

EDITAL

CONCORRÊNCIA N.º 04/2023

TIPO:	TÉCNICA E PREÇO
DATA DE ABERTURA:	3 DE MAIO DE 2023
HORÁRIO:	15h
LOCAL:	AUDITÓRIO DO EDIFÍCIO MULTIFUNÇÕES
ENDEREÇO:	SCEN TRECHO 02 CONJ. 04 ASA NORTE – BRASÍLIA-DF

I - DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 1.1 A **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, nomeada pelo Ato da Comodoria n° **AC 15/2023**, de 6 de abril de 2023, 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 RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA 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 da área 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) 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
MODELO
CONCORRÊNCIA Nº 04/2023
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA
ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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
MODELO
CONCORRÊNCIA Nº 04/2023
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA
ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA COMERCIAL

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 XIII**;
 - 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 XIII** deste Instrumento;
 - l) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo **ANEXO XIII** 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 XIII** deste Edital;
 - n) Declaração de que não é dirigente, conselheiro ou empregado do **IATE**, conforme modelo **ANEXO XIII**;
 - o) Declaração de que não é integrante do quadro social do **IATE** e não possui ascendente ou descendente na mesma condição **ANEXO XIII**.
 - 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”.

4.3.4 Os comprovantes de endereço digitais não necessitam de autenticação em cartório.

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, considerar-se-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 (vinte e quatro) horas. Persistindo o empate, a classificação será decidida pelo **menor preço global do cardápio apresentado para o 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.
- 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.

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 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:

Infração	Grau
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
Deixar de:	
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
Permitir:	
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:

Grau	Valor da multa 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, 8.3 e 8.4 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 XIV** 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 X** 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 XI** 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:
- Caução em dinheiro;
 - Seguro Garantia;
 - 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, 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.

- 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) 3329-8733 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 Proposta.
ANEXO III – Atestado de Visita Técnica.
ANEXO IV – Modelo de Carta Fiança.
ANEXO V – Especificações básicas para o cardápio do **Restaurante do Farol**.
ANEXO VI – Tabela de Valores Máximos de Bebidas dos Estabelecimentos Gerais.
ANEXO VII – Itens do cardápio.
ANEXO VIII – Checklist para renovação anual do contrato.
ANEXO IX – Tabela de Preços.
ANEXO X – Termo de Designação de Gestor do Contrato.
ANEXO XI – Termo de Designação de Fiscal Técnico.
ANEXO XII – Designação de Preposto.
ANEXO XIII – Modelo de Declarações Diversas.
ANEXO XIV – Minuta de Contrato de concessão.
ANEXO XV – Minuta de Contrato do sistema de pagamento Tech Soft.
ANEXO XVI – Termo de Confidencialidade.
ANEXO XVII – Plantas Baixas.

Brasília-DF, 14 de abril de 2023.

IGNEZ MARIA DAVID BRESSAN
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 RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA.**
- 1.2. A área total do Restaurante do Farol é de 511,26m². A área licitada terá medidas aproximadas conforme especificações descritas no **ANEXO XVII.**
- 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 do Farol está projetado um salão com 18 (dezoito) mesas e 84 (oitenta e quatro) cadeiras.

II – DETALHAMENTO DO OBJETO

- 2.1 O **IATE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** o local com área conforme planta baixa, constante no **ANEXO XVII**, sendo que deverá ter uso e destinação conforme descrito nos itens a seguir.
- 2.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer no restaurante, diariamente, itens para entradas, saladas, pratos principais individuais e para duas ou mais pessoas, sobremesas e bebidas segundo a variedade, porcionamentos e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas no **ANEXO V** do Edital Convocatório. Cada item do **ANEXO V**, exceto as bebidas, deve ter preço unitário, a ser proposto na tabela de preços do **ANEXO IX.**
- 2.3 Disponibilizar, diariamente, no mínimo **TODAS** as entradas, saladas, pratos principais e sobremesas descritas no **ANEXO V.**
- 2.4 Disponibilizar, diariamente, no mínimo 2 (dois) tipos de massa descritos no **ANEXO V.**
- 2.5 A porção proteica de pratos que venham a ser elaborados com cortes de carnes em forma de iscas, cubos, moídas, desfiadas, mesmo que não descritos no **ANEXO V**, deverão conter, no mínimo, 150g (cento e cinquenta gramas) de peso pronto.
- 2.6 Disponibilizar, diariamente, no mínimo, **TODAS** as opções de bebidas alcoólicas e não alcoólicas descritas no **ANEXO V.**

- 2.7 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.
- 2.8 O cardápio deverá obrigatoriamente, no mínimo, conter os itens descritos no **ANEXO V** deste Termo de Referência, bem como todas as suas especificações. Deverá ser exibido na forma impressa e digital.
- 2.9 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.
- 2.9.1 O conceito de qualidade será objeto de análise da **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.
- 2.10 Todos os alimentos constantes do cardápio básico no **ANEXO V** deverão estar disponíveis durante todo o horário estabelecido.
- 2.11 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.
- 2.12 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 poderá ser cobrada da **CONCESSIONÁRIA**.
- 2.13 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.
- 2.14 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;
- 2.15 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.
- 2.16 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**.

- 2.17 Os processos de recepção de gêneros, conservação, pré-preparo, preparo, 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**.
- 2.17.1 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.
- 2.18 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**.
- 2.19 A **CONCESSIONÁRIA** deverá orientar seus empregados quanto às normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do **IATE**.
- 2.20 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.
- 2.21 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.
- 2.22 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter seus funcionários devidamente treinados e qualificados, uniformizados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 2.23 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.
- 2.24 A **CONCESSIONÁRIA** deverá obedecer aos preços máximos estipulados no **ANEXO VI**, sendo que não é obrigada a comercialização de todas as bebidas. Entretanto, caso as comercialize, deverá obedecer aos preços ali dispostos.
- 2.25 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.

