumo)
21. MAIONESE DE BATATAS (MÉDIA): batatas cozidas, com ou sem cenoura e ervilhas, maionese, cheiro verde e demais temperos (1000g peso pronto para o consumo);
22. MAIONESE DE BATATAS (GRANDE): batatas cozidas, com ou sem cenoura e ervilhas, maionese, cheiro verde e demais temperos (2000g peso pronto para o consumo)
23. PORÇÃO DE BATATAS FRITAS (MÉDIA): batatas inglesas cortadas em palito, fritas, com peso cru de 500g.
24. PORÇÃO DE BATATAS FRITAS (GRANDE): batatas inglesas cortadas em palito, fritas, com peso cru de 1000g.
25. PASTA DE ALHO (PEQUENA): elaborada com maionese, manteiga, pasta de alho e salsinha (200g peso pronto para o consumo);
26. PASTA DE ALHO (MÉDIA): elaborada com maionese, manteiga, pasta de alho e salsinha (400g peso pronto para o consumo);
27. PASTA DE ALHO (GRANDE): elaborada com maionese, manteiga, pasta de alho e salsinha (800g peso pronto para o consumo);
28. QUEIJO COALHO: bandeja com 5 unidades;
29. PÃO COM PASTA DE ALHO: 5 (cinco) unidades de pães franceses, com 1 (uma) colher de sopa de pasta de alho (elaborada com maionese, manteiga, pasta de alho e salsinha) em cada metade de pão.

## **CARNES PARA CHURRASCO**

30. CARNES BOVINAS: peças de picanha e picanha maturada, maminha e maminha maturada, fraldinha, alcatra, contra-filé, carne de sol e *baby beef*;
31. LINGUIÇAS: fina ou grossa, toscana e apimentadas (frango ou suínas)
32. FRANGO: coração, asinha e coxinha.

33. BEBIDAS: água mineral (300ml ou 1,5l), cervejas em garrafas long neck (no mínimo duas marcas de opção para escolha), refrigerantes (latas ou garrafas pet), diversos sabores, com ou sem adição de açúcar; néctar e sucos (latas ou em embalagens de 1 litro);

#### **MATERIAL DE APOIO**

34. ITENS DE APOIO POR UNIDADE: pratos de vidro para refeição ou sobremesa, talheres de metal (garfo, faca e colher de sobremesa); conjunto pratos de refeição com talheres, copo de vidro (300ml),
35. ITENS PARA O PREPARO DO CHURRASCO POR UNIDADE: grelhas e espetos de metal,
36. PACOTES: saco de carvão (10kg ou 20kg), saco de gelo (5kg), sal grosso (1kg)
37. DESCARTÁVEIS: pratos descartáveis para refeição e para sobremesas (20 ou 50 unidades), copos descartáveis de 300ml (50 unidades), palitos de dentes (100 unidades), guardanapos folha simples (22,7cm – com 50 unidades) ou folha dupla (32cm – com 50 unidades);
38. MATERIAL DE LIMPEZA: conjunto de bucha, detergente, pano de prato

#### **MÃO DE OBRA**

39. MÃO DE OBRA: serviço de churrasqueiro, garçom e copeiro (5 horas de trabalho total por pessoa).
40. MÃO DE OBRA (HORA EXTRA): serviço de churrasqueiro, garçom e copeiro (1 hora de trabalho por pessoa).

**ANEXO IX****PREÇOS DE REFERÊNCIA PARA O RESTAURANTE À LA CARTE**

<b>RESTAURANTE A LA CARTE</b>	<b>PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)</b>
Lula à doré	80,00
Camarões empanados	50,00
Porção de filé mignon	70,00
Isca de peixe ao molho tártaro	75,00
Dadinhos de tapioca (12 unidades) com geleia de pimenta	35,00
Saladas	18,00
Filé mignon individual	60,00
Filé de peixe individual	48,00
Filé de tilápia individual	35,00
Camarão individual	50,00
Prato infantil com filé mignon/peixe	35,00
Prato infantil com frango	25,00
Massa	30,00
Chapeado de carnes	100,00
Filé mignon à parmegiana para duas pessoas	90,00
Camarões com arroz cremoso	130,00
Moqueca de peixe	120,00
Moqueca de camarões	130,00
Pudim ou panacota (fatia)	20,00
Torta doce (fatia)	20,00
Bolo doce com sorvete (brownie ou petit gateau)	25,00
Sobremesas com frutas (iogurte com frutas)	20,00



**ANEXO X****PREÇOS DE REFERÊNCIA PARA O RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO**

<b>RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO</b>	<b>PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)</b>
Preço do quilo da refeição (dias úteis, não feriados)	60,00
Preço do quilo da refeição (sábados, domingos e feriados)	65,00
Preço do quilo da sobremesa	60,00
Preço do quilo da refeição (prato de carne)	80,00
Preço do suco de frutas (300ml)	9,00
Preço do refresco de frutas (300ml)	7,00
Preço do café expresso	7,00

**ANEXO XI****PREÇOS DE REFERÊNCIA PARA O QUIOSQUE**

<b>QUIOSQUE</b>	<b>PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)</b>
Salada de frutas	10,00
Adicional salada de frutas (granola, leite condensado e mel)	1,00
Salgados (unidade)	7,00
Salgados integrais (unidade)	9,00
Pão de queijo	6,00
Sanduíches naturais	15,00
Sanduíches tipo misto	7,00
Sanduíche queijo quente	8,00
Bolo	8,00
Crepe Prato Frango	28,00
Crepe Prato Filé mignon	32,00
Crepe Prato Embutido	28,00
Crepe Prato Queijo	28,00
Crepe Prato Palmito	26,00
Crepe Cone Frango	18,00
Crepe Cone Filé mignon	22,00
Crepe Cone Embutido	18,00
Crepe Cone Queijo	18,00
Crepe Cone Palmito	16,00
Crepe Prato Doce	30,00
Crepe Cone Doce	18,00
Sumo de limão (50ml)	3,50

**ANEXO XII****PREÇOS DE REFERÊNCIA PARA O APOIO CHURRASQUEIRAS**

<b>CHURRASQUEIRAS</b>	<b>PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)</b>
Arroz P	25,00
Arroz M	40,00
Arroz G	80,00
Feijão P	25,00
Feijão M	40,00
Feijão G	80,00
Farofa P	25,00
Farofa M	40,00
Farofa G	80,00
Vinagrete P	25,00
Vinagrete M	40,00
Vinagrete G	80,00
Mandioca P	25,00
Mandioca M	40,00
Mandioca G	80,00
Salada Simples M	35,00
Salada Simples G	55,00
Salada Especial M	45,00
Salada Especial G	65,00
Maionese de batata P	30,00
Maionese de batata M	55,00
Maionese de batata G	110,00
Batata frita M	30,00
Batata frita G	60,00
Pasta de alho P	20,00
Pasta de alho M	40,00

Pasta de alho G	80,00
Queijo coalho	60,00
Pão com pasta de alho	35,00
Picanha kg	110,00
Picanha maturada kg	130,00
Maminha kg	85,00
Maminha maturada kg	95,00
Fraldinha kg	55,00
Carne de sol kg	60,00
<i>Baby beef</i> kg	85,00
Linguiça kg	45,00
Coração kg	45,00
Meio da asa kg	30,00
Coxinha da asa kg	30,00
Prato unidade	1,50
Conjunto talher unidade (garfo + faca)	1,50
Colher unidade	1,00
Pegador e outros utensílios	2,50
Grelha unidade	8,00
Espeto unidade	8,00
Carvão saco 10kg	40,00
Gelo saco 5kg	20,00
Sal grosso kg	8,00
Prato descartável unidade	0,50
Conjunto talher descartável unidade	0,60
Colher descartável unidade	0,50
Copos descartáveis de 300ml (50 unidades)	22,00
Palitos de dentes (100 unidades)	6,00
Guardanapos folha simples ou dupla (22,7cm – com 50 unidades)	6,00
Material de limpeza (bucha + detergente + pano de prato)	15,00

Mão de obra- Churrasqueiro	400,00
Mão de obra- Garçom	250,00
Mão de obra- Copeiro	180,00
Mão de obra por hora EXTRA - Churrasqueiro	100,00
Mão de obra por hora EXTRA - Garçom	80,00
Mão de obra por hora EXTRA - Copeiro	60,00

**ANEXO XIII****TABELA DE VALORES MÁXIMOS DE BEBIDAS DOS ESTABELECIMENTOS  
GERAIS**

BEBIDAS: todas as doses de bebidas alcoólicas devem ser de no mínimo 50 ml (cinquenta mililitros) podendo ou não ser servidas com gelo, sem adicional de custo. Caipiroskas e caipirinhas devem ser servidas em copo de 300 ml (trezentos mililitros) e conter dose de 50ml do destilado utilizado. Cozumel deve ser servido no copo de 400 ml e conter 1 lata de 250 ml de cerveja.

BEBIDAS		PREÇO MÁXIMO
1	ÁGUA SEM GÁS 500ML	R\$ 4,10
2	ÁGUA COM GÁS 500ML	R\$ 4,70
3	CITRUS / TÔNICA 350ML	R\$ 6,20
4	ÁGUA H2O 500ML	R\$ 6,20
5	ÁGUA DE COCO 200ML	R\$ 6,20
6	ÁGUA DE COCO 900ML	R\$ 13,00
7	AQUARIUS FRESH 500ML	R\$ 6,20
8	CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL 300ML	R\$ 15,00
9	CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA 300ML	R\$ 30,00
10	CAIPIRINHA DE CACHAÇA 51 300ML	R\$ 13,70
11	CACHAÇA 51 DOSE (50ML)	R\$ 8,00
12	CACHAÇA SALINAS DOSE (50ML)	R\$ 10,50
13	CACHAÇA SELETA DOSE (50ML)	R\$ 10,50
14	CAMPARI DOSE (50ML)	R\$ 12,00
15	CERVEJA ANTÁRTICA 600ML	R\$ 11,90
16	CERVEJA BOHEMIA 600ML	R\$ 13,00
17	CERVEJA BRAHMA 600ML	R\$ 11,50
18	CERVEJA BRAHMA EXTRA 600ML	R\$ 11,90
19	CERVEJA SOL MEXICANA 330ML	R\$ 10,00
20	CERVEJA CERPA / TERESOPOLIS 350ML	R\$ 12,00
21	CERVEJA HEINEKEN 600ML	R\$ 15,45

22	CERVEJA ORIGINAL 600ML	R\$ 13,00
23	CERVEJA SKOL 600ML	R\$ 11,00
24	CERVEJA SARRAMALTE 600ML	R\$ 13,00
25	CERVELA BUDWEISER 600ML	R\$ 13,00
26	CERVEJA ITAIPAVA 600ML	R\$ 11,90
27	CERVEJA ITAIPAVA PREMIUM- 600ML	R\$ 12,50
28	CERVEJA MILLER-600ML	R\$ 13,00
29	CERVEJA PROIBIDA PURO MALTE	R\$ 13,00
30	CERVEJA ANTARTICA LATA	R\$ 5,70
31	CERVEJA BOHEMIA LATA	R\$ 6,00
32	CERVEJA SKOL LATA	R\$ 5,70
33	CERVEJA ITAIPAVA LATA	R\$ 4,50
34	CERVEJA SEM ALCOOL	R\$ 8,50
35	CERVEJA CORONA LONG NECK	R\$ 14,80
36	CERVEJA BOHEMIA LONG NECK	R\$ 9,00
37	CERVEJA BRAHMA EXTRA LONG NECK	R\$ 9,00
38	CERVEJA SOL LONG NECK	R\$ 9,00
39	CERVEJA ITAIPAVA LONG NECK	R\$ 9,00
40	CERVEJA HEINEKEN LONG NECK	R\$ 9,00
41	CERVEJA ANTARTICA LONG NECK	R\$ 9,00
42	CERVEJA LONG STELLA ARTOIS	R\$ 9,00
43	CERVELA SKOL LONG NECK	R\$ 9,00
44	CERVELA BUDWEISER LONG NECK	R\$ 9,00
45	CERVEJA ESCURA LONG NECK	R\$ 9,50
46	CERVEJA SKOL BEATS LONG NECK	R\$ 9,90
47	CERVEJA SKOL BEATS LATA	R\$ 9,00
48	COZUMEL 400ML	R\$ 15,00
49	ICE TEA 300ML	R\$ 6,20
50	FEEL GOOD 350 ML	R\$ 6,30
51	CHOPP (200ML)	R\$ 7,50
52	CHOPP (300ML)	R\$ 8,50

53	COCO VERDE	R\$ 6,20
54	GATORADE	R\$ 7,50
55	GUARAVITON	R\$ 6,80
56	HIDROTÔNICO/ISOTONICO 500ML	R\$ 7,50
57	ENERGETICO REDBULL TRADICIONAL 250ml	R\$ 13,00
58	ENERGETICO REDBULL SABORES 250ml	R\$ 14,00
59	ENERGETICO OUTROS	R\$ 11,00
60	MATE LEÃO 300ML	R\$ 7,00
61	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS	R\$ 11,00
62	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS	R\$ 10,00
63	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML	R\$ 7,50
64	REFRIGERANTE OUTROS 600ML	R\$ 6,50
65	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML	R\$ 5,50
66	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML	R\$ 5,00
67	REFRIGERANTE CAÇULINA	R\$ 3,50
68	REFRIGERANTE SCHWEPPEs CITRUS 350ML	R\$ 5,60
69	RUM MONTILA DOSE (50ML)	R\$ 11,00
70	VODKA DOSE (Orlof ou similar) (50ML)	R\$ 10,10
71	VODKA DOSE (Absolut, Smirnoff ou similar) (50ML)	R\$ 22,00
72	SUCO CAIXINHA 200ML	R\$ 4,30
73	SUCO DEL VALLE LATA 290ML	R\$ 6,50
74	SUCO SU FRESH LATA 330ML	R\$ 6,50
75	SUCO LARANJA 300ML	R\$ 7,50
76	SUCO POLPA 300ML	R\$ 7,50
77	SUCOS 03 SABORES 300ML	R\$ 9,40
78	SUCO NUT 290ML	R\$ 4,00
79	WHISKY 8 ANOS - RED LABEL (50ML)	R\$ 17,50
80	WHISKY 12 ANOS - BLACK (50ML)	R\$ 30,00
81	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 30,00-45,00	R\$ 45,00
82	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 46,00-70,00	R\$ 79,00



