

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
Recredenciada pelo Decreto Estadual Nº 16.825, de 04 de julho de 2016

Rs. 47
Diniz
Procuradora Jurídica

BAHIA
GOVERNO DO ESTADO

Proc. Nº 946152
Rs. 68
Diniz
Procuradora Jurídica

CONTRATO N.º 044/2017

Contrato de Concessão de Uso que entre si fazem, de um lado, a UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB e, de outro lado, a empresa PUPO RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LTDA.

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, reorganizada pela Lei Estadual n.º 13.466, de 22 de dezembro de 2015, credenciada através do Decreto Estadual n.º 7.344, de 27 de maio de 1998, e recredenciada pelo Decreto Estadual n.º 16.825, de 04 de julho de 2016, 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 de 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 PUPO RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 04.449.984/0001-43, com endereço na Rua Dr. José Peroba, 297, Ed. Atlanta Empresarial, Sala 907, Bairro Stiep, município de Salvador – BA, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo Sr. MÁRCIO MERCES, brasileiro, divorciado, empresário, portador da Carteira de Identidade n.º 0055906044, expedida pela SSP-BA, e inscrito no CPF/MF sob n.º 046.909.315-34, com endereço na Rua Desembargador Manoel Pereira, 95, Apto. 401, bairro Costa Azul, município de Salvador – BA, resolvem celebrar o presente Contrato, de acordo com o processo licitatório, modalidade Concorrência Pública 003/2017, que se regerá pela Lei Estadual n.º 9.433/05, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a concessão remunerada de uso de áreas de 264,43m² (duzentos e sessenta e quatro vírgula quarenta e três metros quadrados), para exploração de atividade comercial alimentícia (Restaurante Universitário), e 9,46m² (nove vírgula e quarenta e seis metros quadrados), para exploração de atividade comercial alimentícia (Lanchonete), ambas de propriedade da **CONCEDENTE**, situadas no *Campus* Juvino Oliveira, de acordo com as especificações constantes do Preâmbulo e



Parte I do Instrumento Convocatório, com as condições previstas neste Contrato e na Proposta de Preços apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**.
Proc. Nº 9465
Rs. 69
Dem. 8
Procuradoria Jurídica

Subcláusula Primeira – Incluem-se na concessão de uso os equipamentos integrantes do Restaurante, de propriedade da **CONCEDENTE**, constantes do Anexo I, que fica fazendo parte integrante deste Contrato independentemente de transcrição.

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

Subcláusula Terceira - A **CONCESSIONÁRIA** ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 143 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Subcláusula Quarta - As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

Subcláusula Quinta – Os serviços objeto deste contrato não podem 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 vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a empresa contratada, sobre os quais manterá estrito e exclusivo controle.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inciso II do art. 140, da Lei Estadual nº 9.433/05, observado o estabelecido no *caput* e no § único do art. 142 desta Lei.

Subcláusula Primeira – A prorrogação do prazo de vigência, nos termos do inciso II do art. 140 da Lei Estadual nº 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

A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE, pela utilização do espaço físico, o valor mensal de R\$ 800,00 (oitocentos reais), estimando-se um valor anual de R\$ 9.600,00 (nove mil e seiscentos reais).

Subcláusula Primeira – Além do valor previsto neste Contrato, a CONCESSIONÁRIA arcará com todos os custos necessários aos materiais 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.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

Os pagamentos devidos à CONCEDENTE deverão ser efetuados mensalmente através de crédito na agência 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 - Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, deverá esta ser imediatamente comunicada à CONCEDENTE.

Subcláusula Segunda - A atualização monetária dos pagamentos devidos pela CONCESSIONÁRIA, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*, e sobre o valor corrigido, incidirá multa de 2% (dois por cento), além de juros moratórios no percentual de 1% (um por cento) ao mês, até o efetivo pagamento da dívida.