- 2.26 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 terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por igual período, mediante competente termo aditivo, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, 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 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 pela **GESTOR DO CONTRATO** e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os itens do checklist do **ANEXO VIII**, deste Edital Convocatório.
- 3.2.2.1 Em caso do não atendimento de todos os aspectos descritos no checklist do **ANEXO VIII**, a **CONCESSIONÁRIA** poderá dispor de até 30 (trinta) dias corridos para proceder ajustes e adequações e solicitar a primeira reavaliação do checklist por parte da **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 da renovação, 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 DIAS E HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1 O período de atendimento ao associado, a contar do início das atividades, será na terça-feira das 11h às 15h, quarta-feira e quinta-feira das 11h às 15h e das 17h às 00h, sexta-feira e sábado das 11h às 00h e aos domingos e feriados das 11h às 18h. Para atender a demanda do associado o referido período poderá ser antecipado ou postergado quando necessário, em especial em dias de eventos.
- 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, diariamente, 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) 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\$ 6.235,87 (seis mil duzentos e trinta e cinco reais e oitenta e sete centavos)** referente à concessão do restaurante do Farol 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 concessão.
- 7.13.1 Caso a **CONCESSIONÁRIA** realize a troca dos equipamentos ou parte da estrutura entregue pelo Iate para uso da concessão, estes deverão ser feitos por itens de igual marca e modelo.
- 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/dólmã brancos. Os uniformes deverão ser usados somente dentro das dependências do restaurante e deverão ser substituídos quando apresentarem 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 Aos funcionários que trabalham na área de atendimento, o uniforme deverá ser compatível com a atividade desempenhada.
- 7.14.3 Adotar critério de controle efetivo para assegurar que os uniformes sejam trocados diariamente.
- 7.15 Deverá fornecer água potável gratuita, sempre que o cliente solicitar, observando o disposto na Lei Distrital nº 1.954, de 8 de junho de 1998.

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** deverá utilizar forros de mesa ou jogo americano (material lavável), 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:

ITEM	AVALIAÇÃO – TÉCNICA	NOTA
01	Experiência no ramo e Compatibilidade.	Nota Máxima – 20 pontos
02	Capacidade de atendimento.	Nota Máxima – 10 pontos
03	Variedade dos serviços a serem executados.	Nota Máxima – 20 pontos
04	Metodologia de Trabalho.	Nota Máxima – 05 pontos

ITEM	AVALIAÇÃO – PREÇO	NOTA
05	Proposta de Investimento.	Nota Máxima – 20 pontos
06	Preços do cardápio.	Nota Máxima – 25 pontos
TOTAL:		100 PONTOS

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:

9.2.1.1 Tempo de atuação da empresa. Para cada 12 meses será atribuído 01 ponto, limitado ao máximo de 5 pontos.

9.2.1.2 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 aplicado check-list da RDC 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA. A pontuação em decorrência da visita será limitada ao máximo de 15 pontos o qual terá equivalência de acordo com a pontuação obtida do checklist, conforme abaixo:

Compatibilidade - Ótimo (equivalente a 85-100% checklist)	15 (quinze) pontos
Compatibilidade - Bom (equivalente a 70-84% checklist)	10 (dez) pontos
Compatibilidade - Ruim (equivalente a 55-69% checklist)	05 (cinco) pontos
Compatibilidade – Péssimo (abaixo de 55% checklist)	00 (zero) pontos

9.2.2 **Capacidade de atendimento:** 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 para atender a demanda dos serviços, podendo ser atribuído no máximo 10 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 9,99 (nove vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto.	0 (zero) pontos

9.2.3 **Variedade dos serviços a serem executados (cardápio):** será observado os serviços que a empresa prestará no restaurante.

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 o cardápio mínimo estipulado, podendo ser atribuído no máximo 20 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 19,99 (dezenove vírgula noventa e nove) 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:** 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, vantagens oferecidas aos sócios do Clube, podendo ser atribuído no máximo 05 pontos.

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

9.2.5 **Proposta de investimento:** Desenvolver planilha especificando os investimentos propostos contendo no mínimo R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) em investimentos, tais como: todos os utensílios, equipamentos e instalações necessários à operação dos serviços, com preço unitário e total, a ser realizado no prazo máximo de 06 (seis) meses, podendo ser atribuído até 18 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 pontos as empresas que apresentarem preços excessivos ou inexequíveis.

9.2.5.2 Deverá, ainda, elaborar planilha contendo cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos, sendo que estes investimentos devem ocorrer em até de 06 (seis) meses. As licitantes que não apresentarem a planilha, perderão 3 pontos da pontuação total deste 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\$ 200.000,00 em investimentos.	18 (dezoito) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 17,99 (dezesete vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação.	0 (zero) pontos

9.2.5.4 Receberá 2 pontos, a licitante que apresentar a proposta de investimento mais compatível com os itens, móveis e maquinários estabelecidos na planta baixa 3 do **ANEXO XVII**.

9.2.6 **Preços do Cardápio:** Será atribuído no máximo 25 pontos ao licitante que ofertar o menor preço global da soma dos itens constantes no **ANEXO IX**.

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	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 24,99 (vinte e quatro vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação.	0 (zero) pontos

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 TechSoft 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, 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** manterá, 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 de lixo, dessa forma recomenda-se que:
- 13.6.1 As **CONCESSIONÁRIAS** operem, 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 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 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.
- 13.6 Os preços de referência no **ANEXO VI** 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, 14 de abril de 2023.

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 04/2023 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, tais como: todos os utensílios, 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, observando os itens constantes no **ANEXO IX**.
- 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 do Farol:** R\$ 6.235,87 (seis mil duzentos e trinta e cinco reais e oitenta e sete 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 do restaurante, disponibilizadas no **ANEXO XVII**.

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 do Farol:** Deverá operar de terça-feira das 11h às 15h, quarta-feira e quinta-feira das 11h às 15h e das 17h às 00h, sexta-feira e sábado das 11h às 00h e domingos e feriados das 11h às 18h.

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 2023.

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 04/2023**, destinada à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA 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 do local 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 2023.

(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° 04/2023**.

