



64

CONTRATO N.º 018/2013

Contrato de Concessão Remunerada de Uso que entre si fazem, de um lado, a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB e, de outro lado, a empresa individual CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS, na forma abaixo:

A UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB, Autarquia Estadual vinculada à Secretaria da Educação do Estado da Bahia, instituída pela Lei Delegada n.º 12, de 30 de dezembro de 1980, autorizada pelo Decreto Federal n.º 94.250, de 22 de abril de 1987, reestruturada pela Lei 7.176, de 10 de setembro de 1997, e credenciada através do Decreto Estadual n.º 7.344, de 27 de maio de 1998, e recredenciada pelo Decreto Estadual n.º 9.996, de 02 de maio de 2006, com sede e foro no KM 04 da Estrada do Bem Querer, no município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 13.069.489/0001-08, adiante denominada **CONCEDENTE**, representada pelo seu Reitor, Prof. Dr. **PAULO ROBERTO PINTO SANTOS**, brasileiro, casado, residente na cidade de Vitória da Conquista, portador da Carteira de Identidade RG n.º 03414057-36, expedida pela SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob n.º 141.320.525-91, e a empresa individual **CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 15.718.268/0001-30, estabelecida na Rua Ubaldino Figueira n.º 200, bairro Recreio, município de Vitória da Conquista - BA, a seguir denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representado pela Sr.ª **CÉLIA MARINA DIAS DOS SANTOS**, portadora da Carteira de Identidade n.º 0085328189, expedida pela SSP-BA, e inscrita no CPF/MF sob n.º 160.488.575-00, residente na Rua Ubaldino Figueira n.º 200, bairro Recreio, município de Vitória da Conquista - BA, município de Vitória da Conquista - BA, vencedora do processo licitatório, modalidade Concorrência Pública n.º 003/2012, resolvem celebrar o presente Contrato, que se regerá pela Lei Estadual n.º 9.433/05, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto deste contrato de Concessão Remunerada de Uso de uma área de 640m² (seiscentos e quarenta metros quadrados), onde está localizado o restaurante Universitário da **CONCEDENTE**, no Campus Universitário de Vitória da Conquista- Ba, para exploração Comercial no fornecimento de alimentação pronta (bandeirão e a kilo), de acordo com as condições previstas neste Contrato e na Proposta de Preços apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**.

Subcláusula Primeira - Incluem-se na concessão de uso os equipamentos integrantes do restaurante, de propriedade da **CONCEDENTE**, constantes da relação anexa (Anexo I), que fica fazendo parte integrante deste independentemente de transcrição.

Subcláusula Segunda - É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da **CONCESSIONÁRIA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial deste Contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA**, não se responsabilizando a **CONCEDENTE** por nenhum compromisso assumido por aquele com terceiros.

Sucláusula Terceira - Os serviços objeto deste Contrato não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência, devendo ser executados por empregados da **CONCESSIONÁRIA**, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante



8.

vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a empresa concessionária, sobre os quais manterá estrito e exclusivo controle.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, a contar de 13 de maio de 2013, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inciso II do art. 140, da Lei Estadual n° 9.433/2005, observado o estabelecido no *caput* e no parágrafo único do art. 142 desta Lei.

Subcláusula Primeira - A prorrogação do prazo de vigência, nos termos do inc. II do art. 140 da Lei Estadual n.º 9.433/2005, está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas e deverá ser realizada através de termo aditivo.

Subcláusula Segunda – A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

A **CONCESSIONÁRIA** pela utilização do imóvel pagará à **CONCEDENTE** o valor mensal de R\$ 1.000,00 (um mil reais), totalizando o valor global anual de R\$ 12.000,00 (doze mil reais.)cujos pagamentos deverão ser efetuados mensalmente através de crédito na Ag. 3832-6, do Banco do Brasil S/A., conta corrente n.º 991.254-1, em favor da **CONCEDENTE**, no prazo de até 08 (oito) dias úteis do início de cada mês.

Subcláusula Primeira - Além do valor previsto neste Contrato, a **CONCESSIONÁRIA** arcará com todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o seu pessoal, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **CONCESSIONÁRIA** das obrigações.