CLÁUSULA QUINTA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

A concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, fica condicionada ao transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do IGP-M/FGV, 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. XXV do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, dependerá de requerimento do interessado, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, para recompor o preço que se tornou insuficiente, e será instaurada pela própria administração.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A CONCESSIONÁRIA, além das obrigações especificadas no Instrumento Convocatório, compromete-se a:

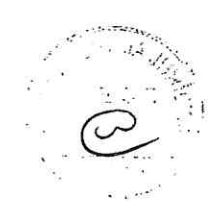


- a) dar início ao funcionamento do Restaurante Universitário e da Lanchonete, improrrogavelmente, no prazo de até 30 (trinta) dias, após a assinatura deste Contrato; (4)
- b) apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura do Município de Itapetinga;
- c) instalar às suas expensas os equipamentos necessários e em boas condições de funcionamento para o bom atendimento do Restaurante Universitário e da Lanchonete, dispondo, no mínimo, dos indicados junto com a Proposta de Preços, inclusive os de utilização dos usuários, tais como: talheres, bandejas, pratos, copos, guardanapos de papel, marmitas descartáveis, banho-maria, fita filme etc;
- d) responsabilizar-se pelo fornecimento dos demais utensílios e eletrodomésticos necessários ao bom funcionamento do Restaurante;
- e) pagar o valor da retribuição pela utilização dos espaços concedidos; (X)
- f) zelar pela boa qualidade das refeições e dos lanches oferecidos, observando o cumprimento do cardápio previamente elaborado por 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) fornecer dois tipos de refeições (a quilo e bandejão), de acordo com os cardápios mínimos estabelecida no instrumento convocatório, indicados no Anexo II deste Contrato;
- h) fornecer os lanches observando a variedade e a lista mínima dos produtos a serem comercializados, estabelecida no instrumento convocatório, indicados no Anexo III deste Contrato;
- i) 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**;
- j) dar início aos trabalhos e atender aos usuários no horário das 11h às 14h, para o almoço, e das 17h50min às 20h30min, para o jantar, de segunda à sexta-feira, sendo que nos sábados o horário será das 11h às 14h, para o almoço;
- k) iniciar o funcionamento da Lanchonete às 07h00min até às 22h00min., de segunda a sexta-feira, devendo, quando da realização de eventos/atividades institucionais, funcionar em horários extraordinários, desde que previamente avisado pela **CONCEDENTE**;
- l) executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**;
- m) fornecer todos os gêneros alimentícios, mercadorias, bem como materiais e embalagens, inclusive os de limpeza, conservação e higiene necessários à execução dos serviços, zelando pela qualidade dos produtos a serem comercializados;
- n) 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;
- o) 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;

- p) comunicar à **CONCEDENTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- q) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
- r) 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;
- 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) 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;
- u) zelar que todos os seus empregados se apresentem limpos, cabelos cortados, barbeados e com boa aparência, devendo os mesmos utilizarem luvas, máscaras e redes, quando o serviço assim o exigir;
- v) afastar imediatamente das áreas da **CONCEDENTE** qualquer empregado seu, por mais qualificado que seja, que venha a criar embaraços ou cuja permanência for julgada indesejável;
- w) 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 **CONCEDENTE**, 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 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;
- x) manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- y) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- z) 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;
- aa) 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;
- bb) pagar os salários e encargos sociais devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços ora contratados, 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**;
- cc) 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;
 - dd) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;
 - ee) adimplir os fornecimentos exigidos pelo Instrumento Convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste Contrato;
 - ff) manter todas as áreas da lanchonete, 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;
 - gg) permitir aos representantes da **CONCEDENTE** livre acesso, em qualquer época, para fiscalização às instalações das duas áreas do imóvel concedido;
 - hh) 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;
 - ii) responsabilizar-se por qualquer dano que venha ocasionar nas áreas do Restaurante e da Lanchonete, bem como 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;
 - jj) manter o caixa com sistema de fichas descartáveis isoladas dos demais serviços, a fim de evitar manuseio de dinheiro, alimentos e instrumento pelos funcionários;
 - kk) responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;
 - ll) usar o espaço do refeitório e da lanchonete apenas para a execução do objeto desta contratação, sendo vedado a utilização para qualquer outra destinação, salvo se expressamente autorizada pela **CONCEDENTE**;
 - mm) 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\$ 9,14 (nove reais e catorze centavos) o bandejão, observando o cardápio exigido e os aspectos nutricionais dos alimentos, com peso de, no mínimo, 600 (seiscentos) gramas;
- R\$ 20,56 (vinte reais e cinquenta e seis centavos) por quilograma, no self service.



Subcláusula Segunda – O preço unitário das refeições deverá sofrer o escalonamento de desconto de acordo com a comunidade, conforme abaixo:

PREÇO	PÚBLICO ALVO	DESCONTO (%)
PREÇO 1	PÚBLICO EM GERAL	SEM DESCONTO
PREÇO 2	ESTUDANTES NÃO COTISTAS DA UESB	10%
PREÇO 3	SERVIDORES DA UESB	20%
PREÇO 4	ESTUDANTES COTISTAS DA UESB	20%

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

- a) entregar as áreas do imóvel, objeto da concessão de uso, no estado em que se encontram, e fornecer à **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 nos espaços da concessão.

CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá à **CONCEDENTE**, através da Comissão Própria para Fiscalização e Acompanhamento da Execução dos Contratos – CPFAC, juntamente com a Prefeitura de Campus de Itapetinga, proceder ao acompanhamento da execução deste Contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 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) transmitir à **CONCESSIONÁRIA** as instruções necessárias e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- c) 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;



- d) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução deste Contrato;
- e) esclarecer prontamente as dúvidas da **CONCESSIONÁRIA**, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- f) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- g) 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;
- h) fiscalizar as instalações, móveis e utensílios, visando assegurar a observância de padrões de conservação dos bens, higiene e limpeza na preparação e distribuição dos lanches, assim como a sua qualidade;
- i) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da **CONCESSIONÁRIA**, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embarçar 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 a **CONCESSIONÁRIA** de total responsabilidade na execução deste Contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às mesmas formalidades exigidas para a validade deste Contrato.

Subcláusula Primeira - A admissão da fusão, cisão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA** está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante a **CONCEDENTE**, da inexistência de comprometimento das condições originariamente pactuadas para a adequada e perfeita execução do contrato

Subcláusula Segunda - Somente será admitida a substituição de algum membro da equipe técnica, no curso da execução do contrato, por outro profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente comprovada, e desde que previamente aprovada pela **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

A inexecução, total ou parcial, deste Contrato ensejará a sua rescisão, com as conseqüências 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 PENALIDADES

Sem prejuízo da caracterização dos ilícitos administrativos previstos no art. 185 da Lei Estadual 9.433/05, com as cominações inerentes, a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do Contrato, sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** a 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 **CONCESSIONÁRIA** 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 **CONCEDENTE** rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as demais sanções previstas na Lei.

Subcláusula Segunda – Se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

Subcláusula Terceira – A multa aplicada, após regular processo administrativo, será descontada diretamente dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA** ou ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

Subcláusula Quarta – A **CONCESSIONÁRIA** será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei Estadual nº. 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.

Subcláusula Quinta – A **CONCESSIONÁRIA** 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 Sexta – A **CONCESSIONÁRIA** 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 Sétima – Para a aplicação das penalidades previstas, serão levadas em conta a natureza e a gravidade da falta, ou prejuízos dela advindos para a **CONCEDENTE** e a reincidência na prática do ato.

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

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** fica obrigada 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 do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** não poderá estar inadimplente com as obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

- a) fica proibido o uso do Restaurante e da Lanchonete 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 o **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 e da Lanchonete, quando ficar comprovada incapacidade ou deficiência de pessoal e equipamentos, sem que do ato resulte o direito do **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, entretanto, ser garantido o horário de atendimento, para os servidores da CONCEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – 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 QUINTA – DO FORO

As partes elegem o Foro da Cidade de Vitória da Conquista - BA, 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 – BA, 03 de outubro de 2017.


PAULO ROBERTO PINTO SANTOS
REITOR DA CONCEDENTE


MARCIO MERCÊS
REPRESENTANTE DA CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

01. Auciana Almeida Rocha
CPF Nº 023.515.715-50

02. Diniz Alonida Silva
CPF Nº 019242525-03



Proc. Nº 946152
Fs. 58
Junif
procuradoria jurídica

ANEXO I
RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS INTEGRANTES DO RESTAURANTE
DISPONIBILIZADOS PELA CONCEDENTE À CONCESSIONÁRIA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Refrigerador Kofisa 04 portas modelo 26/Kres – 4pd	01
02	Refrigerador Kofisa 04 portas modelo 26/Kres – 4pdii	02
03	Fogão industrial 04 bocas com chapa (Itajobi)	02

Proc. Nº 946152
Fs. 79
Junif
procuradoria jurídica



946152
59
Dm 8

ANEXO II
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA – NO SISTEMA “SELF SERVICE A QUILO”

SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS	Qt.	Preço Unitário
<p>FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, NO SISTEMA DE "SELF SERVICE A QUILO": A CONTRATADA DEVERÁ DISPOR, DE NO MÍNIMO, O CARDÁPIO ABAIXO LISTADO:</p> <p>1) ARROZ (branco e "à grega", devendo conter no mínimo as duas opções) 2) GRÃOS (Feijão de caldo e farofa de feijão, devendo conter no mínimo as duas opções) 3) CARNES:</p> <p>3.1) BRANCA (Aves e peixes, com os seguintes preparos: grelhado, ao molho, strogonoff, ensopado, muqueca. No mínimo dois modos de preparo de ave e/ou peixe. Pode-se oferecer outros modos de preparo) 3.2) VERMELHA (Carne do sol, filé, picanha, strogonoff, grelhado. No mínimo dois tipos de carne e/ou preparo. Pode-se oferecer outros tipos de carne e/ou preparo) 4) SALADAS DIVERSAS (Vinagrete, couve-flor, mista, brócolis, beterraba, pepino, salpicão, vagem. No mínimo três opções. Pode-se oferecer outros tipos de salada) 5) MASSAS (Lazanha, espaguete, capelete, fettuccini, inhoque. No mínimo duas opções. Pode-se oferecer outros tipos de massas).</p>	1Kg	20,56
<p>A CONTRATADA deverá dispor, no mínimo, dos pratos relacionados acima. É permitida a oferta de outros pratos, desde que o valor obedeça ao grupo correspondente.</p>		
<p>Cada refeição poderá ser acompanhada somente por 01 (um) suco de frutas natural (mínimo de 300ml) ou 01 (um) refrigerante em lata ou equivalente (350ml) ou água mineral (mínimo de 300ml).</p>		

Proc. Nº 946152
R\$. 80
Dm 8
Procuradoria Jurídica



[Handwritten signatures and marks]

ANEXO III
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA - NO SISTEMA
"BANDEJÃO"

ITEM	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO
001	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, NO SISTEMA DE "BANDEJÃO": A CONTRATADA deverá dispor de, no mínimo, o cardápio abaixo listado: 1) Arroz; 2) Feijão; 3) Dois tipos de carnes; 4) Dois tipos de massas; 5) Salada (três tipos de legumes e verduras) 6) 01 (um) copo de suco de 200ml.	600G	RS 9,14

N

[Handwritten mark]



Proc. N° 946152
As. 61
Diniz
Procuradoria Jurídica

ANEXO IV
LANCHES A SEREM OFERECIDAS COM OS RESPECTIVOS PREÇOS

Proc. N° 946152
As. 82
Diniz
Procuradoria Jurídica

TIPO	GRAMATURA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
ALIMENTOS		
- Croquete de queijo	90g	1,60
- Quibe	90g	2,10
- Risoles carne	90g	2,15
- Pão de queijo	90g	1,28
- Coxinha de frango	90g	2,10
- Esfiha carne / queijo	90g	2,15
- Pastel carne / queijo	90g	2,15
SANDUÍCHES		
Pão francês com queijo	50g	1,53
Pão francês com presunto	50g	1,53
Pão francês com manteiga	50g	1,10
- Cachorro Quente com: 1 salsicha	Pão entre 60 e 80 g	2,17
- Cachorro Quente com: 2 salsichas	Pão entre 60 e 80 g	2,28
- Misto frio pão fatiado	20 a 25g	2,15
- Misto quente	20 a 25g	2,15
- Sanduíche natural Pão fatiado	20 a 25g	2,15
DOCES E BOLOS		
- Brigadeiro		1,53
- Barra de cereais 25g	25g	1,53
- Balas (1ª qualidade)	(1ª qualidade)	0,13
- Chocolates em barra	25g	1,53
- Chocolates em barra	30g	2,07
- Chocolates em barra	40g	2,17
- Biscoitos embalados (de indústria)	Pacote entre 170 e 200g	1,53
- Bolo Simples	100g	1,00
BEBIDAS		
- Café (copo)	180ml	1,00
- Cafezinho xícara ou copinho	50ml	0,55
- Pingado	200ml	1,00
- Chás variados	300 a 330 ml	1,00
- Leite copo	500ml	1,03
- Água mineral copo	180 ml	1,53
- Água mineral (Garrafa)	500 ml	2,03
- Refrigerantes em geral Lata	350 ml	3,10
- Refrigerantes em geral garrafa	290 ml	2,53
- Suco natural de frutas copo	300 ml	1,53
- Refresco copo	200 ml	1,00
- Refresco copo	300 ml	1,50
- Achocolatado	200 ml	1,10