83	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 71,00-90,00	R\$ 98,00
84	GIN DOSE (Gordon's, Rocks, Atlantis, Seagers ou similares) (50ml)	R\$ 19,00
85	GIN DOSE (Tanqueray, Beefeater, Bombay ou similares) (50ml)	R\$ 18,00
86	WHISKY CHIVAS DOSE (50ML)	R\$ 19,70
87	WHISKY OLD PARR DOSE (50ML)	R\$ 19,70
88	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE (50ML)	R\$ 26,00
89	BALDE DE GELO	R\$ 3,25
90	APEROL DOSE (50ML)	R\$ 30,00
91	AMSTEL - 600 ML	R\$ 12,00
92	PETRA - 600 ML	R\$ 12,00
93	DEVASSA 600 ML	R\$ 13,00
94	ICE ISMINORF - 275 ML	R\$ 12,00

## ANEXO XIV

### ITENS DO CARDÁPIO

1. Todos os itens oferecidos no cardápio, bem como os valores deverão passar por prévia aprovação do **IATE**;
2. As bebidas comercializadas pelo concessionário devem seguir a tabela de preço anual aprovada pelo **IATE**, não podendo sob hipótese alguma ser praticado valor acima da tabela;
3. As refeições diárias oferecidas deverão conter, no mínimo, os alimentos descritos no Termo de Referência e seus anexos;
4. A licitante deverá disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, catchup, mostarda, pimenta, maionese, que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada, bem como açucareiros, galheteiros com azeite, shoyo, molho inglês, paliteiros e portaguardanapos;
5. Para os serviços de bomboniere (chocolates, balas, docinhos, iogurtes, etc) e outros itens que não estejam especificados na proposta em consonância com os preços praticados pelo mercado, será facultado ao **IATE** intervir, em caso de verificação de cobrança de preços abusivos.
6. É terminantemente proibido a comercialização de cigarros e gomas de mascar nas dependências do clube, bem como a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

## ANEXO XV

### CHECKLIST PARA RENOVAÇÃO ANUAL DO CONTRATO

BLOCO 1: Condições Higiênico Sanitárias (Res RDC 216/2004)				
1.1 MÓDULO 1: AREA DE RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO (20 pontos)				
Edificações, Instalações e Equipamentos (16 pontos)		SIM	NÃO	NA
1.1.1	Controle efetivo da higienização da área de recepção e armazenamento.			
1.1.2	Área de recepção possui pia com dispositivos próprios para higienização das mãos dispondo de sabonete antisséptico, papel toalha, lixeira com pedal, etc...)			
1.1.3	Área de recepção possui pallets de material adequado e em número suficiente para recebimento de mercadorias.			
1.1.4	Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza, sem presença de ferrugem, fungos, vetores e pragas.			
1.1.5	Câmaras frias e/ou refrigeradores em bom estado de conservação, organização (separação dos gêneros, prateleiras distantes do piso, identificação dos alimentos) e limpeza.			
1.1.6	Câmaras frias e/ou refrigeradores são dotados de termômetro em local apropriado e à vista e funcionam com as temperaturas adequadas para armazenamento de cada gênero.			
1.1.7	Área destinada ao armazenamento de produtos possui quantidade suficiente de pallets ou estrados conservados e limpos, dispostos distantes do piso e do teto, afastados das paredes, permitindo higienização, iluminação e circulação de ar adequadas.			
1.1.8	Armazenamento distinto de produtos de limpeza de alimentos ou ingredientes alimentícios			
1.1.9	Produtos saneantes estão devidamente identificados e possuem registro no Ministério da Saúde.			
1.1.10	Piso, parede e teto apresentam-se limpos			
1.1.11	Portas externas estão ajustadas aos batentes e as borrachas integras impedem a entrada de vetores			
1.1.12	As telas das janelas estão em adequado estado de conservação, limpeza e fixadas adequadamente.			
1.1.13	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento ou proteção por telas.			

1.1.14	As instalações elétricas são protegidas, em perfeito estado de funcionamento, e não oferecem risco ao manipulador e não impedem a adequada higienização dos ambientes			
1.1.15	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, são exclusivos e higienizados frequentemente.			
1.1.16	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos, outros.			
<b>PROCEDIMENTOS DE RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS (Verificar por observação e documentação) (4 pontos)</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.1.17	Os alimentos são inspecionados na recepção onde é verificado e registrado: conferência da nota fiscal, registros obrigatórios, quantidades - conferir com a balança, validade, temperatura, integridade das embalagens, características organolépticas ideais de acordo com o produto.			
1.1.18	Produtos inadequados são imediatamente devolvidos ou identificados e armazenados em local apropriado para posterior devolução ou descarte			
1.1.19	Rótulos dos produtos atendem à legislação.			
1.1.20	Adota uso prioritário de produtos que irão vencer primeiro (PVPS).			
	<b>PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 15 pontos</b>			
<b>1.2 MÓDULO 2: ÁREA DE PRODUÇÃO (34 pontos)</b>				
<b>Edificação e Instalações</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.2.1	Área com controle de circulação e de acesso de pessoal e efetiva.			
1.2.2	Possui lavatório exclusivo para a higiene das mãos ou similar, com: 1 ponto Sabonete sanitizante (0,25) Papel toalha não reciclado (0,25) Acionamento não manual (0,25) Cesto/Lixeira com tampa e acionamento com pedal (0,25)			
1.2.3	As operações de pré-preparo e preparo de alimentos ocorrem em ambientes ou horários próprios, separados por meio de barreiras técnicas/barreiras físicas de forma a evitar a contaminação cruzada.			
1.2.4	Equipamentos estão dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
1.2.5	A iluminação da área de preparo apresenta-se sem ofuscamentos e todas as lâmpadas estão em funcionamento.			

1.2.6	As luminárias localizadas nesse espaço estão protegidas contraexplosão e quedas acidentais.			
1.2.7	Equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas etc) apresentam-se em bom estado de conservação.			
1.2.8	Equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas etc) são dotados de termômetro em local apropriado e à vista.			
1.2.9	Existem balanças e termômetros em quantidade suficiente para a produção e em bom estado.			
1.2.10	Existem equipamentos adequados para as operações de pré-preparo e preparo, em bom estado de conservação e funcionamento, dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
1.2.11	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento ou proteção por telas.			
1.2.12	Utensílios e equipamentos em materiais apropriados			
1.2.13	Utensílios são armazenados em local próprio, de forma organizada e protegidos de contaminação.			
1.2.14	O manipulador usa equipamento de proteção individual -epi (calçado fechado e antiderrapante, luva de aço e avental impermeável no setor de carnes, avental para os trabalhadores da área de cocção, luvas descartáveis, protetores térmicos para acesso a câmaras frias, óculos para higienização de coifas) adequado à sua atividade.			
1.2.15	Piso, parede e teto da área de produção estão em bom estado de limpeza.			
1.2.16	Portas internas estão higienizadas e o sistema de fechamento automático estão em funcionamento.			
1.2.17	As janelas e telas apresentam-se limpas e as telas removíveis impedem a entrada de vetores			
1.2.18	As instalações elétricas são protegidas, em perfeito estado de funcionamento, e não oferecem risco ao manipulador e não impedem a adequada higienização dos ambientes			
1.2.19	Há registros recentes de limpeza da caixa de gordura.			
1.2.20	Os acessórios (escovas, esponjas e etc.) necessários à realização de cada operação, apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação.			
1.2.21	Funcionários responsáveis pela higienização têm uniformes apropriados e diferentes daqueles utilizados pelos funcionários da produção.			

1.2.22	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, são exclusivos e higienizados frequentemente.			
1.2.23	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos, outros.			
<b>PROCEDIMENTOS - Observação e Documentação</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.2.24	Matérias-primas, ingredientes e embalagens acondicionados em condições higiênico-sanitárias de acordo com a legislação.			
1.2.25	Quando os alimentos perecíveis não são utilizados integralmente, são adequadamente acondicionados em recipientes apropriados, identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento do produto e prazo de validade.			
1.2.26	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.			
1.2.27	Manipuladores têm: Mãos limpas Unhas curtas e sem esmalte Sem adornos (pulseiras, anéis, relógios, brincos, colares etc.)			
1.2.28	Manipuladores têm: Barbeados Cabelos presos e protegidos por rede, touca ou similares Calçados fechados de borracha (de acordo com a legislação) Uniformes limpos e em bom estado, sem maquiagem			
1.2.29	Os uniformes dos funcionários são compatíveis à atividade, bem conservados, limpos.			
1.2.30	Alimentos perecíveis (frios, laticínios, carnes para manipulação ou consumo) são expostos à temperatura ambiente, por um período de tempo controlado. Não exceder 30 minutos.			
1.2.31	Descongelamento/Dessalga de produtos ocorre sempre em temperatura menor que 5°C (Verificar existência de equipamento para este fim ou método sistematizado que permita que o descongelamento ocorra sem que a superfície do alimento ultrapasse a temperatura de 5 C).			
1.2.32	Durante a cocção, os alimentos devem atingir no mínimo: - 65°C por 15 minutos - 70°C por 2 minutos em todas as suas partes - 74°C no centro geométrico.			

1.2.33	Após a preparação os alimentos quentes são conservados em temperatura mínima de 60°C (sessenta) por, no máximo, 6 (seis) horas.			
1.2.34	Antes da conservação do alimento sob refrigeração ou congelamento, o alimento é resfriado a uma temperatura de 10°C (dez) em até 2 (duas) horas.			
1.2.35	É de no máximo 5 (cinco) dias o prazo de validade de produtos prontos mantidos em temperatura até 4°C (quatro graus Celsius).			
	<b>PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 26</b>			
<b>1.3 MÓDULO 3: DOCUMENTAÇÃO (14 pontos)</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
1.3.1	O manipulador ao ser admitido recebe treinamento em boas práticas, normas e procedimentos adotados pelo serviço.			
1.3.2	O manipulador contratado apresenta, anualmente, atestado de saúde ocupacional (ASO), segundo a CLT além dos específicos para serviços de alimentação (Hemograma, EPF, EAS).			
1.3.3	São considerados inaptos para manipulação alimentos os funcionários com afecções cutâneas, feridas, supurações, sintomas gastrointestinais, oculares e infecções respiratórias e estes procedimentos estão registrados.			
1.3.4	Existe programa de capacitação contínuo relacionado à higiene pessoal, atitudes e hábitos adequados para manipuladores de alimentos.			
1.3.5	Existe responsável pela higienização das instalações internas e externas, comprovadamente capacitado.			
1.3.6	Existem POPs ou rotinas impressas que descrevam detalhadamente, o procedimento, a frequência, a indicação dos produtos para os procedimentos higienização das instalações, equipamentos, moveis e utensílios.			
1.3.7	Há disponibilidade de produtos saneantes necessários à realização dos POPs.			
1.3.8	A diluição dos produtos saneantes, tempo de contato e modo de usar seguem as recomendações dos fabricantes e estão devidamente descritos nos POPs			
1.3.9	Existe registro de temperatura dos equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, pass trough, etc) em planilhas e estas estão atualizadas.			
1.3.10	Existe registros que comprovem que os equipamentos passam por manutenção corretiva e preventiva (a cada 6 meses).			

1.3.11	Possui Manual de Boas Práticas acessível e compatível com a estrutura e atividades realizadas na unidade.			
1.3.12	O serviço dispõe de Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis, com instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando nome, cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. São aprovados, datados e assinados pelo Responsável Técnico abrangendo, no mínimo, os seguintes aspectos: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene do reservatório; higiene e saúde dos manipuladores.			
1.3.13	O monitoramento da execução dos POPs é registrado e mantido por período mínimo de 30 (trinta) dias.			
1.3.14	Possui documentos que comprovem a existência de monitoramento e plano de ação e execução de medidas corretivas para não conformidades avaliadas em todos os processos envolvidos na gestão da produção			
PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 11				

### BLOCO 2: ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO CONCESSIONÁRIO

2	Itens (38 pontos)	Pontos possíveis*		
		NÃO	Parcialmente	SIM
2.1	Não utiliza glutamato monossódico, caldos e amaciantes industrializados e temperos industrializados ricos em sódio (exceto sal).			
2.2	Não utiliza ingredientes com gorduras trans nas preparações do cardápio.			
PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 2				

\* Neste módulo a resposta “não” corresponde a 0 pontos, “parcialmente” a 1 ponto e “sim” a 2 pontos.

### BLOCO 3: SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL - SGA (20 pontos)

3	ITENS	SIM	NÃO	NA
3.1	A organização tem política ambiental documentada/implementada/ mantida. Essa política ambiental é comunicada a todos que trabalham na organização ou que atuam em seu nome.			



3.2	Essa política ambiental é comunicada a todos que trabalhem na organização ou que atuem em seu nome.			
3.3	A organização possui política de controle do uso de descartáveis.			
3.4	A organização utiliza produtos de limpeza específicos para cozinhas profissionais e com registro no MS (conforme a RDC 40 e 216).			
Energia elétrica		SIM	NÃO	NA
3.5	A organização produz/divulga materiais educativos para utilização consciente de energia elétrica.			
3.6	A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço, quando for o caso.			
Água		SIM	NÃO	NA
3.7	A organização produz/divulga materiais educativos para utilização consciente de água.			
3.8	A organização utiliza equipamento de higienização de utensílios e áreas que reduzem o gasto de água (pistolas de mangueira, máquina de lavar roupa, máquina de lavar prato, torneiras com arejador).			
Manejo de resíduos		SIM	NÃO	NA
3.9	A organização implementa e mantém política de descarte consciente de óleos e gorduras. RDC 216 (item 4.8.11)			
3.10	A organização implementa e mantém descarte seletivo de garrafas PET com encaminhamento para reciclagem.			
3.11	A organização implementa e mantém descarte seletivo de latas de alumínio com encaminhamento para reciclagem.			
3.12	A organização implementa e mantém descarte seletivo de papéis com encaminhamento para reciclagem.			
3.13	A organização utiliza métodos de reaproveitamento de lixo orgânico			
3.14	A organização considera o desempenho ambiental e práticas de fornecedores como critério de escolha (certificações ambientais ISO 14000)			
3.15	A direção (proprietário e gerente) fornece evidência de seu comprometimento com as ações de SGA.			
3.16	A organização assegura recursos para estabelecer, implementar, manter e melhorar o SGA.			
3.17	A organização possui representante específico indicado para monitorar a SGA.			

