

INTO/MS

CONCORRÊNCIA Nº 001/2013

Processo Administrativo nº 250057/2014/2013

SIPAR – 25057/003012/2013-94

CONTRATO DE CESSÃO DE USO

CEDENTE: INSTITUTO NACIONAL DE TRAUMATOLOGIA E ORTOPIEDIA JAMIL HADDAD

CESSIONÁRIO: BABA BOM BOM LANCHES LTDA-ME

OBJETO: CESSÃO DE USO

NATUREZA: OSTENSIVO

PRAZO DE VIGÊNCIA: 08/10/2013 A 08/10/2015

CONTRATO Nº 029/2013

O presente contrato tem como norma regedora o Inciso II do art. 24 da Lei n- 8.666, de 21 de junho de 1993, em sua redação atual; o Decreto-Lei nº 9.760, de 05 de setembro de 1946, alterado pela Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998; regulamentada pelo Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001.

A União, por intermédio do **INSTITUTO NACIONAL DE TRAUMATOLOGIA E ORTOPIEDIA JAMIL HADDAD**, órgão do Ministério da Saúde, neste ato denominado **CEDENTE**, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o nº. 00.394.544/0212-63, sediado na Avenida Brasil, nº 500, São Cristóvão, CEP 20940-070, Rio de Janeiro - RJ, neste ato representado por seu Diretor Geral, **MARCOS ESNER MUSAFIR**, portador da Carteira de Identidade nº. 5237846-9, emitida pelo CRM/RJ e inscrito no CPF sob o nº. 425.415.577-87, de outro lado à empresa **BABA BOM BOM LANCHES LTDA-ME**, neste ato denominada **CESSIONÁRIA**, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o nº. 05.565.331/0001-92, sediada na Praça Olavo Bilac S/N, Santa Cruz, Rio de Janeiro – RJ, CEP 23.570-220, neste ato representado por seu Representante Legal, **CARLOS CESAR SILVA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da Carteira de Identidade nº. 06.529.741-8, emitida pelo IFF e inscrito no CPF sob o nº. 845.537.237-00, têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente **CONTRATO** para a **CESSÃO DE USO DE ÁREA PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE, QUIOSQUES E LOUNGES (LOTE 02)**, do qual é parte integrante a proposta apresentada pela **CESSIONÁRIA**, constante do Processo nº. 250057/2014/2013, sujeitando-se o **CEDENTE** e a **CESSIONÁRIA** às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, Lei nº. 9.636/98, Decreto nº. 3.725/2001 e mediante as cláusulas e condições que se seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. O presente **CONTRATO** tem como objeto a **CESSÃO DE USO DE ÁREA PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE, QUIOSQUES E LOUNGES (LOTE 02) NO INSTITUTO NACIONAL DE TRAUMATOLOGIA E ORTOPIEDIA JAMIL HADDAD**, conforme as especificações técnicas constantes dos Anexos do edital da **CONCORRÊNCIA nº. 001/2013**, que independentemente de transcrição fazem parte deste instrumento.
2. A União Federal é proprietária e legítima possuidora do imóvel da cessão.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DA CESSÃO DE USO DE ATIVIDADE DE APOIO

1. A Cessão de uso para o desempenho de atividade de apoio será prestado no endereço: Avenida Brasil nº. 500 – São Cristóvão – Rio de Janeiro/RJ.

AVENIDA CONTINUAÇÃO
VISTO
INTO

1.1. – LOTE 02 – LANCHONETE 02º. Pavimento – 170 Lugares – Área Interna: 47,63 m² - Área de Mesas: 288 m². LOUNGE 05º. Pavimento – 01 (c/ Mesas e Cadeiras). LOUNGE 09º. Pavimento – 01 (c/ Mesas e Cadeiras) e QUIOSQUES – 03 – Área 02mx02m cada.

1.1.1. – Para o LOUNGE 05º. Pavimento e LOUNGE 09º. Pavimento, deverão ser disponibilizadas máquinas de autosserviço de refrigerante, biscoitos, café e outros.

1.1.2. – Os QUIOSQUES deverão ser em fibra de vidro com 04 (quatro) aberturas laterais, com pia, reservatório de água e a **CESSIONÁRIA** ficará responsável pela instalação dos quiosques, ficando o seu custo inteiramente a cargo da mesma

2. O mencionado imóvel (ou benfeitoria) se acha livre e desembaraçado de todos e quaisquer ônus, judiciais ou extrajudiciais, hipoteca legal ou convencional ou ainda, qualquer outro ônus real.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS CONTRATADOS

1. A **CESSIONÁRIA**, pagará, mensalmente ao **CEDENTE**, a título de Taxa de Utilização, o valor de **R\$ 1.746,33 (MIL, SETECENTOS E QUARENTA E SEIS REAIS E TRINTA E TRÊS CENTAVOS)**, conforme proposta de preços de fls. 337-341.
2. A **CESSIONÁRIA** deverá cobrar dos usuários os preços unitários a seguir discriminados, que devem ser fixos, só podendo ser reajustados anualmente, mediante comprovação da alteração dos custos unitários:

LOTE 02

ITEM	Preço Unitário ofertado
Sandwiches (unidade):	
Cachorro-quente	R\$ 1,50
Hambúrguer pronto para consumo (industrializado)	R\$ 2,50
Cheesburguer pronto para consumo (industrializado)	R\$ 2,50
Sanduíche natural diversos sabores pronto para consumo (industrializado)	R\$ 4,00
Outros sandwiches industrializados	R\$ 5,00
Sanduíches diversos de pães variados (francês, forma, forma integral, baguete, italiano, árabe, outros) com frios, mínimo dois (queijos, presunto, salame, mortadela, peito de peru, blanquet) com ou sem salada	R\$ 3,00