Subcláusula Segunda - A atualização monetária dos pagamentos devidos pela **CONCESSIONÁRIA**, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento e, ou do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do IGPM/FGV *pro rata tempore*, cujo valor será acrescido de multa de 2% (dois por cento) e juros de mora à razão de 1% (um por cento) ao mês.

CLÁUSULA QUARTA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DO PREÇO, REAJUSTAMENTO E REVISÃO

A concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei Estadual n.º 9.433/05, fica condicionada ao transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do INPC/IBGE, observadas as disposições das Leis 8.666/93, 9.069/95 e 10.192/2001 e será procedida independentemente da solicitação da **CONCEDENTE**.

Subcláusula Única - A revisão de preços, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual n.º 9.433/05, dependerá de requerimento do interessado, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro deste Contrato, para recompor o preço que se tornou insuficiente, e será instaurada pela própria administração.



R

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA**, além das determinações contidas na Parte B – Disposições Específicas do Instrumento Convocatório, que aqui se consideram literalmente transcritos, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- a) dar início ao funcionamento do Restaurante Universitário, improrrogavelmente no prazo de até 20 (vinte) dias após a assinatura deste Contrato;
- b) pagar o valor da retribuição pelo uso do imóvel concedido;
- c) fornecer dois tipos de refeições (a quilo e bandejão) de acordo com os cardápios mínimos indicados nos itens 1.4.2, 1.4.4 e 1.4.5 da Parte B – Disposições Específicas do Instrumento Convocatório, fixados pela **CONCEDENTE**;
- d) oferecer os mesmos tipos de refeições, mantendo os mesmos valores, quando do fornecimento de refeições para convidados ou participantes de convênios, contratos e/ou eventos da **CONCEDENTE**;
- e) fornecer todos os gêneros alimentícios, mercadorias, bem como materiais e embalagens, inclusive os de limpeza, conservação e higiene necessários á execução dos serviços;
- f) zelar pela boa qualidade das refeições oferecidas, observando o cumprimento do cardápio previamente elaborado pelo nutricionista e divulgado com uma semana de antecedência e utilizando, quando do seu preparo, ingredientes e gêneros alimentícios em bom estado de conservação, livre de contaminação de qualquer agente estranho, atendendo as recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**.
- g) manter, durante todo o período do Contrato, sob sua exclusiva responsabilidade, gerente habilitado à frente e responsável pela administração e operação do Restaurante Universitário, com poderes para deliberar sobre qualquer determinação de emergência que se torne necessária, além de pessoal próprio que atenda as necessidades e a execução completa e eficiente dos serviços, objeto deste Contrato, como: nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais etc;
- h) zelar pela boa e completa execução dos serviços concessionários e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela **CONCEDENTE**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- i) comunicar à **CONCEDENTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- j) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
- k) responder perante a **CONCEDENTE** pela conduta, frequência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para a **CONCEDENTE**, bem como comunicar a **CONCEDENTE**, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados à execução do presente Contrato;
- l) respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na **CONCEDENTE**, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- m) zelar que todos os seus empregados se apresentem limpos, cabelos cortado, barbeados e com boa aparência, devendo os mesmos utilizar, máscaras e redes, quando o serviço assim o exigir;
- n) afastar imediatamente da área da **CONCEDENTE** qualquer empregado seu, por mais qualificado que seja, que venha a criar embaraços ou cuja permanência for julgada indesejável;
- o) responder judicial e financeiramente, sem prejuízo de medidas outras que possam ser adotadas, por todo e qualquer dano ou prejuízo que, a qualquer título, vier a causar à **CONTRATANTE**, à União, ao Estado, ao Município ou a terceiros, em função da execução do objeto do presente Contrato, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o



7.