3.18	O representante tem função, responsabilidade e autoridade para assegurar que o SGA seja estabelecido, implementado e mantido, inclusive realizando recomendações para melhoria.			
3.19	A organização possui instrumentos que assegurem que o pessoal empregado que realiza as tarefas com potencial de causar impacto ambiental significativo e identificado é comprovadamente capacitado.			
Treinamentos		SIM	NÃO	NA
3.20	A organização realiza treinamento que aborde: conscientização em SGA, impactos reais ou potenciais associados ao seu trabalho e ações individuais ou coletivas para a adequação do SGA			
PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 14				

**ANEXO XVI**  
**TABELA DE PREÇOS**

<b>RESTAURANTE À LA CARTE</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
Escondidinho de bacalhau	
Escondidinho de carne de sol	
Escondidinho de camarão	
Lula à doré	
Salada caprese individual	
Salada caprese média	
Salada caesar individual	
Salada caesar média	
Picadinho de filé	
Filé mignon ao molho madeira	
Filé mignon à parmegiana	
Prato infantil com filé mignon	
Prato infantil com frango	
Medalhão de filé mignon, ao molho dijon	
Medalhão de filé mignon, ao molho pesto	
Filé mignon grelhado com crosta de alho	
Filé de pescada amarela grelhado com molho de alcaparras	
Filé de pescada amarela empanada	
Filé de pescada amarela grelhado	
Salmão grelhado com alcaparras	
Massa	
Chapeado de carnes	
Filé mignon à parmegiana para duas pessoas	
Camarões com arroz cremoso	
Camarões ao molho de tomate e vinho branco	
Pescada ao molho de coco	
Peixe à delícia	
Pescada amarela ao molho de camarões	

Moqueca de pescada amarela	
Moqueca de pescada amarela e camarões	
Moqueca de camarões	
Bobó de camarão	
Camarões empanados	
Espetinho de filé mignon	
Espetinho de camarão	
Espetinho de frango	
Porção de linguiça	
Quibe (1 unidade)	
Porção de quibes (10 unidades)	
Porção de filé mignon	
Porção de filé mignon ao molho madeira ou gorgonzola	
Porção de carne de sol com mandioca	
Isca de peixe ao molho tártaro	
Porção de frango à passarinho	
Porção de batatas fritas (média)	
Porção de batatas fritas (grande)	
Porção de pastéis queijo (12 unidades)	
Porção de pastéis carne moída (12 unidades)	
Porção de pastéis carne moída e queijo (12 unidades)	
Pastel grande de queijo ou carne	
Pastel grande de camarão	
Dadinhos de tapioca (12 unidades) com geleia de pimenta	
Porção de torresmos	
Porção de mandioca fritas	
Caldinho de feijão com bacon	
Pudim ou panacota (fatia)	
Torta doce (fatia)	
Bolo doce com sorvete (brownie ou petit gateau)	
Sobremesas com frutas (iogurte com frutas)	

<b>RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
Preço do quilo da refeição (dias úteis, não feriados)	
Preço do quilo da refeição (sábados, domingos e feriados)	
Preço do quilo da sobremesa	
Preço do quilo da refeição (prato de carne)	
Preço do suco de frutas (300ml)	
Preço do refresco de frutas (300ml)	
Preço do café expresso	

<b>QUIOSQUE</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
Salada de frutas	
Adicional salada de frutas (granola, leite condensado e mel)	
Salgados (unidade)	
Salgados integrais (unidade)	
Pão de queijo (coquetel 5 unidades)	
Sanduíches frios com uma proteína	
Sanduíches tipo misto	
Sanduíche queijo quente	
Sanduíches naturais	
Sumo de limão (50ml)	

<b>CHURRASQUEIRAS</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
Arroz P	
Arroz M	
Arroz G	
Feijão P	
Feijão M	
Feijão G	
Farofa P	
Farofa M	
Farofa G	
Vinagrete P	

Vinagrete M	
Vinagrete G	
Mandioca P	
Mandioca M	
Mandioca G	
Salada Simples M	
Salada Simples G	
Salada Especial M	
Salada Especial G	
Maionese de batata P	
Maionese de batata M	
Maionese de batata G	
Batata frita M	
Batata frita G	
Pasta de alho P	
Pasta de alho M	
Pasta de alho G	
Queijo coalho	
Pão com pasta de alho	
Picanha kg	
Picanha maturada kg	
Maminha kg	
Maminha maturada kg	
Fraldinha kg	
Carne de sol kg	
Baby beef kg	
Linguiça kg	
Coração kg	
Asinha kg	
Coxinha kg	
Prato unidade	

Conjunto talher unidade	
Colher unidade	
Grelha unidade	
Espeto unidade	
Carvão saco	
Gelo saco	
Sal grosso kg	
Prato descartável unidade	
Conjunto talher descartável unidade	
Colher descartável unidade	
Copos descartáveis de 300ml (50 unidades)	
Palitos de dentes (100 unidades)	
Guardanapos folha simples ou dupla (22,7cm – com 50 unidades)	
Material de limpeza	
Mão de obra- Churrasqueiro	
Mão de obra- Garçom	
Mão de obra- Copeiro	
Mão de obra EXTRA- Churrasqueiro	
Mão de obra EXTRA - Garçom	
Mão de obra EXTRA - Copeiro	

BEBIDAS		ITENS SELECIONADOS (Marcar com x)
1	ÁGUA SEM GÁS 500ML	
2	ÁGUA COM GÁS 500ML	
3	CITRUS / TÔNICA 350ML	
4	ÁGUA H2O 500ML	
5	ÁGUA DE COCO 200ML	
6	ÁGUA DE COCO 900ML	
7	AQUARIUS FRESH 500ML	
8	CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL 300ML	
9	CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA 300ML	

10	CAIPIRINHA DE CACHAÇA 51 300ML	
11	CACHAÇA 51 DOSE (50ML)	
12	CACHAÇA SALINAS DOSE (50ML)	
13	CACHAÇA SELETA DOSE (50ML)	
14	CAMPARI DOSE (50ML)	
15	CERVEJA ANTÁRTICA 600ML	
16	CERVEJA BOHEMIA 600ML	
17	CERVEJA BRAHMA 600ML	
18	CERVEJA BRAHMA EXTRA 600ML	
19	CERVEJA SOL MEXICANA 330ML	
20	CERVEJA CERPA / TERESOPOLIS 350ML	
21	CERVEJA HEINEKEN 600ML	
22	CERVEJA ORIGINAL 600ML	
23	CERVEJA SKOL 600ML	
24	CERVEJA SARRAMALTE 600ML	
25	CERVELA BUDWEISER 600ML	
26	CERVEJA ITAIPAVA 600ML	
27	CERVEJA ITAIPAVA PREMIUM- 600ML	
28	CERVEJA MILLER-600ML	
29	CERVEJA PROIBIDA PURO MALTE	
30	CERVEJA ANTARTICA LATA	
31	CERVEJA BOHEMIA LATA	
32	CERVEJA SKOL LATA	
33	CERVEJA ITAIPAVA LATA	
34	CERVEJA SEM ALCOOL	
35	CERVEJA CORONA LONG NECK	
36	CERVEJA BOHEMIA LONG NECK	
37	CERVEJA BRAHMA EXTRA LONG NECK	
38	CERVEJA SOL LONG NECK	



39	CERVEJA ITAIPAVA LONG NECK	
40	CERVEJA HEINEKEN LONG NECK	
41	CERVEJA ANTARTICA LONG NECK	
42	CERVEJA LONG STELLA ARTOIS	
43	CERVELA SKOL LONG NECK	
44	CERVELA BUDWEISER LONG NECK	
45	CERVEJA ESCURA LONG NECK	
46	CERVEJA SKOL BEATS LONG NECK	
47	CERVEJA SKOL BEATS LATA	
48	COZUMEL 400ML	
49	ICE TEA 300ML	
50	FEEL GOOD 350 ML	
51	CHOPP (200ML)	
52	CHOPP (300ML)	
53	COCO VERDE	
54	GATORADE	
55	GUARAVITON	
56	HIDROTÔNICO/ISOTONICO 500ML	
57	ENERGETICO REDBULL TRADICIONAL 250ml	
58	ENERGETICO REDBULL SABORES 250ml	
59	ENERGETICO OUTROS	
60	MATE LEÃO 300ML	
61	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS	
62	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS	
63	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML	
64	REFRIGERANTE OUTROS 600ML	
65	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML	
66	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML	
67	REFRIGERANTE CAÇULINA	

68	REFRIGERANTE SCHWEPPEES CITRUS 350ML	
69	RUM MONTILA DOSE (50ML)	
70	VODKA DOSE (Orlof ou similar) (50ML)	
71	VODKA DOSE (Absolut, Smirnoff ou similar) (50ML)	
72	SUCO CAIXINHA 200ML	
73	SUCO DEL VALLE LATA 290ML	
74	SUCO SU FRESH LATA 330ML	
75	SUCO LARANJA 300ML	
76	SUCO POLPA 300ML	
77	SUCOS 03 SABORES 300ML	
78	SUCO NUT 290ML	
79	WHISKY 8 ANOS - RED LABEL (50ML)	
80	WHISKY 12 ANOS - BLACK (50ML)	
81	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 30,00-45,00	
82	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 46,00-70,00	
83	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 71,00-90,00	
84	GIN DOSE (Gordon's, Rocks, Atlantis, Seagers ou similares) (50ml)	
85	GIN DOSE (Tanqueray, Beefeater, Bombay ou similares) (50ml)	
86	WHISKY CHIVAS DOSE (50ML)	
87	WHISKY OLD PARR DOSE (50ML)	
88	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE (50ML)	
89	BALDE DE GELO	
90	APEROL DOSE (50ML)	
91	AMSTEL - 600 ML	
92	PETRA - 600 ML	
93	DEVASSA 600 ML	
94	ICE ISMINORF - 275 ML	

## ANEXO XVII

### TERMO DE DESIGNAÇÃO DE GESTOR DO CONTRATO

O **Comodoro** do **Iate Clube de Brasília** no uso das atribuições que lhe confere o inciso XIV do artigo 91 do Estatuto do Clube.

#### RESOLVE

**DESIGNAR**, como gestor do contrato nº \_\_\_\_/2022, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que tem como **CONCESSIONÁRIA** a empresa \_\_\_\_\_, o Diretor Administrativo e de Recursos Humanos Sr. **ANDRÉ RUELLI**, que ficará incumbido de acompanhar toda execução do contrato e designar fiscal técnico para o presente contrato.

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

**FLÁVIO MARTINS PIMENTEL**  
**Comodoro**

Declaro, para os devidos fins, que recebi cópia do Contrato a que se refere o presente termo.

---

**Ciente e de acordo**  
**Gestor**

## ANEXO XVIII

### TERMO DE DESIGNAÇÃO DE FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO

O **Diretor Administrativo e de Recursos Humanos** do **Iate Clube de Brasília** no uso das atribuições que lhe confere o **Termo de Designação de Gestor do Contrato**, anexo XVII.

#### RESOLVE

**DESIGNAR**, como fiscal técnico do Contrato nº \_\_\_\_/2022, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que tem como **CONCESSIONÁRIA** a empresa \_\_\_\_\_, o empregado (a) Sr.(a) \_\_\_\_\_ mat. \_\_\_\_\_, que ficará responsável por:

1. Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade, e encaminhar a solicitação de prorrogação, quando necessário;
2. Verificar se a prestação dos serviços está sendo cumprida integralmente pela **CONCESSIONÁRIA**;
3. Anotar em formulário próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
4. Atestar as Notas Fiscais e encaminhar ao Setor competente para pagamento;
5. Comunicar à unidade competente, formalmente, irregularidades cometidas pela **CONCESSIONÁRIA**;
6. Solicitar à unidade competente esclarecimentos de dúvidas relativas ao contrato sob sua responsabilidade;
7. Acompanhar o cumprimento, pela **CONCESSIONÁRIA**, dos prazos previstos no **CONTRATO**;
8. Encaminhar à autoridade competente, eventuais pedidos de modificações no **CONTRATO**, que deverá ser feito através de Termo Aditivo;
9. Solicitar formalmente o Setor de Licitações e Contratos, qualquer alteração a ser feita no **CONTRATO**, seja na prestação dos serviços, valores, prazos ou vigência;
10. Observar, cumprir, executar fielmente todas as obrigações contratuais;
11. Solicitar formalmente à Diretoria Financeira (tesouraria) qualquer alteração a ser feita no lançamento de valores, taxas, cobranças, boletos e demais assuntos financeiros;
12. Notificar a **CONCESSIONÁRIA** de qualquer descumprimento contratual para que, em tempo hábil, possa sanar a irregularidade;
13. Assinar conjuntamente com o Comodoro o Termo de Recebimento Definitivo.

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
**ANDRÉ RUELLI**

**Diretor Administrativo e de Recursos Humanos**

Declaro, para os devidos fins, que recebi cópia do Contrato a que se refere o presente termo.

\_\_\_\_\_  
**Ciente e de acordo**

**Fiscal Técnico**

## ANEXO XIX

### MODELO DE DESIGNAÇÃO DE PREPOSTO

A **CONCESSIONÁRIA** designará formalmente um preposto para lhe representar frente ao **IATE**, com, no mínimo, os poderes indicados no modelo de designação de preposto mostrado a seguir:

#### DESIGNAÇÃO DE PREPOSTO

Titular: \_\_\_\_\_,  
RG \_\_\_\_\_ SSP \_\_\_\_\_,  
CPF \_\_\_\_\_.