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 DO FAROL

ALIMENTOS EM GERAL

ENTRADAS

1. COUVERT: pães salgados artesanais, cortados em torradas (50g) ou brioche (uma unidade), biscoitos de polvilho comprido ou focaccia em palitos (04 unidades), pães de queijo em tamanho coquetel (04 unidades); 04 (quatro) tipos de pastas, dispostas em mini recipientes de louça para couvert (30ml) dentre: compota de berinjela, homus, pasta de alho, maionese temperada, manteiga com ervas, azeite extravirgem, patês de diversos sabores (azeitona, atum, frango...) ou 1 (uma) opção de geleia.
2. DADINHOS DE TAPIOCA: dadinhos de tapioca granulada com queijo coalho (12 unidades de 30g cada) temperados, acompanhados de geleia de pimenta (60ml).
3. TÁBUA DE FRIOS: Elaborada com 4 (quatro) frios, fatiados (dentre 02 tipos de queijo e 02 de presunto), com porcionamento, mínimo, de 100 (cem) gramas em cada um dos seguintes presuntos e queijos: presunto alemão, copa, presunto de parma, peito de peru, salame e pastrame; queijo do reino, camembert, bola, provolone, parmesão, brie, gorgonzola, canastra, emmental, gruyere, gouda.
4. PASTEL GRANDE DE CAMARÃO: pastel 1 (uma) unidade, com, no mínimo, 12 (doze) centímetros de cada lado, recheados com camarões pequenos (10 unidades) refogados e adicionados ao molho.
5. PASTEL GRANDE DE QUEIJO OU CARNE: pastel 1 (uma) unidade, com, no mínimo, 12 (doze) centímetros de cada lado, recheados com queijo muçarela (2 fatias) e/ou carne moída cozida e temperada (100g).
6. PORÇÃO DE PASTEIS CARNE MOÍDA: 10 (dez) unidades de pasteis elaborados com massa para pastel (medidas dos lados 6 cm) recheados com carne moída cozida e temperada (1 colher de sobremesa rasa – 20g).
7. BRUSCHETTA MARGUERITA: No mínimo 4 (quatro) torradas de pão italiano (maior lado da fatia, com, no mínimo, 10 cm) assadas e cobertas com queijo, tomates maduros cortados em cubos, alho, folhas de manjericão, sal e azeite extravirgem.
8. CAMARÕES EMPANADOS: camarões médios (20 unidades) empanados com farinha de panko, ovo e demais temperos característicos do preparo.
9. PORÇÃO DE CARNE DE SOL COM MANDIOCA: carne de sol bovina, cortadas em iscas, com peso cru de 400g, chapeadas e acompanhada de 200 gramas de mandioca frita ou cozidas cortadas à palito e queijo coalho palito assado (duas unidades).

10. ISCA DE PEIXE AO MOLHO TÁRTARO: pescada amarela, surubim ou qualquer outro peixe de primeira (400g peso cru) cortados em cubos, empanados com farinha de rosca, ovo e temperos e fritos, acompanhados de molho tártaro (100ml) elaborado com maionese, mostarda, cebolinha, cenoura e demais temperos característicos da receita.
11. PORÇÃO DE BATATAS FRITAS (MÉDIA): batatas inglesas cortadas em palito, fritas, com peso cru de 400g.
12. LULA À DORÊ: anéis de lula (400g peso cru), temperos (alho, limão, pimenta e sal) empanados com farinha de trigo.

SALADAS

13. SALADA TROPICAL: tomates-cereja (60g), folhas de alface (3 unidades), cenoura e beterraba (ralada ou em bastões 2 colheres de sobremesa), cebola roxa (1 colher de sobremesa), palmito (2 colheres de sobremesa) e azeitona sem caroços (4 unidades), com duas frutas da estação (50g cada), com porcionamento compatível com o preenchimento de um prato de refeição, sem incluir as bordas.
14. SALADA CAPRESE: tomates-cereja (200g), muçarela de búfala (3 bolas ou 150g), molho pesto (50ml) e manjerição fresco, com porcionamento compatível com o preenchimento de um prato de refeição, sem incluir as bordas.
15. SALADA CAESAR: alface americana (3 folhas), queijo parmesão ralado (50g), crótons (50g) e molho característico do preparo (maionese, mostarda, cebola, pickles ou anchova, cebolinha), com porcionamento compatível com o preenchimento de um prato de refeição, sem incluir as bordas.

PRATOS PRINCIPAIS INDIVIDUAIS

16. FILÉ AU POIVRE: medalhão de filé mignon bovino (150g pronto para o consumo) no molho Poivre (80g), acompanhado de arroz à piamontese (150g) e 1 tipo de guarnição, com gramatura de 130g, podendo ser hortaliças quentes cozidas, farofas, purês, batata frita e outras opções similares.
17. MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON: corte de tornedor no filé mignon bovino grelhado ao sal (150g peso porção pronta para o consumo) acompanhado de pappardelle ao molho branco (300 gramas peso para ao consumo com molho).
18. PICADINHO DE FILÉ: filé mignon bovino (150g pronto para o consumo), cortados em cubos, temperados conforme características da receita e acompanhada de molho característico do picadinho (80g), farofa (100g peso pronto), 1 banana empanada, arroz branco cozido (140g peso pronto) e 1 (um) ovo pochê.
19. ESCALOPES DE FILÉ MIGNON DIJON: filé mignon em corte de escalopes (150g pronto para o consumo), acompanhado de molho dijon (80ml de molho, elaborado com mostarda dijon, creme de leite, manteiga e demais temperos), arroz à grega (140g peso pronto) e 1 tipo de guarnição, com gramatura de 130g, podendo ser hortaliças quentes cozidas, farofas, purês, batata frita e outras opções similares.