[Handwritten signature]

equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quanto isto ocorrer por exigência da **CONCEDENTE** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;

p) manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

q) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;

r) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente Contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas aos serviços prestados;

s) instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadoras de boa conduta e capazes de realizar os serviços decorrentes do objeto deste Contrato;

t) realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras especificadas nos dissídios ou convenções coletivas;

u) pagar os salários e encargos sociais devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços decorrentes do objeto deste Contrato, inclusive indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se, ainda, ao fiel cumprimento das legislações trabalhista e previdenciária, sendo-lhe defeso invocar a existência deste Contrato para tentar eximir-se destas obrigações ou transferi-las para a **CONCEDENTE**, mesmo após a vigência deste Contrato;

v) manter rigorosamente em dia os documentos e apresentar mensalmente à **CONCEDENTE** cópia da folha de pagamento dos seus empregados vinculados ao presente Contrato, na forma prevista no §5º do art. 31 da Lei 8.212/91, inclusive das guias de depósito do FGTS e INSS;

w) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;

x) adimplir os fornecimentos exigidos pelo Instrumento Convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste Contrato;

y) instalar no prazo de 30 (trinta) dias e às suas expensas os equipamentos necessários e em boas condições de funcionamento para o bom atendimento do restaurante, dispondo, no mínimo, dos indicados junto com a Proposta de Preços, ora Anexo II deste Contrato;

z) zelar pela higiene e apresentando qualidade nos produtos a serem comercializados;

aa) responsabilizar-se pelo fornecimento dos demais utensílios e eletrodomésticos necessários ao bom funcionamento do restaurante, inclusive os de utilização dos usuários, tais como: talheres, bandejas, pratos, copos, guardanapos de papel, marmitas descartáveis, banho-maria, fita filme etc;

bb) apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura do Município de Vitória da Conquista-Ba;

cc) manter todas as áreas do refeitório, cozinha, despensas, entradas de serviços e demais dependências sob sua responsabilidade no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza, arrumação e isentos da presença de roedores, moscas e outros insetos;

dd) recolher diariamente o lixo em sacos plásticos adquiridos por conta própria, bem como efetuar a limpeza diária e desinsetização, quando necessário;

ee) dar início aos trabalhos e atender aos usuários das 8:00 às 21:30 h, de segunda a sexta-feira, sendo que nos sábados o horário será das 08:00 às 17:30 h;

ff) permitir aos representantes da **CONCEDENTE** livre acesso, em qualquer época, para fiscalização às instalações do imóvel concedido;

gg) devolver os equipamentos e materiais à **CONCEDENTE** nas mesmas condições em que foram entregues, até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os na mais perfeita condição de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade, exceto o desgaste normal decorrente da utilização do equipamento;



z

hh) responsabilizar-se por qualquer dano que venha ocasionar na área da Restaurante e pelas reformas e instalações necessárias nas suas dependências, devendo apresentar projeto, encarregando-se das obras e assumir todos os custos, sem direito a ressarcimento atuais e/ou futuros;

ii) manter o caixa com sistema de fichas descartáveis isoladas dos demais serviços, a fim de evitar manuseio de dinheiro, alimentos e instrumento pelos funcionários;

jj) responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;

kk) usar o espaço do refeitório apenas para a execução do objeto desta contratação, sendo vedado a utilização para qualquer outra destinação, salvo se expressamente autorizada pela **CONCEDENTE**;

ll) obedecer, rigorosamente, a Portaria nº 1428/93 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e a toda a legislação pertinente, zelando pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, da fiscalização sanitária e ANVISA.

Subcláusula Primeira – A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer as refeições nos valores de:

– R\$ 3,25 (três reais e vinte e cinco centavos) o bandejão, observando o cardápio exigido e os aspectos nutricionais dos alimentos, com peso de, no mínimo, 600 gramas;

– R\$ 8,90 (oito reais e noventa centavos) por quilograma, no self service.

Subcláusula Segunda – O preço unitário das refeições deverá sofrer o escalonamento de desconto para o segmento estudantil, conforme abaixo:

Estudantes não cotistas – 10% (dez por cento);

Estudantes que ingressaram na UESB via sistema de cotas – 20% (vinte por cento).