Substituto(s): \_\_\_\_\_,  
RG \_\_\_\_\_ SSP \_\_\_\_\_,  
CPF \_\_\_\_\_.

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representado por seu sócio proprietário, abaixo assinado, nomeia e constitui como seus Prepostos os empregados, acima qualificados, para bem representá-la perante o **IATE** no âmbito do Contrato nº \_\_\_\_/2022, durante todo o período de vigência contratual e prorrogações legais, se houver.

Nos eventuais impedimentos ou ausências do Preposto Titular, a representação será realizada pelo(s) Preposto(s) Substituto(s).

Os Prepostos acima designados têm poderes bastantes e suficientes para receber e enviar sempre por escrito, comunicações, notificações, reclamações e outros documentos, reportar se à Fiscalização do Contrato sempre que necessário, debater assuntos administrativos e contratuais, concordar, discordar, transigir, desistir, firmar compromissos, assinar e rubricar, comunicações e outros documentos, entregar documentos, requerer informações e providências, formular solicitações, providenciar os livros de ocorrências e mantê-los permanentemente atualizados, requer internamente à empresa a adoção das providências que se façam necessárias para a plena execução contratual e para a correção das falhas detectadas, podendo enfim, praticar todos os atos necessários e implícitos ao fiel, pleno e perfeito desempenho da presente designação.

Brasília - DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Sócio Proprietário

## ANEXO XX

### MODELO DE DECLARAÇÕES DIVERSAS

Eu (**qualificação completa**), na qualidade de representante legal da proponente (**razão social da empresa**), inscrita no CNPJ sob o nº (**número da inscrição no CNPJ**), no âmbito da Concorrência nº 10/2022, **DECLARO** para os devidos fins que a empresa na qual represento:

- a) Tem conhecimento de todas as condições contidas no Edital da Concorrência nº 10/2022 e seus respectivos anexos e concorda expressamente com todas;
- b) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no item 4.3 do Edital;
- c) Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos;
- d) Elaborou sua proposta de forma independente;
- e) Não possui em sua cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado;
- f) Não possui, em seu quadro de empregados, dirigentes, conselheiros ou empregados do Iate Clube de Brasília;
- g) Não possui em seus quadros ex-empregados, ex-dirigentes ou ex-conselheiros do Iate Clube de Brasília, cujo desligamento ou afastamento da função tenha ocorrido após a publicação do Edital;
- h) Não há qualquer dirigente da empresa integrando o quadro do Iate Clube de Brasília, além disso, inexistente ascendente ou descendente de dirigente na mesma condição;
- i) Possui ciência da obrigatoriedade de declarar eventuais ocorrências posteriores.

Declaro, ainda, que inexistem fatos impeditivos à habilitação da empresa no certame, bem como inexistem registros impeditivos da contratação em Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, da Controladoria-Geral da União – CGU, e no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, do Conselho Nacional de Justiça – CNJ.

**(Local e data)**.

---

**(Assinatura do representante legal da proponente)**

**ANEXO XXI**  
**MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO N.º \_\_\_\_\_

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, QUE ENTRE SI CELEBRAM O **IATE CLUBE DE BRASÍLIA** E A EMPRESA \_\_\_\_\_.

Pelo presente instrumento particular que entre si fazem, de um lado o **IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, associação civil de direito privado, sem fins lucrativos, com sede no SCEN Trecho 02, Conjunto 04, Brasília - DF, inscrita sob o CNPJ nº 00.018.978/0001-80, neste ato representado por seu Comodoro Sr. **FLÁVIO MARTINS PIMENTEL**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_ SSP/DF e CPF \_\_\_\_\_, doravante denominado **IATE**, e de outro a empresa \_\_\_\_\_, inscrita sob o CNPJ nº \_\_\_\_\_, estabelecida no \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo (a) Sr.º (a). \_\_\_\_\_, brasileira, residente e domiciliado (a) na \_\_\_\_\_, portador (a) da cédula de identidade nº. \_\_\_\_\_, e inscrito (a) no CPF nº. \_\_\_\_\_, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, tem certo e ajustado a celebração do presente contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:** O presente instrumento contratual tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, por parte do **IATE** à **CONCESSIONÁRIA**, localizada no endereço SCEN TRECHO 02, CONJ. 04, BRASÍLIA – DF, conforme características e especificações constantes do **TERMO DE REFERÊNCIA**, que integra o Edital da **CONCORRÊNCIA N.º 10/2022** como seu **ANEXO I**.

**Parágrafo Primeiro:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá explorar os serviços do ramo de alimentação, em regime de concessão, para o perfeito e integral atendimento aos integrantes do quadro social do **IATE** e convidados, com qualidade, preços compatíveis com o mercado, de acordo com os padrões exigidos por legislação pertinente e de acordo com as condições previstas neste instrumento contratual e nas disposições editalícias.

**Parágrafo Segundo:** Vincula-se a este Contrato o Edital de **CONCORRÊNCIA N.º 10/2022**, bem como seus anexos.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ESPAÇOS:** O **IATE** colocará à disposição da **CONCESSIONÁRIA** o espaço físico denominado **REGIÃO 1**, localizado no SCEN, Trecho 02, Conjunto 04, Brasília/DF, conforme discriminado na cláusula primeira deste contrato.

**Parágrafo Único:** Fica expressamente proibido o uso das demais instalações sociais, móveis e utensílios do **IATE**, bem como os estacionamentos internos, por empregados e/ou dirigentes da **CONCESSIONÁRIA**.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO:** A **CONCESSIONÁRIA** não poderá, sob hipótese alguma, utilizar do espaço descrito no objeto do presente **CONTRATO** para qualquer outra finalidade, além daquela descrita no parágrafo primeiro da cláusula primeira deste instrumento.

**CLÁUSULA QUARTA – CONCESSÃO DO ESPAÇO:** A **CONCESSIONÁRIA** pagará mensalmente ao **IATE**, até o dia 5 (cinco) de cada mês subsequente, o valor de **R\$ 862,50 (oitocentos e sessenta e dois reais e cinquenta centavos)** pelo espaço físico do Quiosque, **R\$1.781,25 (mil setecentos e oitenta e um reais e vinte e cinco centavos)** pelo espaço físico do restaurante À La Carte e **R\$2.906,25 (dois mil novecentos e seis reais e vinte e cinco centavos)** pelo espaço físico do restaurante Autosserviço, totalizando o valor mensal de **R\$ R\$ 5.550,00 (cinco mil, quinhentos e cinquenta reais)**.

**Parágrafo Primeiro:** O valor mensal referente à concessão de uso, bem como os valores dos serviços e produtos comercializados serão atualizados anualmente, no mês de janeiro, de acordo com o índice de reajuste aplicado na contribuição e manutenção do Clube e, caso não haja reajuste das contribuições pelo Clube, adotar-se-á como critério para reajuste o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, a variação do IGP-M (FGV) ou outro percentual à critério do **IATE**, mediante elaboração de planilha analítica que demonstre a variação dos custos envolvidos.



**Parágrafo Segundo:** Em caso de atraso no pagamento da concessão de uso, as importâncias em débito serão atualizadas monetariamente pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor ou pela variação do IGP-M (FGV), acrescidos de juros de 1% (um por cento) ao mês, além da multa no valor de 10% (dez por cento) sobre o respectivo total.

**Parágrafo Terceiro:** Considera-se atraso o pagamento realizado no dia útil seguinte, ou posterior da data do vencimento mensal da concessão de uso, ou a não realização do pagamento. Caso a data de vencimento da concessão mensal caia em fim de semana ou feriado, considera-se a data de vencimento o dia útil imediatamente posterior.

**Parágrafo Quarto:** Em caso de não pagamento do valor mensal, a **CONCESSIONÁRIA** será inicialmente advertida por escrito pelo gestor do contrato para que promova de imediato o pagamento e, em caso de permanência do inadimplemento ou reincidência, estas ensejarão a rescisão contratual, sem prejuízo da adoção das medidas legais cabíveis.

**Parágrafo Quinto:** Fica acordado entre as partes que a **CONCESSIONÁRIA** terá **45 (quarenta e cinco) dias de isenção** para iniciar o pagamento referente à concessão do espaço, contados a partir da entrega efetiva do espaço pelo **IATE**.

**Parágrafo Sexto:** O consumo de energia elétrica utilizado pela **CONCESSIONÁRIA** será apurado, de forma que a **CONCESSIONÁRIA** é responsável por seu pagamento, visto que a despesa com energia elétrica não compõe o valor descrito no *caput* da presente cláusula.

**CLÁUSULA QUINTA – EQUIPAMENTOS:** Com exceção dos equipamentos e móveis eventualmente cedidos pelo **IATE**, a **CONCESSIONÁRIA** deverá adquirir ou providenciar todos os equipamentos, móveis e/ou instalações que sejam necessários ao bom desempenho do objeto deste contrato, ou por exigências legais, salvo o que for do interesse exclusivo do **IATE**.

**Parágrafo Primeiro:** O **IATE** não se responsabiliza por eventuais acidentes ou lesões sofridas pelos prepostos ou empregados da **CONCESSIONÁRIA**, nem por danos, furtos ou prejuízos causados por terceiros aos equipamentos de propriedade desta.

**Parágrafo Segundo:** Na eventualidade de ocorrência do disposto no parágrafo anterior que justifique registro policial, este será efetuado pela **CONCESSIONÁRIA**, junto à competente Delegacia de Polícia do Distrito Federal, devendo ser encaminhada imediatamente cópia ao **IATE**.

**Parágrafo Terceiro:** É expressamente vedado à **CONCESSIONÁRIA**, o uso de instalações, bem como de equipamentos, móveis e utensílios do **IATE**, como também a utilização de qualquer serviço ou pessoal do **IATE**.

**Parágrafo Quarto:** Caso o **IATE** disponibilize equipamentos, móveis ou utensílios à **CONCESSIONÁRIA**, esta, deverá efetuar a manutenção corretiva e preventiva, sendo que, caso o **IATE** avalie que algum bem não tenha mais reparo, a **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar a troca do bem sem que acarrete ônus ao **IATE**.

**Parágrafo Quinto:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de equipamentos de informática (computadores e impressoras para notas fiscais) compatíveis com o sistema de pagamento interno do clube, sendo que ficará a critério da Vice-diretoria de Tecnologia e Inovação avaliar os equipamentos instalados.

**Parágrafo Sexto:** Será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a montagem dos espaços, no tocante aos demais equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e tudo que se fizer necessário para o bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços cedidos, sem que caiba ao **IATE**, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas.

**Parágrafo Sétimo:** Os materiais de propriedade da **CONCESSIONÁRIA** utilizados nas dependências do **IATE** deverão estar com suas características detalhadas, como: quantitativo, espécie, volume e situação, sendo que estes serão vistoriados pelo **IATE**.

**CLÁUSULA SEXTA – BENEFÍCIOS:** O **IATE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** um ramal para ligações internas com os demais setores do **IATE**, estando vedada a liberação para ligações externas.

**Parágrafo Único:** A **CONCESSIONÁRIA** ficará isenta da responsabilidade pelo pagamento da conta de água e esgoto, sendo que o consumo poderá ser futuramente individualizado, com o devido aviso prévio por parte do **IATE** à **CONCESSIONÁRIA**, no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias anteriores à individualização, sendo que nesse caso ficará sob responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA** o pagamento do consumo de água e da tarifa de esgoto apurada.

**CLÁUSULA SÉTIMA – BENFEITORIAS:** Toda e qualquer benfeitoria incorporar-se-á ao Patrimônio do **IATE**, devendo ser previamente acordada a necessidade e a forma de sua realização, ratificada por escrito pelas partes.

**Parágrafo Primeiro:** É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** as adaptações que se fizerem necessária para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço cedido sem que caiba ao **IATE**, ao término do Contrato, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas, sendo obrigatória a avaliação e aprovação prévia do **IATE**.

**Parágrafo Segundo:** Não será permitido a execução de obra ou modificação na estrutura do local sem o prévio e expresso consentimento do **IATE**, sendo que, no caso de benfeitorias, a **CONCESSIONÁRIA** não terá o direito de retenção, ressarcimentos ou de reclamar indenização a qualquer título pelas adaptações realizadas.

**CLÁUSULA OITAVA – CONSERVAÇÃO:** A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a manter o espaço cedido e suas instalações em perfeitas condições de segurança, conservação, uso e limpeza, de acordo com as normas estabelecidas pelo **IATE**, bem como aquelas estabelecidas pelos órgãos de controle governamental, além daquelas estipuladas pelo Corpo de Bombeiros do Distrito Federal, estando sujeito a vistorias periódicas pelo **IATE**, a qualquer hora, sem aviso prévio.

**Parágrafo Primeiro:** É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a manutenção elétrica, hidráulica e predial do espaço concedido descrito na cláusula primeira do presente contrato, com supervisão de um colaborador designado pelo **IATE** para acompanhamento dos serviços, podendo este supervisor não aceitar materiais ou serviços propostos pela **CONCESSIONÁRIA**.

**Parágrafo Segundo:** É vedado à **CONCESSIONÁRIA** realizar quaisquer alterações ou manutenções estruturais do espaço cedido.

**Parágrafo Terceiro:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar manutenção preventiva, bem como a corretiva, sempre que solicitado pelo **IATE**, das instalações e equipamentos utilizados no estabelecimento, objeto desta concessão.

**CLÁUSULA NONA – ESTATUTO SOCIAL:** A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a cumprir e fazer cumprir o Estatuto do **IATE**, suas normas e todos os pertinentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA – ACESSO AO CLUBE:** Para o acesso da **CONCESSIONÁRIA**, bem como de seus empregados ao Clube, deverá ser observado o que dispõe o Estatuto, o Regulamento de Acesso ao Clube – RAC e demais atos administrativos.