20. **PICANHA GRELHADA:** picanha bovina grelhada (150g pronto para o consumo), acompanhada de arroz branco cozido com brócolis picado (150g) e 1 tipo de guarnição, com gramatura de 130g, podendo ser hortaliças quentes cozidas, farofas, purês, batata frita e outras opções similares.
21. **CARNE DE SOL:** carne de sol bovina, cortadas em iscas (150g pronto para o consumo) chapeada, acompanhada de mandioca cozida ou frita (120g), arroz branco cozido (100g), feijão de corda (80g), paçoca de carne (80g) e manteiga de garrafa (30ml).
22. **SOBRECOXA DESOSSADA:** sobrecoxa de frango desossada assada (150g pronto para o consumo) regada com molho de laranja (80ml), arroz branco cozido com espinafre cozido no vapor (140g peso pronto) e 1 tipo de guarnição, com gramatura de 130g, podendo ser hortaliças quentes cozidas, farofas, purês, batata frita e outras opções similares.
23. **FRANGO SUPREMO:** filé de frango temperado e empanado (150g peso pronto) com recheio de queijo muçarela e/ou presunto, com molho de alho (80ml) elaborado com leite, alho, sal, orégano e azeite, arroz branco cozido (140g) e 1 tipo de guarnição, com gramatura de 130g, podendo ser hortaliças quentes cozidas, farofas, purês, batata frita e outras opções similares.
24. **FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADO AO MOLHO DE COCO:** filé de pescada amarela grelhado ou outro peixe de primeira (150g peso pronto) com molho de leite de coco e pimentões (100g), farofa com farinha amarela elaborada com azeite de dendê (100g) e arroz branco (140g).
25. **FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADO:** filé de pescada amarela grelhado ou outro peixe de primeira (150g peso pronto), arroz branco (140g) e 1 tipo de guarnição, com gramatura de 130g, podendo ser hortaliças quentes cozidas, farofas, purês, batata frita e outras opções similares.
26. **SALMÃO GRELHADO E RISOTO:** filé de salmão grelhado (150g peso pronto) com molho de alcaparras, acompanhado de risoto de queijo grana padano.
27. **SALMÃO GRELHADO:** filé de salmão grelhado (150g peso pronto), acompanhado de legumes salteados (140g) e arroz com brócolis (140g pronto).
28. **MASSA:** Penne, espaguete, fettuccini, pappardelle ou outro similar (350g), com opção dos seguintes molhos/complementos (150g): bolonhesa, quatro queijos, parisiense, bechamel, sugo, carbonara ou outra opção similar.
29. **PRATO INFANTIL COM FRANGO:** filé de frango grelhado/chapeado (100g peso pronto para o consumo), acompanhados de arroz branco (100g), feijão carioca ou preto (80g) e purê de batatas, batata frita ou legumes salteados (100g).
30. **PRATO INFANTIL COM FILÉ MIGNON:** filé mignon grelhado/chapeado (100g peso pronto para o consumo), acompanhados de arroz branco (100g), feijão carioca ou preto (80g) e purê de batatas, batata frita ou legumes salteados (100g).

PRATOS PRINCIPAIS PARA DUAS PESSOAS

31. **FILÉ MIGNON À PARMEGIANA:** 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);
32. **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);
33. **CAMARÕES AO MOLHO DE TOMATE E VINHO BRANCO:** camarões médios (500g peso cru, sem cabeça e descascados) refogados (alcaparras, alho, cebola, champignon, molho de tomate, tomates em cubos e vinho branco), acompanhado de arroz branco (250g) e purê (batata, mandioca, batata doce, abóbora, brócolis...) (250g);
34. **PEIXE À DELÍCIA:** filés de pescada amarela grelhados (400g peso cru) com molho bechamel, muçarela e banana da terra seladas na manteiga, acompanhados de arroz branco cozido (300g) e, no mínimo, 3 (três) tipos de hortaliças cozidas no vapor e salteadas em manteiga, azeite de oliva e ervas (240g);
35. **PESCADA AMARELA COM MOLHO DE CAMARÕES:** filés de pescada amarela grelhados (400g peso cru) com molho de camarões pequenos (300g peso cru, sem cabeça e sem casca), pimentões e cheiro verde, acompanhados de arroz branco (250g) e purê de batatas (250g);
36. **MOQUECA DE PESCADA AMARELA:** filés de pescada amarela (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);
37. **MOQUECA MISTA PESCADA AMARELA E CAMARÕES:** filés de pescada amarela (400g peso cru) e camarões médios (200g 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);
38. **BOBÓ DE CAMARÃO:** camarões médios (500g peso cru, sem cabeça e sem casca) refogados com cebola, alho, pimentões e azeite de dendê e purê de mandioca, acompanhado de arroz branco cozido (400g).

SOBREMESAS

39. **COCADA DE FORNO COM SORVETE:** cocada de forno, elaborada com leite condensado, ovos, manteiga e coco ralado (150ml – 1 ramequim) e 1 (uma) bola de sorvete de creme.
40. **PUDIM ou PANACOTA:** fatia ou unidade (peso pronto 120g) de pudim de leite com calda ou panacota com calda de fruta.

41. **BOLO DOCE COM SORVETE:** brownie ou petit gateau (80g peso pronto, elaborado com chocolate meio amargo, manteiga, ovos, açúcar e farinha de trigo), 01 (uma) bola de sorvete entre os sabores de creme ou baunilha e ganache de chocolate meio amargo (20g).
42. **MOUSSE DE CHOCOLATE:** mousse de chocolate, elaborada com chocolate meio amargo, creme de leite e leite condensado (1 taça com 200ml).
43. **MOUSSE DE CHOCOLATE DIET:** mousse de chocolate, elaborada com chocolate diet (1 taça com 200ml).
44. **SOBREMESAS COM FRUTAS:** mousses, iogurtes, cream cheese ou creme de leite batidos (200ml) com frutas (mínimo de 120g), picadas ou unitárias, com ou não a inclusão de mel, leite condensado ou geleia de frutas.

BEBIDAS ALCOÓLICAS

45. **DRINKS:** oferecer doses e no mínimo 10 opções de drinks elaborados com, no mínimo, as seguintes bebidas alcoólicas como base: cachaça, gin, tequila, rum e vodka; drinks de 200mL e 300mL.
46. **ESPUMANTES:** incluir opções de espumantes produzidos, no mínimo, nos seguintes países: Brasil, Espanha e França.
47. **VINHOS ROSÉS:** incluir opções de espumantes produzidos, no mínimo, nos seguintes países: Brasil, Espanha e França.
48. **VINHOS BRANCOS:** incluir na carta de vinhos brancos, produzidos, no mínimo nos seguintes países: Argentina, Brasil, Chile, Espanha, Itália, França e Portugal, elaborados com as principais uvas ou cortes de cada região (sauvignon blanc, chardonnay, torrontés, pinot grigio, etc).
49. **VINHOS TINTOS:** carta de vinhos tintos, produzidos, no mínimo, nos seguintes países: Brasil, Argentina, Chile, Portugal, Espanha, Itália e França; elaborados com as principais uvas ou cortes de cada região, com e sem permanência em barricas de carvalho francês ou americano.
50. **CERVEJAS:** garrafas long necks de, no mínimo, 5 (cinco) marcas dentre Heineken, Stella Artois, Corona, Estrella Galicia, Spaten ou de qualidade similar.
51. **CERVEJAS ARTESANAIS:** incluir, no mínimo, 02 (duas) opções de cervejas artesanais.
52. **WHISKY:** com 5 e 10 anos de envelhecimento em barricas. Servir em dose padrão.