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

A **CONCEDENTE**, além das obrigações contidas neste Contrato por determinação legal, obriga-se a:

a) entregar o imóvel, objeto da concessão de uso, no estado em que se encontra, e fornecer a **CONCESSIONÁRIA** os elementos indispensáveis ao cumprimento deste Contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;

b) proceder à publicação resumida deste Contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;

c) fornecer local para a guarda de materiais, equipamentos e utensílios da **CONCESSIONÁRIA**;

d) facilitar o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, designados para execução deste Contrato, às instalações onde os mesmos serão executados;

e) custear as despesas com o consumo de energia elétrica e o consumo de água no espaço da concessão.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

o Regime de Execução do presente Contrato será o de empreitada por preço global.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Competirá à Comissão Própria para fiscalização e Acompanhamento da Execução dos Contratos da UESB – CPFAC proceder ao acompanhamento da execução deste Contrato, na



≡

forma do art. 154 da Lei Estadual n.º 9.433/05, competindo à comissão designada, primordialmente:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução deste Contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) fiscalizar as instalações, móveis e utensílios, visando assegurar a observância de padrões elevados de conservação dos bens, higiene e limpeza na preparação e distribuição das refeições, assim como a sua qualidade;
- c) transmitir a **CONCESSIONÁRIA** instrução e comunicar qualquer irregularidade detectada;
- d) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- e) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do Contrato;
- f) esclarecer prontamente as dúvidas da **CONCESSIONÁRIA**, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- g) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- h) fiscalizar a obrigação da **CONCESSIONÁRIA** de manter, durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- i) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da **CONCESSIONÁRIA**, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da **CONCESSIONÁRIA**, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- j) solicitar da **CONCESSIONÁRIA**, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução deste Contrato.

Subcláusula Única - A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da **CONCEDENTE**, não eximirá à **CONCESSIONÁRIA** de total responsabilidade na execução do Contrato.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

Sem prejuízo da caracterização dos ilícitos administrativos previsto no art. 185 da Lei Estadual 9.433/05, com as cominações inerentes, a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução deste Contrato, sujeitará a **CONTRATADA** à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I - 10% (dez por cento) sobre o valor deste Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, ou ainda na hipótese de negar-se a **CONTRATADA** a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

II - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;

III - 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

Subcláusula Primeira – A multa acima referida não impede que a **CONTRATANTE** rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as demais sanções previstas na Lei.

Subcláusula Segunda – A multa aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia prestada, quando exigida, além da perda desta, a **CONTRATADA** responderá pela sua diferença, que será



F.

descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONTRATANTE** ou ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. Acaso não tenha sido exigida garantia, à **CONTRATADA** o valor de qualquer multa porventura imposta.

Subcláusula Terceira – As multas previstas não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Subcláusula Quarta - A **CONTRATADA** será punida com a pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar quando incorrer nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei Estadual nº. 9.433/05.

Subcláusula Quinta - A **CONTRATADA** será punida com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Subcláusula Sexta - Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, ou prejuízos dela advindos para a **CONTRATADA** e a reincidência na prática do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

A inexecução, total ou parcial, deste Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Estadual nº. 9.433/05.

Subcláusula Primeira - A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da **CONCEDENTE** nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Subcláusula Segunda - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da **CONCESSIONÁRIA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

As partes - **CONCEDENTE** e **CONCESSIONÁRIA** – comprometem, ainda, a observar o seguinte:

- a) fica proibido o uso do restaurante para venda de bebidas alcoólicas;
- b) à **CONCEDENTE** ficará reservado o direito de paralisar ou suspender, a qualquer momento, a outorga da concessão;
- c) na paralisação da concessão, por interesse da **CONCEDENTE**, sem que a **CONCESSIONÁRIA** tenha dado causa, fará o mesmo jus a reposição integral do prazo em que o Contrato esteve paralisado;
- d) reserva-se à **CONCEDENTE** o direito de intervir na operação do restaurante, quando ficar comprovada incapacidade ou deficiência de pessoal e equipamentos, sem que do ato resulte o direito da **CONCESSIONÁRIA** pleitear indenização, seja a que título for;
- e) durante os meses nos quais as atividades acadêmicas encontrarem-se em recesso letivo ou período de greve, o valor da taxa de manutenção será reduzido a 50% (cinquenta por cento) do valor vigente, devendo ser garantido o horário de atendimento, para os servidores da **CONCEDENTE**.



✓

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA

Para o fiel cumprimento das obrigações do presente Contrato, a **CONCESSIONÁRIA**, no ato da assinatura, apresentará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado deste Contrato em favor da **CONCEDENTE**, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Subcláusula Primeira - A **CONCESSIONÁRIA** ficará obrigado a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão do contrato.