**Parágrafo Único:** A **CONCESSIONÁRIA** e seus empregados somente terão acesso ao Clube mediante a apresentação de crachá, que deverá ser utilizado de forma visível durante o período de permanência nas dependências deste Clube.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA IDENTIFICAÇÃO:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá identificar todos os seus empregados junto à Diretoria competente, além de apresentar cópias dos RG, CPF, Comprovante de Residência e Carteiras de Trabalho devidamente assinadas, conforme a NR-7, quando então serão expedidas, com ônus, os respectivos crachás, que serão exigidos para a entrada e desempenho das funções dos referidos empregados no Clube, sendo o uso do crachá e do uniforme obrigatórios, com o fim específico de identificação dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**.

**Parágrafo Primeiro:** Para emissão dos crachás dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, é obrigatório o preenchimento de ficha específica visando o cadastro do empregado da **CONCESSIONÁRIA** junto ao Clube.

**Parágrafo Segundo:** Todos os empregados da **CONCESSIONÁRIA** deverão estar uniformizados e portando crachá de identificação durante sua permanência nas dependências do Clube, sendo o fornecimento dos referidos uniformes de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA**.

**Parágrafo Terceiro:** A **CONCESSIONÁRIA** terá a obrigação de instruir seus empregados acerca das cláusulas contratuais pactuadas e, ainda, sobre as normas de boa conduta e atendimento.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ATENDIMENTO:** A **CONCESSIONÁRIA** manterá um quadro de pessoal capaz de atender ao objeto deste contrato, sem interrupções, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou qualquer outra hipótese.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RELAÇÃO EMPREGATÍCIA:** O presente contrato não caracteriza nenhuma relação empregatícia entre o **IATE** e a **CONCESSIONÁRIA**, seus prepostos, bem como seus empregados, da mesma forma que não existe subordinação, salário ou dependência entre as partes.

**Parágrafo Único:** É de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** responder e assumir toda e qualquer responsabilidade sobre eventuais reclamações trabalhistas ajuizadas por quaisquer dos seus empregados e desde já isenta o **IATE** de qualquer responsabilidade subsidiária ou solidária.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SEGURANÇA DO TRABALHO:** A **CONCESSIONÁRIA** se obriga, sob pena de rescisão, por força deste **CONTRATO**, a adotar todas as medidas necessárias para a preservação da saúde e segurança do trabalho de seus empregados, conforme disposto nas Normas Regulamentadoras.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DIAS E HORÁRIOS:** O período de funcionamento dos restaurantes, a contar do início das atividades, será:

**I – RESTAURANTE À LA CARTE:** Segunda a sexta-feira das 11 às 15h e aos sábados, domingos e feriados das 11h às 17h.

**II – RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO:** Segunda a sexta-feira das 11 às 15h e aos sábados, domingos e feriados das 11h às 17h;

**III – QUIOSQUE:** Segunda a sexta-feira das 15h às 17h e aos sábados, domingos e feriados das 11h às 17h.

**Parágrafo Primeiro:** Os horários de atendimento poderão sofrer alterações, visando a inclusão de operação de café da manhã das 8h às 11h, e funcionamento noturno das 17h às 00h, para atender as demandas do quadro social e de novos eventos socioculturais. Tais alterações serão acordadas entre as partes para posterior celebração de termo aditivo.

**Parágrafo Segundo:** Qualquer alteração, temporária ou permanente, dos horários ou dias de funcionamento, somente poderão ocorrer mediante solicitação formal, devidamente justificada, e ante prévia e escrita autorização do **IATE**.

**Parágrafo Terceiro:** Em caráter especial poderá ser solicitada à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido ou a interrupção temporária do serviço, em virtude de realização de eventual atividade especial no **IATE**.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORNECEDORES:** A **CONCESSIONÁRIA** providenciará, na forma estabelecida pelo Estatuto, Regulamento de Acesso ao Clube e demais atos administrativos, para que seus fornecedores de mercadorias e/ou serviços tenham acesso ao recinto do **IATE**, exclusivamente de segunda à sexta-feira, de 9h às 17 horas, mediante aviso prévio por escrito ao setor competente, além do que no ato do ingresso do fornecedor o empregado lotado naquela portaria solicitará a exibição da Nota Fiscal que estará acompanhando as mercadorias e/ou serviços a serem prestados.

**Parágrafo Único:** De idêntica forma, nenhuma mercadoria, móvel, equipamento ou aparelho poderá ser retirado do **IATE** sem a respectiva Nota Fiscal, e na ausência dessa, sob prévia autorização escrita da **DIRETORIA DE PATRIMONIO E SUPRIMENTOS** do **IATE** ou na impossibilidade deste, do Superintendente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – SERVIÇOS E MERCADORIAS:** A fim de evitar preços abusivos ou inexequíveis, não será permitida a comercialização de qualquer serviço e/ou mercadorias, sem que os mesmos constem, previamente em tabela de preços aprovada pelo **IATE**.

**Parágrafo Único:** Os preços dos serviços e/ou mercadorias da **CONCESSIONÁRIA** serão definidos em tabela previamente aprovada pelo **IATE** e suas eventuais alterações sujeitar-se-ão ao mesmo critério, ressaltando que o **IATE** não determina os preços a serem utilizados pela **CONCESSIONÁRIA**.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – TABELA DE PREÇOS:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá encaminhar o arquivo com a tabela de preços e serviços ao Setor de Alimentos para que este a insira em campo específico do sítio do Iate Clube de Brasília.

**Parágrafo Único:** A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a entregar para o setor competente planilha com preços/valores, conforme proposta anexada aos autos do certame licitatório, não podendo a mesma proceder nenhuma alteração durante a vigência do **CONTRATO** da **CONCESSÃO DE ESPAÇO** sem a prévia autorização do **IATE**.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DÉBITOS:** O **IATE** não se responsabilizará nem interferirá em débitos contraídos por seus empregados e integrantes do quadro social junto à **CONCESSIONÁRIA**.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – EXCLUSIVIDADE:** À **CONCESSIONÁRIA** não cabe o direito de exclusividade sobre as atividades do seu ramo de negócio no âmbito do **IATE CLUBE DE BRASÍLIA**.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – REAJUSTE DE PREÇOS:** Durante a vigência desta **CONCESSÃO DE ESPAÇO**, a **CONCESSIONÁRIA** não poderá realizar nenhum reajuste nos preços oferecidos sem a prévia e expressa autorização do **IATE**, devendo a mesma manter todas as condições previstas neste instrumento.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá sujeitar-se a fiscalização por parte da gestão fiscalizadora do **IATE** para acompanhamento da execução do contrato, prestando os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas, bem como:

**Parágrafo Primeiro:** Executar fielmente o contrato, em conformidade com as cláusulas contratuais, Edital de Concorrência nº 10/2022 e normas estabelecidas no Estatuto do **IATE** e suas alterações, de forma e não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do **IATE**.

**Parágrafo Segundo:** Iniciar em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da entrega efetiva do espaço pelo **IATE**, a execução dos serviços, salvo se houver pedido formal de prorrogação desse prazo, devidamente justificado pela **CONCESSIONÁRIA** e acatado pelo **IATE**.

**Parágrafo Terceiro:** Executar os serviços conforme indicado neste contrato, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir as atividades conforme estabelecido, estando sujeita às sanções previstas contratualmente.

**Parágrafo Quarto:** Dispor de termômetro infravermelho para medição de temperaturas de equipamentos e alimentos.

**Parágrafo Quinto:** Providenciar, sempre que solicitado pelo **IATE**, a análise biológica de alimentos.

**Parágrafo Sexto:** Aderir a aplicativo ou sistema de automação de pedidos de comanda disponibilizado pelo **IATE**, que deverá ser integrado a área de produção para envio eletrônico dos pedidos.

**Parágrafo Sétimo:** Realizar higiene periódica, 1x a cada 2 dias ou sempre que necessário, nos banheiros de uso exclusivo do concessionário, além da reposição dos itens de higiene como papel higiênico, papel toalha não reciclado e sabonete líquido, neutro e inodoro.

**Parágrafo Oitavo:** Higienizar as mesas e cadeiras externas (área de atendimento comum) e retirar os utensílios, ao longo de todo o horário de funcionamento sempre que necessário.

**Parágrafo Nono:** Permitir, sempre que solicitado, o acesso de empresa contratada pelo **IATE** especializada na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente, que utilize produtos regularizados pelos entes competentes do estado para este assunto (ANVISA e/ou Ministério da Saúde).



**Parágrafo Décimo:** Cumprir o cardápio mínimo e os valores constantes da proposta comercial apresentada e aprovada pelo **IATE**.

**Parágrafo Décimo Primeiro:** Praticar valores compatíveis com os empregados no mercado do seguimento objeto deste certame, de forma que, na hipótese de solicitação de reajuste de valores, demonstre mediante pesquisa de mercado, que os preços solicitados para a operação de seu negócio são adequados e condizentes com o seguimento.

**Parágrafo Décimo Segundo:** A **CONCESSIONÁRIA** poderá solicitar à área demandante a revisão de preços a qualquer tempo, mediante a apresentação de justificativa e demonstração em planilha analítica da variação dos custos envolvidos, de acordo com a Resolução Normativa nº 001/2016, alterada na reunião extraordinária do Conselho Deliberativo de 25/10/2021.

**Parágrafo Décimo Terceiro:** Realizar manutenções na estrutura e equipamentos que venham a danificar por uso prolongado ou mau uso da **CONCESSIONÁRIA**, sendo de responsabilidade do **IATE** apenas manutenções estruturais intrínsecas ao uso do espaço objeto da cessão.

**Parágrafo Décimo Quarto:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá obrigatoriamente disponibilizar aos seus empregados, uniformes condizentes e conservados em correta condição de higiene e saúde, equipamentos de proteção individual (EPIs) de acordo com as funções exercidas e profissionais devidamente identificados, portando crachás com fotografias recentes.

**Parágrafo Décimo Quinto:** Entregar aos funcionários que realizam a manipulação de alimentos, no mínimo, 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, constando de bota de borracha ou calçado fechado com sola antiderrapante, calça branca, camiseta branca ou jaleco branco. Os uniformes deverão ser usados somente dentro das dependências do bar e lanchonete e deverão ser substituídos quando aparentarem sinais evidentes de desgastes, danos ou quando houver solicitação do **IATE**, de modo que, em qualquer hipótese, o conjunto de uniformização dos funcionários transpareça asseio e higiene pessoal esperados pela Instrução Normativa nº 16 de 2017.

**Parágrafo Décimo Sexto:** Adotar critério de controle efetivo para assegurar que os uniformes sejam trocados diariamente.

**Parágrafo Décimo Sétimo:** No quiosque utilizar apenas equipamentos elétricos como fornos, liquidificadores, sanduicheiras e outros, não sendo permitido o uso de equipamentos que gerem fogo.

**Parágrafo Décimo Oitavo:** Manter no estabelecimento os registros de regularidade da pessoa jurídica, de inspeção sanitária, trabalhista e fiscal, emitidos pelos órgãos competentes, em locais visíveis e de fácil identificação.

**Parágrafo Décimo Nono:** Responsabilizar-se integralmente pela mão-de-obra empregada na execução do contrato, observando, cumprindo e fazendo cumprir os termos da legislação vigente, utilizando mão-de-obra qualificada e em quantidade suficiente à perfeita execução do objeto deste contrato, em **consonância com a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, juntamente com a Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria.**

**Parágrafo Vigésimo:** Zelar pela conservação do espaço, das instalações, móveis e equipamentos eventualmente disponibilizados pelo **IATE**.

**Parágrafo Vigésimo Primeiro:** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação da empresa, apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista.

**Parágrafo Vigésimo Segundo:** Prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **IATE**, comprometendo-se a atender prontamente e solucionar, de forma integral, eventuais falhas ou irregularidades apontadas.

**Parágrafo Vigésimo Terceiro:** Manter o quantitativo de empregados suficiente para garantir a operação do estabelecimento nos horários estabelecidos na cláusula décima quinta deste contrato.

**Parágrafo Vigésimo Quarto:** Manter disciplina nos locais de serviço, substituindo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após fundamentada solicitação do **IATE**, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento seja considerado inadequado, inconveniente, insatisfatório ou que coloque em risco a segurança do quadro social do Clube, impedindo o retorno desse funcionário às instalações do **IATE**.

**Parágrafo Vigésimo Quinto:** Responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados ao **IATE** e aos usuários dos serviços, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando tempestivamente as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder à devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos.

**Parágrafo Vigésimo Sexto:** Responsabilizar-se por todos os ônus decorrentes da prestação dos serviços objeto do presente contrato, inclusive salários de pessoal, alimentação e transporte, bem como pelos encargos trabalhistas e previdenciários, previstos em legislação específica e vigente, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o **IATE**.

**Parágrafo Vigésimo Sétimo:** A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a responder e assumir eventual demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao objeto desta licitação, eventualmente ajuizada em desfavor do Clube.

**Parágrafo Vigésimo Oitavo:** É obrigação da **CONCESSIONÁRIA** emitir nota fiscal ou documento equivalente, independentemente do valor do produto ou serviço, ao consumidor, sob pena de na ausência de emissão se constituir como crime contra a ordem tributária.

**Parágrafo Vigésimo Nono:** São de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a eficácia e funcionamento dos serviços a serem executados, não se permitindo a subcontratação no todo ou em parte, sob pena de rescisão contratual e aplicação de multa.

**Parágrafo Trigésimo:** A **CONCESSIONÁRIA** será a única responsável por acidentes ocorridos em virtude da execução de suas atividades comerciais, durante todo o período em que estiver cumprindo o objeto do presente contrato nas dependências do **IATE**.

**Parágrafo Trigésimo Primeiro:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá atualizar a listagem de equipamentos próprios junto ao **IATE** sempre que ocorrer alteração, bem como promover a identificação dos materiais/equipamentos.