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

53. **CAFÉS:** expresso, coados ou na prensa francesa, moídos com cafés especiais superiores ou tipo exportação;
54. **SUCOS:** 3 (três) opções de sucos elaborados com frutas in natura e 6 (seis) opções de sucos elaborados com polpas de frutas, servidas em copos de vidro de 300mL (trezentos mililitros).

ANEXO VI**TABELA DE SUGESTÃO DE BEBIDAS**

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	
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	CERVEJA ANTÁRTICA 600ML
9	CERVEJA BOHEMIA 600ML
10	CERVEJA BRAHMA 600ML
11	CERVEJA BRAHMA EXTRA 600ML
12	CERVEJA SOL MEXICANA 330ML
13	CERVEJA CERPA / TERESOPOLIS 350ML
14	CERVEJA HEINEKEN 600ML
15	CERVEJA ORIGINAL 600ML
16	CERVEJA SKOL 600ML
17	CERVEJA SARRAMALTE 600ML
18	CERVEJA BUDWEISER 600ML
19	CERVEJA ITAIPAVA 600ML
20	CERVEJA ITAIPAVA PREMIUM- 600ML
21	CERVEJA MILLER-600ML
22	CERVEJA PROIBIDA PURO MALTE
23	CERVEJA ANTARTICA LATA

24	CERVEJA BOHEMIA LATA
25	CERVEJA SKOL LATA
26	CERVEJA ITAIPAVA LATA
27	CERVEJA SEM ALCOOL
28	CERVEJA CORONA LONG NECK
29	CERVEJA BOHEMIA LONG NECK
30	CERVEJA BRAHMA EXTRA LONG NECK
31	CERVEJA SOL LONG NECK
32	CERVEJA ITAIPAVA LONG NECK
33	CERVEJA HEINEKEN LONG NECK
34	CERVEJA ANTARTICA LONG NECK
35	CERVEJA LONG STELLA ARTOIS
36	CERVEJA SKOL LONG NECK
37	CERVEJA BUDWEISER LONG NECK
38	CERVEJA ESCURA LONG NECK
39	CERVEJA AMSTEL - 600 ML
40	CERVEJA PETRA - 600 ML
41	CERVEJA DEVASSA 600 ML
42	CERVEJA SKOL BEATS LONG NECK
43	CERVEJA SKOL BEATS LATA
44	CHOPP CERVEJA (200ML)
45	CHOPP CERVEJA (300ML)
46	ICE TEA 300ML
47	FEEL GOOD 350 ML
48	COCO VERDE
49	GATORADE
50	GUARAVITON
51	HIDROTÔNICO/ISOTONICO 500ML
52	ENERGETICO REDBULL TRADICIONAL 250ml
53	ENERGETICO REDBULL SABORES 250ml
54	ENERGETICO OUTROS

55	MATE LEÃO 300ML
56	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS
57	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS
58	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML
59	REFRIGERANTE OUTROS 600ML
60	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML
61	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML
62	REFRIGERANTE CAÇULINA
63	REFRIGERANTE SCHWEPPES CITRUS 350ML
64	SUCO CAIXINHA 200ML
65	SUCO DEL VALLE LATA 290ML
66	SUCO SU FRESH LATA 330ML
67	SUCO LARANJA 300ML
68	SUCO POLPA 300ML
69	SUCOS 03 SABORES 300ML
70	SUCO NUT 290ML
71	BALDE DE GELO

ANEXO VII

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, ketchup, 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 VIII

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.			
PROCEDIMENTOS DE RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS (Verificar por observação e documentação) (4 pontos)		SIM	NÃO	NA
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).			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 15 pontos			
1.2 MÓDULO 2: ÁREA DE PRODUÇÃO (34 pontos)				
Edificação e Instalações		SIM	NÃO	NA
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.			
PROCEDIMENTOS - Observação e Documentação		SIM	NÃO	NA
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).			
	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 26			
1.3 MÓDULO 3: DOCUMENTAÇÃO (14 pontos)		SIM	NÃO	NA
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.

ANEXO IX
TABELA DE PREÇOS

RESTAURANTE FAROL	VALOR R\$
ENTRADAS	
Couvert	
Dadinhos de tapioca	
Pastel de camarão	
Pastel de queijo	
Pastel de carne moída	
Pastel de carne moída e queijo	
Pasteis de carne moída (10 un)	
Bruscheta	
Tábua de frios	
Camarões empanados (10 un)	
Lula à doré	
Carne de sol com mandioca	
Isca de peixe ao molho tártaro	
Batatas fritas	
SALADAS	
Salada tropical	
Salada caprese	
Salada caesar	
PRATOS PRINCIPAIS INDIVIDUAIS	
Filé mignon au poivre	
Tornedor de filé	
Picadinho de filé	
Escalopes de filé mignon	
Picanha grelhada	
Carne de sol	
Sobrecoxa de frango desossada	
Frango supremo	
Filé de pescada amarela grelhado com molho de coco	
Filé de pescada amarela grelhado	
Salmão grelhado e risoto	
Salmão grelhado	
Massas	
Prato infantil com frango	
Prato infantil com filé mignon	

PRATOS PRINCIPAIS PARA DUAS PESSOAS	
Filé mignon à parmegiana	
Camarões com arroz cremoso	
Camarões ao molho de tomate e vinho branco	
Peixe à delícia	
Moqueca de pescada amarela	
Pescada amarela ao molho de camarões	
Moqueca de pescada amarela e camarões	
Bobó de camarão	
SOBREMESAS	
Cocada de forno com sorvete	
Pudim ou panacota	
Brownie ou petit gateau com sorvete	
Mousse de chocolate	
Mousse de chocolate diet	
Sobremesas com frutas	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	
Café expresso	
Café (prensa francesa)	
Suco de laranja	
Sucos de fruta	
Sucos de frutas (polpas)	
BEBIDAS ALCOÓLICAS	
Drink 1*	
Drink 2*	
Drink 3*	
Drink 4*	
Drink 5*	
Drink 6*	
Drink 7*	
Drink 8*	
Drink 9*	
Drink 10*	

Tendo em vista que o **ANEXO VI** do Edital se trata de mera sugestão das bebidas a serem comercializadas pela **CONCESSIONÁRIA**, a licitante deverá sinalizar em sua proposta comercial as bebidas que serão comercializadas e seus respectivos valores.