Subcláusula Segunda - Havendo revisões ou reajustes de preços a **CONCESSIONÁRIA** atualizará o valor da garantia.

Subcláusula Terceira - Para devolução da garantia após o término deste Contrato, a **CONCESSIONÁRIA** não poderá estar inadimplente com as obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

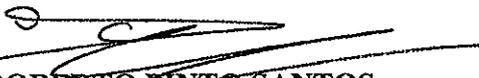
Integram o presente Contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste Instrumento, inclusive seus anexos, e na proposta da **CONCESSIONÁRIA**, apresentada na referida licitação.

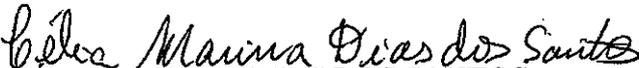
CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

As partes elegem o Foro da Cidade de Vitória da Conquista - Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

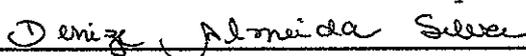
E, por estarem, assim, justas e contratadas, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas, que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Vitória da Conquista, 07 de maio de 2013.


PAULO ROBERTO PINTO SANTOS
REITOR DA CONCEDENTE


CELIA MARINA DIAS DOS SANTOS
REPRESENTANTE DA CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS

01. 
CPF N° 019.242.525-03

02. 
CPF N° 868.737.315-04



ANEXO I AO CONTRATO N.º 018/2013

**RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS INTEGRANTES DO
RESTAURANTE DISPONIBILIZADOS PELA CONCEDENTE À CONCESSIONÁRIA**

ITEM / DESCRIÇÃO	QUANT.
BALANÇA PLATAFORMA – Tipo mecânica, com capacidade para 300 Kg.	01
PREPARADOR DE ALIMENTOS – Preparador com 06 discos, construída em alumínio	01
MESA AUXILIAR – MESA MEDINDO 180X72X85 CM	03
CALDEIRÃO MODULAR A GÁS	01
TANQUE INOX	01
CONJUNTO INDUSTRIAL COM REFRIGERAÇÃO VERTICAL TIPO FREEZER	02
COIFA INOX	01
ESTUFA TIPO BALCÃO TÉRMICO PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS	01
CHAPA BIFETEIRA A GÁS	01
FOGÃO INDUSTRIAL 30X80 NORMAL CHAPA BANHO MARIA C/ FORNO	01
ESTANTE DE AÇO	10



7. *[Handwritten signature]*

ANEXO II AO CONTRATO N.º 018/2013

**RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
A SEREM DISPONIBILIZADOS NO RESTAURANTE PELA CONCESSIONÁRIA**

ITEM / DESCRIÇÃO	QUANT.
BALANÇA PLATAFORMA – TIPO MECÂNICA, COM CAPACIDADE PARA 300 KG	01
PREPARADOR DE ALIMENTOS – Preparador com 06 discos, construída em alumínio	01
MESA AUXILIAR – MESA MEDINDO 180X72X85 CM	03
CALDEIRÃO MODULAR A GÁS	01
TANQUE EM INOX	01
CONJUNTO INDUSTRIAL COM REFRIGERAÇÃO VERTICAL TIPO FREEZER	02
COIFA INOX	01
ESTUFA TIPO BALCÃO TÉRMICO PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS	01
CHAPA BIFETEIRA A GÁS	01
FOGÃO INDUSTRIAL 30X80 NORMAL CHAPA BANHO MARIA C/ FORNO	01
ESTANTE DE AÇO	10
FOGÃO 04 BOCAS	01
FORNO ELÉTRICO	01
PROCESSADOR	01
REFRESQUEIRA 30L	01
REFRESQUEIRA 15L	01
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	01
FRITADEIRA ELÉTRICA	01
BANHO MARIA COMPLETO	01
PISTA FRIA COMPLETA	01
PRATOS	200
FACAS	200
GARFOS	200
JOGO DE MESA	30
GELADEIRA	01
FREEZER HORIZONTAL	02
FREEZER VERTICAL	01
UTENSÍLIOS PARA COZINHA	Diversos
PANELAS	Diversas



[Handwritten signature]