**Parágrafo Trigésimo Segundo:** Assumir integral e exclusivamente as despesas concernentes à mão de obra utilizada, insumos, materiais, equipamentos, tributos, serviços de terceiros, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições e encargos sociais, seguros, licenças e tudo o mais que se fizer necessário para o fiel cumprimento do contrato.

**Parágrafo Trigésimo Terceiro:** Responder, integralmente, por danos e/ou desaparecimento de bens patrimoniais que vier a causar ao **IATE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações pactuadas ou legais a que estiver sujeita.

**Parágrafo Trigésimo Quarto:** Responsabilizar-se integralmente por quaisquer acidentes ou lesões que venham ocorrer com seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem, observando inclusive as demais exigências legais para o exercício da atividade.

**Parágrafo Trigésimo Quinto:** Corrigir todas as imperfeições verificadas pela fiscalização do **IATE** na execução das atividades, observando e cumprindo o prazo determinado para correção.

**Parágrafo Trigésimo Sexto:** A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pelo cumprimento de todas as leis federais e distritais, em todas as esferas, tais como: tributária, previdenciária, cível, trabalhista e penal, obrigando-se, ainda, a observar e cumprir todos os Regimentos, Normas, Instruções e diretrizes que lhe forem aplicáveis.

**Parágrafo Trigésimo Sétimo:** Quanto às obrigações gerais, sem prejuízo de outras responsabilidades legais, caberá à **CONCESSIONÁRIA** seu cumprimento.

**Parágrafo Trigésimo Oitavo:** Cumprir todas as orientações do **IATE** visando o fiel desempenho das atividades especificadas, devendo prestar todos os esclarecimentos necessários e atender tempestivamente a todas as reclamações e solicitações formuladas.

**Parágrafo Trigésimo Nono:** Credenciar, oficialmente, junto ao **IATE**, um preposto com experiência e poderes de supervisão, encaminhando, formalmente, ao **IATE** o documento citado, contendo qualificação completa do preposto e meios de contato oficial.

**Parágrafo Quadragésimo:** Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências do **IATE**, responsabilizando-se pelas instalações propriamente ditas como: pisos, paredes, teto, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, equipamentos, etc.

**Parágrafo Quadragésimo Primeiro:** Disponibilizar Diário de Ocorrência permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas relativas à execução dos serviços que forem detectadas através da vistoria efetuada pelo **IATE**.

**Parágrafo Quadragésimo Segundo:** Atender com a máxima presteza e cortesia, levando em consideração a ordem de chegada da clientela, de forma a constantemente aperfeiçoar o processo de atendimento.

**Parágrafo Quadragésimo Terceiro:** Providenciar junto às autoridades competentes, sem quaisquer ônus para o **IATE**, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações e outros que se fizerem necessários, para o funcionamento do espaço objeto da concessão.

**Parágrafo Quadragésimo Quarto:** A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário, de todos os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao bom e perfeito funcionamento do estabelecimento.

**Parágrafo Quadragésimo Quinto:** Oferecer, pelo menos, as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito, cartão de débito e lançamento no sistema de pagamento do Clube.

**Parágrafo Quadragésimo Sexto:** A **CONCESSIONÁRIA** deverá separar, manusear, acondicionar e descartar os resíduos produzidos em local adequado e conforme orientações do **DEPARTAMENTO DE OPERAÇÕES E LOGÍSTICAS** do **IATE**, abaixo descritas:

**RECICLÁVEIS (Lixeira e saco plástico na cor azul)** – Copos descartáveis, canudos, papelão, embalagens longa vida, latas de alumínio, pratos descartáveis, isopor, talheres descartáveis, jornais, revistas e panfletos.

**INDIFERENCIADOS (Lixeira e saco plástico na cor cinza)** – Papel higiênico, papel toalha, absorventes, fraldas descartáveis, máscaras descartáveis, filmes plásticos, guardanapos, embalagens contaminadas, luvas, buchas e esponjas de aço, pano de chão, palitos, algodão, papel alumínio, lixas de unha, cápsulas de café expresso, bitucas de cigarros, dentre outros de mesma natureza.

**ORGÂNICOS (Lixeira e saco plástico na cor preta)** – Restos de comida, resíduos de poda, papel toalha engordurado, cascas de ovos, cascas de frutas, coco verde, palitos de picolé (madeira), palitos de dente, palitos de fósforo, palitos de espetinho, borra de café, restos de alimentos em geral, dentre outros de mesma natureza.

**VIDROS (Lixeira verde sem saco plástico)**

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO IATE:** O IATE deverá proporcionar condições para que a **CONCESSIONÁRIA** possa conduzir a bom termo a execução dos serviços pertinentes a esta concessão de uso.

**Parágrafo Primeiro:** Assegurar o livre acesso dos empregados e representantes legais da **CONCESSIONÁRIA**, quando devidamente identificados, aos locais que devam executar suas tarefas.

**Parágrafo Segundo:** Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos pertinentes ao objeto contratado que venham a ser solicitados pela **CONCESSIONÁRIA**.

**Parágrafo Terceiro:** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio de um Gestor e um fiscal técnico especialmente designados, que anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao contrato, nos termos das Normas do **IATE**.

**Parágrafo Quarto:** Disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** todas as Normas do **IATE** pertinentes ao funcionamento do Clube, acesso e outras que afetem, direta ou indiretamente, a prestação dos serviços objeto deste contrato.

**Parágrafo Quinto:** Proceder às vistorias nos locais onde os serviços estão sendo realizados, por meio da fiscalização do contrato, anotando as ocorrências em livro próprio, dando ciência ao preposto da **CONCESSIONÁRIA** e determinando, em prazo razoável, a regularização da não conformidade constatada.

**Parágrafo Sexto:** Disponibilizar, quando solicitado, a planta baixa relativa à edificação concedida.

**Parágrafo Sétimo:** Disponibilizar ramal telefônico para ligações internas com os demais setores.

**Parágrafo Oitavo:** Disponibilizar água, esgoto e energia elétrica, sendo que o consumo da energia elétrica consumida no estabelecimento concedido é individualizado, **de forma que o pagamento do consumo apurado é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.**

**Parágrafo Nono:** Instruir a **CONCESSIONÁRIA** acerca das normas de segurança e prevenção de incêndio implantado nas dependências do **IATE**.

**Parágrafo Décimo:** Nomear o gestor e um fiscal técnico responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato.

**Parágrafo Décimo Primeiro:** Determinar que sejam adotadas as providências necessárias ao exato cumprimento do contrato podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que determinado serviço seja refeito, quando verificar qualidade inadequada, sem nenhum ônus para o **IATE**.

**Parágrafo Décimo Segundo:** Conceder 45 (quarenta e cinco) dias de isenção para a **CONCESSIONÁRIA** iniciar o pagamento referente à concessão do espaço, a contar do início da prestação dos serviços.

**Parágrafo Décimo Terceiro:** Realizar pesquisa de satisfação dos associados do **IATE** acerca dos serviços prestados pela **CONCESSIONÁRIA**, devendo a pesquisa ser realizada no mínimo uma e no máximo duas vezes ao ano.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA IDENTIDADE VISUAL:** Toda identidade visual e exposição de marca nas instalações utilizadas pela **CONCESSIONÁRIA**, tais como instalação de cartazes de publicidade e propaganda, deverão ser aprovadas pelo setor de comunicação e marketing do **IATE**.

**Parágrafo Único:** Caso o IATE firme qualquer tipo de contrato de parceria de exposição de marca, os concessionários estarão sujeitos a seguir os padrões de aplicação e exclusividade de visibilidade de marca impostas pelo clube.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – TRANSFERÊNCIA OU SUBLOCAÇÃO:** É vedado à **CONCESSIONÁRIA** transferir, sublocar e/ou ceder, a qualquer título, no todo ou em parte, os direitos decorrentes deste contrato, sob pena de rescisão.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – LICENÇAS:** As licenças para funcionamento da **CONCESSIONÁRIA** serão por ele requeridas, renovadas, bem como afixadas em quadro na forma da legislação vigente.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – TRIBUTOS:** A **CONCESSIONÁRIA** será a única responsável pela inscrição e pagamento de todos os impostos, taxas e contribuições devidas em razão da sua atividade econômica e decorrentes deste instrumento, devendo apresentar ao **IATE**, trimestralmente, as certidões em âmbito federal e estadual que comprovem sua regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista, sob pena de imediata rescisão contratual.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – FUNCIONAMENTO:** O **IATE** poderá, em qualquer tempo, mediante aviso prévio de 90 (noventa) dias, incluir, excluir, desativar o funcionamento e/ou promover a transferência do local de instalação da **CONCESSIONÁRIA**, sem qualquer indenização.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA – DA PROPOSTA:** É de inteira e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, executar a proposta de investimento em até 06 (seis) meses, a contar do início da prestação dos serviços.

**Parágrafo Único:** Deverá a **CONCESSIONÁRIA** executar a proposta de investimento, no prazo supracitado, no valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (**valor por extenso**), conforme proposta enviada pela **CONCESSIONÁRIA** e aprovada pelo **IATE**.



**CLAÚSULA TRIGÉSIMA - VIGÊNCIA:** Este **CONTRATO** tem vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por igual período, mediante competente termo aditivo, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, prorrogáveis uma única vez, condicionado à manifestação formal, por escrito, da **CONCESSIONÁRIA** pela continuidade ou não do contrato, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias anteriores ao término de sua vigência, bem como manifestação de interesse na prorrogação por parte do **IATE**.

**Parágrafo Primeiro:** É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 (doze) meses a realização de avaliação da satisfação dos sócios do **IATE** quanto aos serviços prestados pela **CONCESSIONÁRIA**, sendo que a realização de tal pesquisa de satisfação é responsabilidade da **DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS** do **IATE**.

**Parágrafo Segundo:** É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 meses a realização do checklist de verificação técnica aplicado pelo gestor do contrato e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os itens do checklist do **ANEXO XV**.

**Parágrafo Terceiro:** Em caso do não atendimento de todos os aspectos descritos no checklist do **ANEXO XV**, a **CONCESSIONÁRIA** poderá dispor de até 30 (trinta) dias corridos para proceder ajustes e adequações e solicitar a primeira reavaliação do checklist por parte do gestor do contrato e de mais 15 (quinze) dias corridos para a segunda e última reavaliação, a fim de sanar eventuais inadequações remanescentes.

**Parágrafo Quarto:** O limite de 120 (cento e vinte) meses, descrito no item 3.2, poderá ser prorrogado uma única vez, desde que o gestor do contrato apresente proposta fundamentada de prorrogação, em conformidade com as avaliações regulares de serviços da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser ratificada pela autoridade competente do **IATE** e aprovada pelo Conselho Diretor, conforme dispõe o art. 19 da Resolução Normativa nº 001/2016, que *“institui normas gerais para o regime de autorização, permissão e concessão de serviços no âmbito do Iate Clube de Brasília”*.

**Parágrafo Quinto:** O presente **CONTRATO** poderá ser alterado mediante termo aditivo, com a concordância das partes, vedada a alteração do objeto da concessão.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA – PENALIDADES:** Pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato ou, ainda, pela inexecução total ou parcial, o **IATE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado do contrato, no caso de inexecução ou descumprimento de qualquer cláusula contratual, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

III - Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com o **IATE**, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Rescisão contratual.

**Parágrafo Primeiro:** Comete infração a **CONCESSIONÁRIA** que:

<b>Infração</b>	<b>Grau</b>
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.	5
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por vez.	3
Servir alimento contaminado, por vez.	4
<b>Deixar de:</b>	
Providenciar a limpeza, higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas, por vez.	4
Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	2
Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	4
Apresentar o Manual de Boas Práticas, POPs e planilhas diárias de controle no prazo de 90 (noventa) dias após início das atividades, por ocorrência.	2
Prestar manutenção aos equipamentos, instalações, utensílios e móveis, após constatação do defeito ou após 15 (quinze) dias formalização do órgão fiscalizador do IATE, por item e por dia.	1
Apresentar, quando solicitado, documento legal de comprovação do pagamento das taxas e impostos, por vez.	3
Remover o lixo, por dia.	4
Cumprir horário de funcionamento estabelecido no contrato para os serviços de alimentação contratados, por vez.	3

<b>Permitir:</b>	
Presença de funcionário mal uniformizado, mal apresentado, por empregado/dia.	2
Que os funcionários utilizem de adornos, por ocorrência, durante a manipulação de alimentos.	2

**Parágrafo Segundo:** Para cada infração cometida pela **CONCESSIONÁRIA**, serão atribuídos os seguintes graus e percentuais, para efeitos de aplicação de sanções:

<b>Grau</b>	<b>Valor da multa</b> Calculada em percentual sob o valor do salário mínimo vigente à época da aplicação da penalidade
01	10%
02	15%
03	20%
04	25%
05	45%

**Parágrafo Terceiro:** Todas as sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas separadamente ou em conjunto, a critério do **IATE**, a depender da gravidade do fato motivador da penalidade, facultada a defesa prévia da **CONCESSIONÁRIA**, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**Parágrafo Quarto:** Caso a **CONCESSIONÁRIA** não efetue o pagamento da multa no prazo concedido, a referida multa será descontada da garantia de execução do contrato ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

**Parágrafo Quinto:** Se a multa aplicada for superior a qualquer valor de garantia, além da perda desta, responderá a **CONCESSIONÁRIA** pela sua diferença, que poderá ser cobrada por via administrativa ou judicial.

**Parágrafo Sexto:** A **CONCESSIONÁRIA** será avaliada durante toda a vigência do contrato, quanto à qualidade, atendimento e preços praticados, conforme critérios estabelecidos neste instrumento.

**Parágrafo Sétimo:** O Comodoro, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao **IATE**, observado o princípio da proporcionalidade.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA – RESCISÃO:** O presente Contrato poderá ser rescindido, por qualquer das partes, desde que haja comunicação expressa a respeito, devendo ser feita por escrito com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias e devidamente entregue ao Gestor do Contrato ou representante da **CONCESSIONÁRIA**.