BEBIDAS		ITENS SELECIONADOS (Marcar com x)	VALOR
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	CERVEJA ANTÁRTICA 600ML		
9	CERVEJA BOHEMIA 600ML		
10	CERVEJA BRAHMA 600ML		
11	CERVEJA BRAHMA EXTRA 600ML		
12	CERVEJA SOL MEXICANA 330ML		
13	CERVEJA CERPA / TERESOPOLIS 350ML		
14	CERVEJA HEINEKEN 600ML		
15	CERVEJA ORIGINAL 600ML		
16	CERVEJA SKOL 600ML		
17	CERVEJA SARRAMALTE 600ML		
18	CERVEJA BUDWEISER 600ML		
19	CERVEJA ITAIPAVA 600ML		
20	CERVEJA ITAIPAVA PREMIUM- 600ML		
21	CERVEJA MILLER-600ML		
22	CERVEJA PROIBIDA PURO MALTE		
23	CERVEJA ANTARTICA LATA		
24	CERVEJA BOHEMIA LATA		
25	CERVEJA SKOL LATA		
26	CERVEJA ITAIPAVA LATA		
27	CERVEJA SEM ALCOOL		
28	CERVEJA CORONA LONG NECK		
29	CERVEJA BOHEMIA LONG NECK		

30	CERVEJA BRAHMA EXTRA LONG NECK		
31	CERVEJA SOL LONG NECK		
32	CERVEJA ITAIPAVA LONG NECK		
33	CERVEJA HEINEKEN LONG NECK		
34	CERVEJA ANTARTICA LONG NECK		
35	CERVEJA LONG STELLA ARTOIS		
36	CERVEJA SKOL LONG NECK		
37	CERVEJA BUDWEISER LONG NECK		
38	CERVEJA ESCURA LONG NECK		
39	CERVEJA AMSTEL - 600 ML		
40	CERVEJA PETRA - 600 ML		
41	CERVEJA DEVASSA 600 ML		
42	CERVEJA SKOL BEATS LONG NECK		
43	CERVEJA SKOL BEATS LATA		
44	CHOPP CERVEJA (200ML)		
45	CHOPP CERVEJA (300ML)		
46	ICE TEA 300ML		
47	FEEL GOOD 350 ML		
48	COCO VERDE		
49	GATORADE		
50	GUARAVITON		
51	HIDROTÔNICO/ISOTONICO 500ML		
52	ENERGETICO REDBULL TRADICIONAL 250ml		
53	ENERGETICO REDBULL SABORES 250ml		
54	ENERGETICO OUTROS		
55	MATE LEÃO 300ML		
56	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS		
57	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS		
58	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML		
59	REFRIGERANTE OUTROS 600ML		
60	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML		

61	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML		
62	REFRIGERANTE CAÇULINA		
63	REFRIGERANTE SCHWEPES CITRUS 350ML		
64	SUCO CAIXINHA 200ML		
65	SUCO DEL VALLE LATA 290ML		
66	SUCO SU FRESH LATA 330ML		
67	SUCO LARANJA 300ML		
68	SUCO POLPA 300ML		
69	SUCOS 03 SABORES 300ML		
70	SUCO NUT 290ML		
71	BALDE DE GELO		

ANEXO X

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 ____/2023, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA 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 2023.

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 XI

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 X.

RESOLVE

DESIGNAR, como fiscal técnico do Contrato nº ____/2023, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA 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 e o Gestor do contrato o Termo de Recebimento Definitivo.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2023.

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 XII

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 ____/2023, 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 2023.

Sócio Proprietário

ANEXO XIII

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 04/2023, **DECLARO** para os devidos fins que a empresa na qual represento:

- a) Tem conhecimento de todas as condições contidas no Edital da Concorrência nº 04/2023 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 XIV
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º _____

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA RESTAURANTE DO FAROL, 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 RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA 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 04/2023** 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 04/2023**, bem como seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ESPAÇOS: O **IATE** colocará à disposição da **CONCESSIONÁRIA** o espaço físico denominado **RESTAURANTE DO FAROL**, 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\$ 6.235,87** (seis mil duzentos e trinta e cinco reais e oitenta e sete centavos) pelo espaço físico do Restaurante do Farol.

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 do Restaurante do Farol, a contar do início das atividades, será na terça-feira das 11h às 15h, quarta-feira e quinta-feira das 11h às 15h e das 17h às 00h, sexta-feira e sábado das 11h às 00h e domingos e feriados das 11h às 18h, sendo que, para atender a demanda do associado o referido período poderá ser antecipado ou postergado quando necessário, em especial em dias de eventos.

Parágrafo Primeiro: 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 Segundo: 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 PATRIMÔNIO 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 04/2023 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, diariamente, nos banheiros de uso exclusivo da **CONCESSIONÁRIA**, 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) 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 concessão.

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

Parágrafo Vigésimo Primeiro: 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 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)

Parágrafo Quadragésimo Sétimo: Caso a **CONCESSIONÁRIA** realize a troca dos equipamentos ou parte da estrutura entregue pelo Iate para uso da concessão, estes deverão ser feitos por itens de igual marca e modelo.

Parágrafo Quadragésimo Oitavo: Aos funcionários que trabalham na área de atendimento, o uniforme deverá ser compatível com a atividade desempenhada.

Parágrafo Quadragésimo Nono: Deverá fornecer água potável gratuita, sempre que o cliente solicitar, observando o disposto na Lei Distrital nº 1.954, de 8 de junho de 1998.

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 anotará 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 VIII**.

Parágrafo Terceiro: Em caso do não atendimento de todos os aspectos descritos no checklist do **ANEXO VIII**, 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:

Infração	Grau
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
Deixar de:	
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
Permitir:	
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:

Grau	Valor da multa 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: 0452-9
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 2023.

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 XV

MINUTA DE CONTRATO – TECH SOFT

CONTRATO N.º ____/2023

**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 2023.

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 XVI

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 RESTAURANTE DO FAROL, LOCALIZADA NA ÁREA NÁUTICA 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

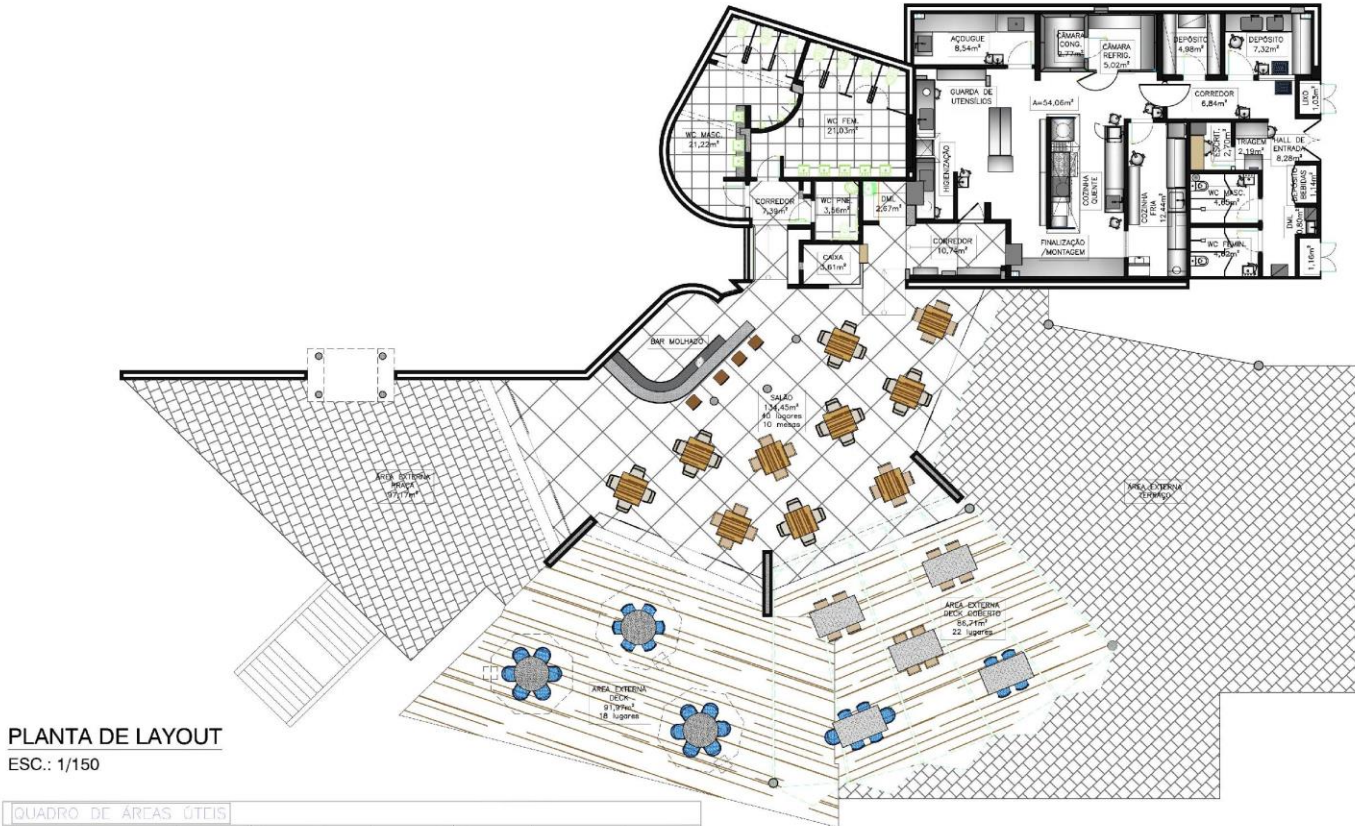
O presente termo possui caráter irrevogável e irretratável e inicia a partir da data de sua assinatura, perdurando enquanto o contrato de concessão nº ____/2023 possuir validade e estiver ativo.

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 2023.