**Parágrafo Único:** O fato de o **IATE** não usar de qualquer faculdade constante deste instrumento, não significa novação contratual, sendo que, a rescisão prevista no *caput* desta cláusula poderá ocorrer, ainda, nas seguintes hipóteses:

- a) Quando da falência, do período de recuperação judicial ou extrajudicial da **CONCESSIONÁRIA**;
- b) Quando a **CONCESSIONÁRIA**, por qualquer motivo, der causa, ainda que culposamente, sobre o **IATE**, ônus provenientes de quaisquer impostos, taxas, ações trabalhistas e outras obrigações de sua responsabilidade, sem prejuízo de ressarcimento ao **IATE** e demais cominações legais;
- c) Quando quaisquer das partes, comprovadamente, deixar de cumprir, fielmente, qualquer cláusula estipulada neste **CONTRATO**.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA – INDENIZAÇÃO:** A **CONCESSIONÁRIA** se responsabiliza por quaisquer danos a terceiros verificados em decorrência da realização do objeto deste **CONTRATO**.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – DO GESTOR DO CONTRATO:** A **DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS** do **IATE** será responsável pelo acompanhamento da licitação e pela gestão do contrato, que terá, dentre outras, as obrigações descritas no Termo de Designação de Gestor de Contrato, anexo do edital.

**Parágrafo Primeiro:** O gestor do contrato terá a incumbência de designar o fiscal técnico do contrato, que será responsável por fiscalizar a execução do contrato e cumprimento das obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como pelas demais atribuições descritas no termo que o designar.

**Parágrafo Segundo:** A fiscalização que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do **IATE** ou de seus prepostos.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO:** Fica a **CONCESSIONÁRIA** obrigada a prestar garantia, no prazo de até 05 (cinco) dias, após a data de início da vigência do Contrato, no valor de R\$ \_\_\_\_\_ (**valor por extenso**), em uma das seguintes modalidades:

- a) **Caução em dinheiro;**
- b) **Seguro Garantia;**
- c) **Fiança Bancária.**

**Parágrafo Primeiro:** A Caução prestada em dinheiro deverá ser recolhida em favor do **IATE**, em conta bancária, conforme descrito abaixo:

Favorecido: Iate Clube de Brasília  
CHAVE PIX/CNPJ: 00.018.978.0001-80  
Banco: Banco do Brasil  
Agência: 0452-19  
Conta Corrente: 220.460-6

**Parágrafo Segundo:** No caso de utilização do Seguro Garantia, a apólice correspondente indicará o **IATE** como beneficiária (segurada).

**Parágrafo Terceiro:** A garantia oferecida não poderá conter qualquer tipo de ressalva ou condições que possam dificultar ou impedir sua execução ou ainda que deixem dúvidas quanto à firmeza da garantia oferecida.

**Parágrafo Quarto:** A garantia servirá para cobrir as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** em seu contrato, firmado com o **IATE**, bem como obrigações quanto ao pagamento de tributos, obrigações trabalhistas de qualquer natureza, de seguridade social, indenizações a terceiros, quando necessário.

**Parágrafo Quinto:** O prazo de validade da garantia de que trata esse item será contado a partir da data de início da vigência do Contrato.

**Parágrafo Sexto:** Em caso de renovação contratual, a **CONCESSIONÁRIA** ficará obrigada a providenciar a renovação da garantia, nos termos e condições originalmente aprovados pelo **IATE**.

**Parágrafo Sétimo:** O **IATE** se reserva o direito de promover diligências para verificar a documentação acima.

**Parágrafo Oitavo:** Caso a garantia de execução do contrato seja prestada em dinheiro, ao término do contrato, o valor depositado será devolvido à **CONCESSIONÁRIA** devidamente atualizado, de acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, a contar da data da efetivação do depósito da garantia de execução do contrato, sendo que, se restarem pendências por parte da **CONCESSIONÁRIA**, o **IATE** efetuará os devidos abatimentos do depósito caução.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA – AUTORIZAÇÃO:** Na hipótese de o **IATE** ser condenado em ação trabalhista e/ou tributária, ajuizada por empregado da **CONCESSIONÁRIA**, esta, desde já, autoriza expressamente a retenção dos valores da respectiva condenação imputada ao **IATE**, dos créditos existentes da Garantia de Execução do Contrato e, caso o valor ultrapasse a garantia prestada, autoriza expressamente a retenção, através do repasse do sistema eletrônico de pagamento do Clube do valor da condenação, em até 30% (trinta por cento), mês a mês, desde a data da publicação da sentença condenatória até saldar o valor proveniente de eventual condenação trabalhista, acrescidos as custas processuais.

**Parágrafo Único:** Em hipótese de a condenação ao **IATE** ser revertida em Segunda Instância, o **IATE** restituirá, após o trânsito em julgado da decisão, os valores eventualmente retidos, devidamente corrigidos, exceto as custas processuais comprovadamente pagas pelo **IATE**.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA – DA CONFIDENCIALIDADE:** As partes concordam que os dados e informações confidenciais serão tratadas em conformidade com as previsões constantes no Termo de Confidencialidade, anexo do Edital.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA – DIREITO DE REGRESSO:** O IATE terá o direito de usar de Ação Regressiva quanto a eventuais condenações administrativas, cíveis, trabalhistas ou criminais, que lhe sejam impostas por culpa da **CONCESSIONÁRIA** em consequência do presente contrato, ficando a **CONCESSIONÁRIA** obrigada a ressarcir o IATE por qualquer prejuízo advindo do contrato.

**Parágrafo Único:** A **CONCESSIONÁRIA**, nesses casos, fica responsável, inclusive, por reembolsar o IATE por despesas com honorários advocatícios, custas e demais despesas processuais, desde que seja notificada da demanda em tempo hábil a apresentar defesa.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉTIMA – DA ASSINATURA DO CONTRATO:** As partes concordam com a assinatura por meio digital, eletrônico, manuscrito e ou mista, conforme disposto nos artigos 219 e 225 do Código Civil e na Lei 14.063, de 23/09/2020, e demais legislações aplicáveis.

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA OITAVA – FORO:** Fica eleito o Foro de Brasília/DF, para dirimir todo e qualquer conflito de interesses resultante do cumprimento deste **CONTRATO**, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de acordo com as condições aqui estipuladas, firmam o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que, lido e achado conforme, é assinado pelas partes e na presença das duas testemunhas abaixo.

Brasília/DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

**FLÁVIO MARTINS PIMENTEL**  
Pelo IATE – Comodoro

Pela **CONCESSIONÁRIA**

Testemunhas:

**ANDRÉ RUELLI**  
Diretor Administrativo e de Recursos Humanos

**NILTON SOUSA SILVA**  
Superintendente

Visto da Diretoria Jurídica:

## ANEXO XXII

### MINUTA DE CONTRATO – TECH SOFT

CONTRATO N.º \_\_\_\_/2022

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE  
CONTRATO DE COBRANÇA, QUE  
ENTRE SI FAZEM O IATE CLUBE  
DE BRASÍLIA E A EMPRESA**

---

Pelo presente instrumento particular que entre si fazem, de um lado o **IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, associação civil de direito privado, sem fins lucrativos, com sede no SCEN Trecho 02, Conjunto 04, Brasília - DF, inscrita sob o CNPJ nº 00.018.978/0001-80, neste ato representado por seu Comodoro **FLÁVIO MARTINS PIMENTEL**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_ SSP/DF e CPF \_\_\_\_\_, doravante denominado **IATE**, e de outro a empresa \_\_\_\_\_, inscrita sob o CNPJ nº \_\_\_\_\_, estabelecida no \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo (a) Sr.º (a). \_\_\_\_\_, brasileira, residente e domiciliado (a) na \_\_\_\_\_, portador (a) da cédula de identidade nº. \_\_\_\_\_, e CPF nº. \_\_\_\_\_, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, tem certo e ajustado a celebração do presente contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO:** O presente instrumento tem por objeto o estabelecimento de procedimentos de reembolso do consumo de despesas efetuadas pelos integrantes do quadro social deste Iate Clube de Brasília, à **CONCESSIONÁRIA**, por intermédio de lançamentos efetuados referentes ao consumo no sistema **TECH SOFT** disponibilizado pelo Clube, juntamente com a cobrança das contribuições mensais do Clube.

**Parágrafo Único:** Trata-se o objeto deste instrumento de simples cobrança de débitos contraídos pelos integrantes do quadro social deste Iate Clube de Brasília, para posterior transferência dos valores à **CONCESSIONÁRIA**, não tendo a **IATE** quaisquer responsabilidades sobre sua veracidade e nem sobre os débitos contraídos pelos integrantes do quadro social deste Iate Clube de Brasília.



**CLÁUSULA SEGUNDA - PROCEDIMENTOS:** A **CONCESSIONÁRIA**, no ato do recebimento da conta de despesa do integrante do quadro social deste Iate Clube de Brasília, para aqueles que desejarem pagar no boleto bancário de cobrança das contribuições mensais do Clube, acessará o Sistema disponibilizado pelo Clube, já implantado no seu computador, e comandará a operação de débito emitindo o comprovante em duas vias que deverão ser assinadas ou autorizadas mediante o uso da senha pessoal pelo integrante do quadro social deste Iate Clube de Brasília devidamente autorizado.

**Parágrafo Único:** É de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a veracidade dos valores lançados em débitos nas cobranças dos integrantes do quadro social deste Iate Clube de Brasília, respondendo por quaisquer e eventuais valores indevidos e suas consequências.

**CLÁUSULA TERCEIRA – TRANSFERÊNCIA/REPASSE:** Comandada a operação pela **CONCESSIONÁRIA**, o valor da despesa será automaticamente inserido no boleto bancário de cobrança das contribuições mensais do Clube, sendo realizado o repasse dos valores relativos ao mês anterior à **CONCESSIONÁRIA** até o dia 10 do mês subsequente, mediante comprovação dos gastos.

**Parágrafo Primeiro:** A **CONCESSIONÁRIA** fica responsável pela guarda dos comprovantes de despesas assinados ou lançados por meio da senha do sócio, pelo período de seis meses, obrigando-se em caso de contestação de valores pelo integrante do quadro social deste Iate Clube de Brasília devidamente autorizado ou mediante solicitação pela **IATE** a apresentar os comprovantes referentes ao lançamento questionado a fim de dirimir qualquer dúvida.

**Parágrafo Segundo:** O **IATE** não se responsabiliza por qualquer ocorrência no Sistema **TECH SOFT**.

**CLÁUSULA QUARTA - IMPOSTOS E NOTA FISCAL:** É de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA** o recolhimento de todos os impostos inerentes a sua atividade econômica, inclusive a emissão e entrega da respectiva nota fiscal ou documento equivalente aos integrantes do quadro social deste Iate Clube de Brasília.

**Parágrafo Único:** A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a apresentar ao **IATE** a Certidão Negativa de Débitos expedida pela Secretaria de Fazenda do Distrito Federal, de seis em seis meses, ou a qualquer momento quando solicitada pelo **IATE**, sob pena de ser retido o valor da transferência/repasse.

**CLÁUSULA QUINTA - VIGÊNCIA:** Este **CONTRATO** tem vigência enquanto houverem valores a serem pagos em virtude da concessão onerosa de uso, a contar da data da sua assinatura, podendo ser alterado mediante competente termo aditivo, condicionado à manifestação formal, por escrito, da **CONCESSIONÁRIA** e aprovação do **IATE** pela continuidade do contrato, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

**CLÁUSULA SEXTA – RESCISÃO:** O presente Contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo e por qualquer uma das partes, independente de aviso e/ou interpelação judicial ou extrajudicial e sem qualquer indenização, desde que haja comunicação a respeito, por escrito com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

**CLÁUSULA SÉTIMA – FORO:** Fica eleito o Foro de Brasília/DF, para dirimir todo e qualquer conflito de interesses resultante do cumprimento deste **CONTRATO**, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de acordo com as condições aqui estipuladas, firmam o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que, lido e achado conforme, é assinado pelas partes e na presença das duas testemunhas abaixo.

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

**FLÁVIO MARTINS PIMENTEL**  
Pelo **IATE** - Comodoro

Pela **CONCESSIONÁRIA**

Testemunhas:

**ANDRÉ RUELLI**  
Diretor Administrativo e de Recursos Humanos

**NILTON SOUSA SILVA**  
Superintendente

Visto da Diretoria Jurídica:

## ANEXO XII

### TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

**RAZÃO SOCIAL**, qualificação completa, pelo presente termo de confidencialidade, se compromete a:

#### 1. OBJETIVO

Este termo de confidencialidade é firmado com o intuito de evitar a divulgação e utilização não autorizada das informações confidenciais trocadas entre o **IATE CLUBE DE BRASÍLIA** e a empresa \_\_\_\_\_.

#### 2. DIRETRIZES GERAIS

2.1. Para os fins deste termo, serão consideradas confidenciais todas as informações, transmitidas por meios escritos, eletrônicos, verbais ou quaisquer outros e de qualquer natureza, incluindo, mas não se limitando a: know-how, técnicas, design, especificações, desenhos, cópias, modelos, fluxogramas, fotografias, software, mídias, contratos, planos de negócios, propostas comerciais, processos, tabelas, projetos, dados pessoais de clientes e colaboradores, resultados de pesquisas, invenções e ideias, financeiras, comerciais, dentre outros.

2.2. Serão, ainda, consideradas informações confidenciais todas aquelas que assim forem identificadas pelo Iate Clube de Brasília, por meio de legendas ou quaisquer outras marcações, ou que, devido às circunstâncias da revelação ou à própria natureza da informação, devam ser consideradas confidenciais ou de propriedade desta.

2.3. Em caso de dúvida sobre a confidencialidade de determinada informação, a PARTE RECEPTORA deverá mantê-la em absoluto sigilo, até que o Iate Clube de Brasília se manifeste expressamente a respeito.

2.4. A PARTE RECEPTORA se compromete a utilizar as informações confidenciais apenas no âmbito do desenvolvimento e da execução do contrato que possui junto a PARTE REVELADORA, sendo vedada tanto a sua divulgação a terceiros, quanto qualquer outra utilização que não seja expressamente permitida pelo Iate Clube de Brasília.