PARTE RECEPTORA

PLANTA DE LAYOUT COMPLETA, RESTAURANTE DO FAROL



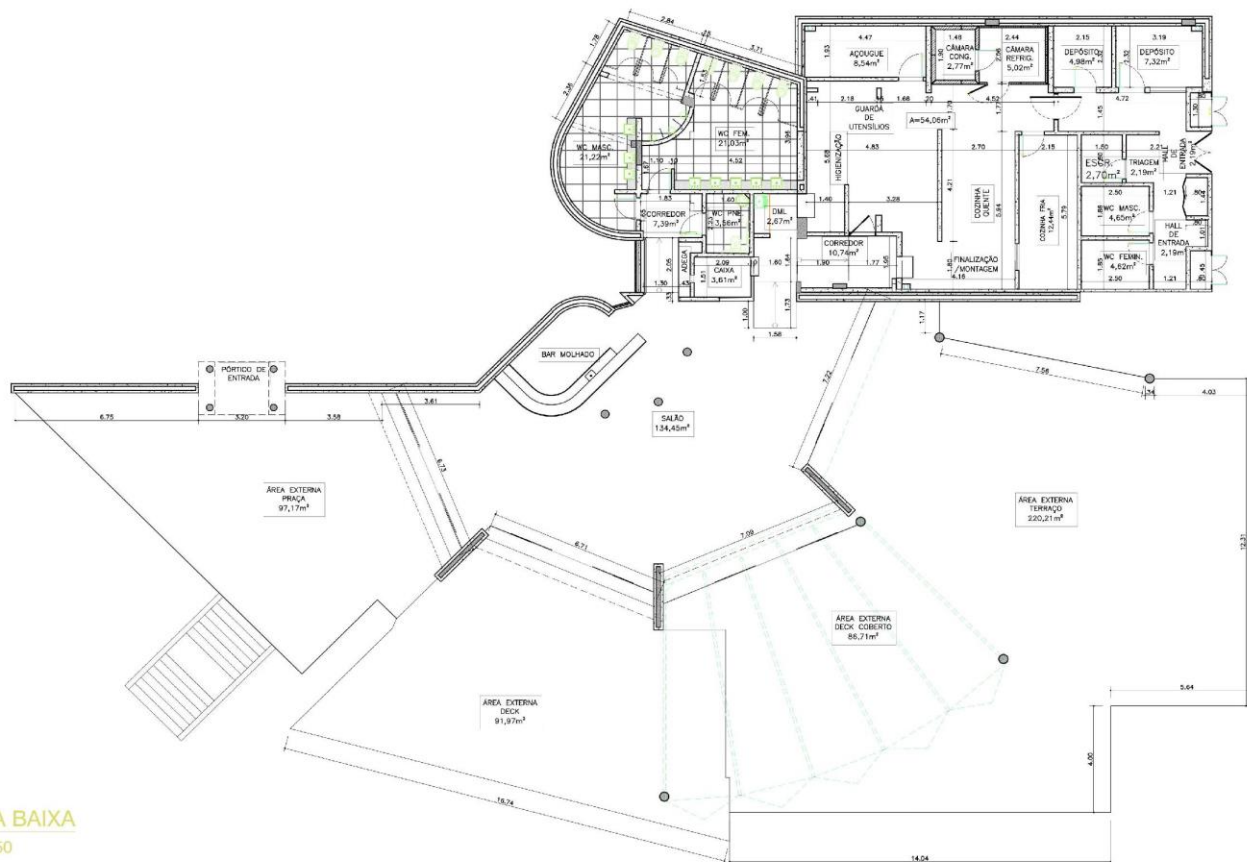
PLANTA DE LAYOUT
 ESC.: 1/150

QUADRO DE ÁREAS ÚTEIS					
AMBIENTE	METRAGEM	AMBIENTE	METRAGEM	AMBIENTE	METRAGEM
SALÃO	134,45m ²	WC PNE	3,56m ²	ÁREA EXTERNA COBER.	86,71m ²
COZINHA INDUSTRIAL	127,91m ²	CORREDOR	18,13m ²	ÁREA TOTAL	419,29m ²
WC MASC.	21,22m ²	CAIXA	3,61m ²		
WC FEM.	21,03m ²	DML	2,67m ²		

ANEXO XVII
 PLANTAS BAIXAS
 01/01
 REFORMA RESTAURANTE DO FAROL
 PLANTA DE LAYOUT
 ESC.: Indefinida
 DATA: DEZ/2002
 ARQ. Cassia Lott e Anítony Nalheiros
 ESCEN - TRECHO 2 - CONJUNTO 4
 INSTITUTO DE ENGENHARIA DE BRASÍLIA

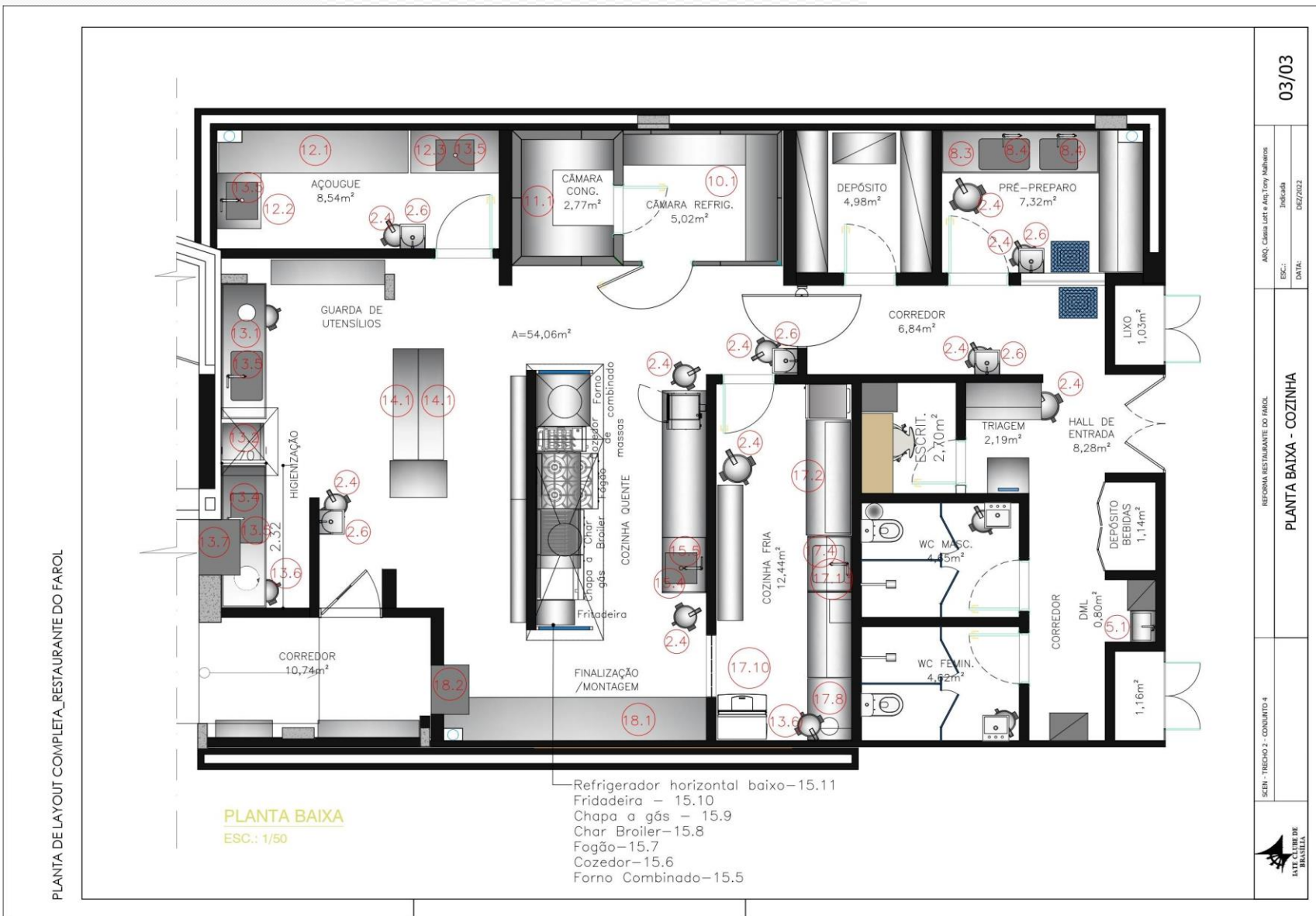
PLANTA DE LAYOUT COMPLETA RESTAURANTE DO FAROL

PLANTA BAIXA
 ESC.: 1/150



REQ. Class. Lot. e Proj. N.º 146/2012	02/03
ESC.: Indicação	
DATA: 08/27/2012	
REFORMA RESTAURANTE DO FAROL	PLANTA BAIXA
SCEN - TRECHO 2 - CONJUNTO 4	





ARQ: Cláudia Lofre e Arq. Tony Mathewos	03/03
ESC.: Indefinida	
DATA: 08/2/2022	
RESTAURANTE DO FAROL	PLANTA BAIXA - COZINHA
SCEN - TRECHO 2 - CONJUNTO 4	
	