2.5. A PARTE RECEPTORA deverá dispensar às informações confidenciais do Iate Clube de Brasília o mesmo zelo e cuidado com que trataria os seus próprios dados e deverá mantê-las em local seguro, com acesso limitado, apenas às pessoas autorizadas.

2.6. Em caso de qualquer falha na segurança das informações confidenciais, a PARTE RECEPTORA deverá comunicar imediatamente ao Iate Clube de Brasília. A pronta comunicação da PARTE RECEPTORA não exclui, entretanto, a sua responsabilização pelo defeito na proteção dos dados sigilosos.

### 3. INFORMAÇÕES SIGILOSAS

A RECEPTORA se compromete a:

3.1. Manter sigilo de projeto de pesquisa do nome para a marca da sociedade empresária; da logomarca; de projetos estratégicos, gestão empresarial (e tudo o que for relevante para o Iate Clube de Brasília).

3.2. Manter sigilo de dados pessoais e dados pessoais sensíveis que venham a ser repassados pelo Iate Clube de Brasília, em virtude do contrato de **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, firmado entre as partes, mantendo as informações seguras e confidenciais.

3.3. Manter sigilo, tanto escrito como verbal, ou, por qualquer outra forma, de todos os dados, informações científicas e técnicas e, sobre todos os materiais obtidos com sua participação, podendo incluir, mas não se limitando a: técnicas, desenhos, cópias, diagramas, modelos, fluxogramas, croquis, fotografias, programas de computador, discos, disquetes, pen drives, processos, projetos, dentre outros.

3.4. Não revelar, reproduzir, utilizar ou dar conhecimento, em hipótese alguma, a terceiros, de dados pessoais ou dados pessoais sensíveis, informações científicas ou materiais obtidos com sua participação, sem a prévia análise do Iate Clube de Brasília sobre a possibilidade de proteção, nos órgãos especializados, dos resultados ou tecnologia envolvendo aquela informação.

3.5. Não tomar, sem autorização do Iate Clube de Brasília, qualquer medida com vistas a obter para si ou para terceiros, os direitos de propriedade intelectual relativos às informações sigilosas a que tenham acesso.

#### **4. DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

Os dados pessoais e dados pessoais sensíveis, definidos na forma da Lei Geral de Proteção de Dados – nº 13.709/18, aos quais a RECEPTORA terá acesso estão salvaguardados pela referida Lei e devem, especialmente, ser tratados de forma confidencial, observando-se os preceitos da legislação, inclusive no que tange a sua forma de proteção, utilizando dos meios técnicos razoáveis e disponíveis na ocasião de seu tratamento.

#### **5. DAS EXCEÇÕES À CONFIDENCIALIDADE**

Não serão consideradas confidenciais as informações que:

5.1. Sejam ou venham a ser publicadas ou a se tornarem públicas, desde que tais divulgações não tenham sido, de qualquer forma, ocasionadas pela PARTE RECEPTORA;

5.2. Tenham sido desenvolvidas pela PARTE RECEPTORA a qualquer tempo, a partir de fontes independentes do projeto de colaboração;

5.3. Tenham sido legitimamente recebidas de terceiros, desde que não derivadas de violação de dever de confidencialidade;

5.4. Sejam expressas ou tacitamente identificadas pelo Iate Clube de Brasília como não mais sendo sigilosas ou de sua propriedade.

#### **6. DA REQUISIÇÃO JUDICIAL**

Não será considerada quebra de confidencialidade a divulgação de informações ordenadas pela legislação ou por autoridade judiciária ou administrativa competente.

Neste caso, a PARTE RECEPTORA deverá comunicar, imediatamente, ao Iate Clube de Brasília, apresentando-lhe a legislação referente ou a devida intimação judicial ou administrativa, para que esta sirva-se dos melhores recursos disponíveis para impedir a divulgação das informações reveladas.

## **7. DA QUEBRA DA CONFIDENCIALIDADE**

Em caso de violação das obrigações previstas neste termo a RECEPTORA indenizará e ressarcirá ao Iate Clube de Brasília pelas perdas, lucros cessantes, danos diretos e indiretos e quaisquer outros prejuízos patrimoniais ou morais que surjam em decorrência deste descumprimento.

## **8. DA VIGÊNCIA**

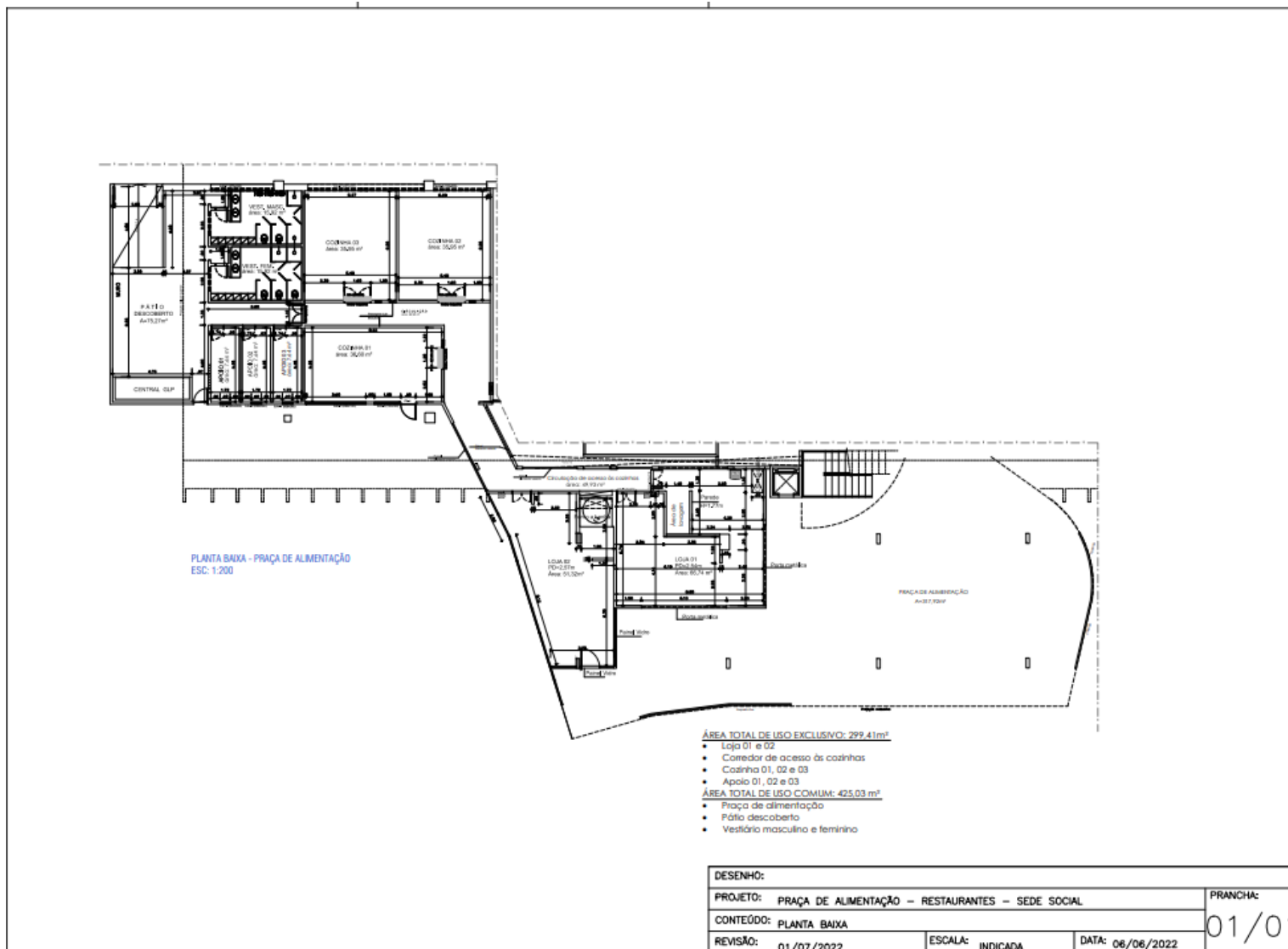
O presente termo possui caráter irrevogável e irretratável e inicia a partir da data de sua assinatura, perdurando enquanto o contrato de concessão nº \_\_\_\_/2022 possuir validade e estiver ativo.

Após a extinção do Termo, as obrigações de confidencialidade nele firmadas manter-se-ão ainda por um período estipulado de 5 (cinco) anos, a contar da data que for encerrado o contrato.

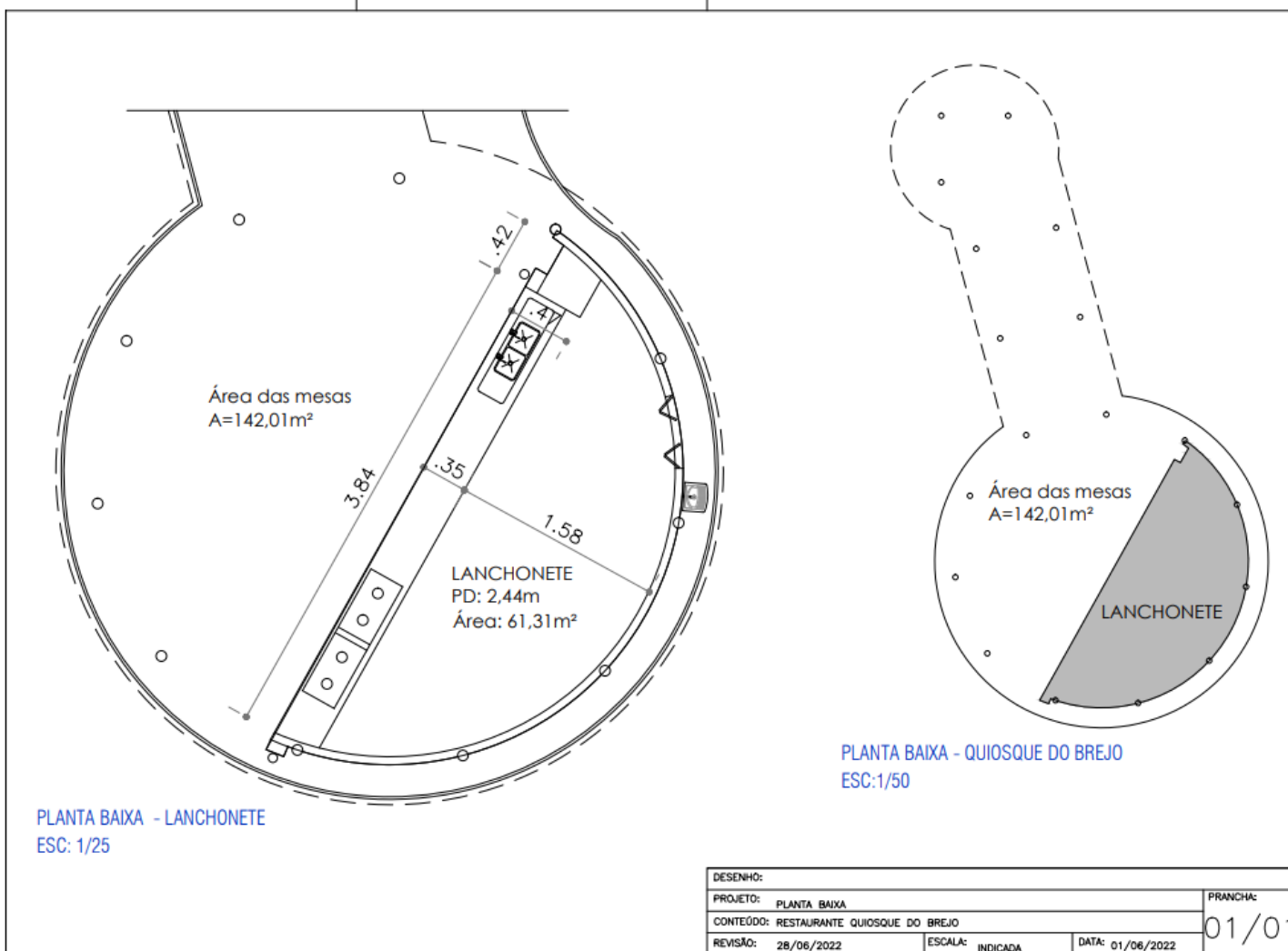
Brasília – DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

**PARTE RECEPTORA**



ANEXO XXIV  
PLANTA BAIXA - A LA CARTE E AUTOSSERVIÇO



ANEXO XXV  
PLANTA BAIXA - QUIOSQUE



**ANEXO XXVI****ITENS A SEREM AVALIADOS NA PROPOSTA DE PREÇO**

<b>RESTAURANTE A LA CARTE</b>
Lula à doré
Camarões empanados
Porção de filé mignon
Isca de peixe ao molho tártaro
Dadinho de tapioca
Prato individual de Filé mignon 1
Prato individual de Filé mignon 2
Prato individual de Filé de peixe 1
Prato individual de Filé de peixe 2
Prato individual de file de tilápia
Prato individual de camarão
Massa
Chapeado de carnes
Filé mignon à parmegiana para duas pessoas
Camarões com arroz cremoso
Moqueca de peixe
Moqueca de camarão

<b>RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO</b>
Preço do quilo da refeição (dias úteis, não feriados)
Preço do quilo da refeição (sábados, domingos e feriados)
Preço do quilo da sobremesa
Preço do quilo da refeição (prato de carne)

<b>QUIOSQUE</b>
Salgados (unidade)
Salgados integrais (unidade)
Sandwiches naturais

Sanduíches tipo misto
Sanduíche queijo quente
Bolo

<b>CHURRASQUEIRAS</b>
Picanha kg
Picanha maturada kg
Maminha kg
Maminha maturada kg
Fraldinha kg
Carne de sol kg
Baby beef kg
Linguiça kg
Coração kg
Asinha kg
Coxinha kg
Mão de obra- Churrasqueiro
Mão de obra- Garçom
Mão de obra- Copeiro
Mão de obra EXTRA- Churrasqueiro
Mão de obra EXTRA - Garçom
Mão de obra EXTRA - Copeiro