Sandwiches diversos de pães variados (francês, forma, forma integral, baguete, italiano, árabe, outros) com frios, mínimo dois (queijos, presunto, salame, mortadela, peito de peru, blanquet) com ou sem salada com ou sem pastas variadas (atum, ricota, frango, azeitona, presunto, berinjela) montados na hora de acordo com a escolha do cliente	R\$ 3,00
Misto quente (pães variados)	R\$ 2,50
Pão com manteiga (pães variados)	R\$ 1,00
Queijo quente (pães variados)	R\$ 2,50
Queijo com banana (pães variados)	R\$ 2,50
Bolos (fatia):	
Bolo de chocolate	R\$ 1,80
Bolo integral de banana ou maçã	
Bolo de cenoura	
Bolo de laranja	
Outros bolos diversos	
Salgados:	
Empadas salgadas diversos sabores (queijo, queijo com cebola, frango, frango com catupiry, camarão, camarão com catupiry, bacalhau, carne-seca, calabresa, palmito, outros)	R\$ 2,50
Empadas doces diversos sabores (goiabada com queijo, banana com canela, chocolate, outros)	R\$ 2,50
Salgados de forno diversos sabores com ou sem catupiry (carne, frango, camarão, palmito, queijo, ricota, ricota com espinafre)	R\$ 2,50
Cachorro-quente de forno	R\$ 2,50
Folhados salgados diversos sabores	R\$ 2,50
Hambúrguer de forno	R\$ 2,50
Cheeseburger de forno	R\$ 2,50
Crepe no palito sabores variados (queijo, queijo com presunto, frango, camarão, outros)	R\$ 2,50
Pães:	
Croissant com recheios diversos (frios)	R\$ 2,50
De queijo (grande)	R\$ 2,50

De queijo pequeno (porção com 6 unid)	R\$ 2,00
De batata com ou sem recheio	R\$ 2,50
Pizza brotinho sabores diversos	R\$ 2,50
Pizza diversos sabores (fatia)	R\$ 2,50
DIVERSOS	
Amendoim	R\$ 0,50
Barra de cereal	R\$ 1,50
Balas diversas	R\$ 0,10
Bombons diversos	R\$ 1,00
Chicletes	R\$ 0,20
Sorvete (picolé)	R\$ 1,00
Biscoitos amanteigados	R\$ 1,00
Biscoitos doces	R\$ 1,00
Biscoitos doces recheados	R\$ 1,50
Biscoitos salgados diversos	R\$ 1,00
Biscoitos salgadinhos diversos	R\$ 1,00
Batata chips	R\$ 1,00
Chocolate	R\$ 1,00
Bananada	R\$ 0,25
Doce de leite	R\$ 0,25
Pão de mel	R\$ 1,00
Paçoca	R\$ 0,30
Pé de moleque	R\$ 0,25
SOPAS	

Sopas industrializadas diversos sabores	R\$ 3,50
REFEIÇÕES	
Crepes salgados com ou sem catupiry (frios diversos, carne, frango, camarão, palmito, calabresa e outros) com saladas variadas cruas ou cozidas	R\$ 5,00
Crepes doces (chocolate, doce de leite, goiabada com queijo e outros)	R\$ 3,00
Quiches diversos sabores (queijo, queijo com cebola, tomate seco, queijo com espinafre, cebola, frango) com saladas variadas cruas ou cozidas	R\$ 5,00
Massas diversas industrializadas (nhoque, lasanha, raviole, capelete, canelone, yakisoba) com saladas variadas cruas ou cozidas	R\$ 7,00
Empadão recheios diversos com ou sem catupiry (frango, camarão, palmito, bacalhau, legumes) com saladas variadas cruas ou cozidas	R\$ 7,00
Outras preparações industrializadas com saladas variadas cruas ou cozidas	R\$ 8,00
BEBIDAS	
Açaí com ou sem complementos (granola e outros)	R\$ 2,50
Achocolatado industrializado (200 ml)	R\$ 1,50
Água de coco (200 ml)	R\$ 2,00
Água mineral com gás (500 ml)	R\$ 1,50
Água mineral sem gás (500 ml)	R\$ 1,50
Café expresso pequeno	R\$ 2,00
Café expresso grande	R\$ 2,80
Café com leite (200 ml)	R\$ 2,40
Capuccino pequeno	R\$ 1,50
Capuccino grande	R\$ 2,50
Chocolate quente pequeno	R\$ 1,50
Chocolate quente grande	R\$ 2,50
Chá infusão (200 ml)	R\$ 1,50
Chá gelado (Nestea, lipton ou similar)	R\$ 2,50

(lata)	
Guaraná natural industrializado (300 ml)	R\$ 1,00
Iogurte (180 g)	R\$ 1,50
Leite integral (200 ml)	R\$ 1,00
Leite desnatado (200 ml)	R\$ 1,10
Leite com achocolatado	R\$ 1,50
Limonada suíça industrializada (300 ml)	R\$ 1,00
Mate industrializado (300 ml)	R\$ 2,50
Refrigerantes (normal/light) (lata)	R\$ 2,50
Sucos naturais/polpa	R\$ 3,50
Sucos artificiais industrializados (lata)	R\$ 3,50
Sucos à base de soja (Ades ou similar) (200 ml)	R\$ 2,30
Vitamina de frutas com ou sem cereais (natural)	R\$ 4,00
Vitamina de frutas com ou sem cereais (industrializada)	R\$ 4,00
Preço global ofertado	R\$ 175,25

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DAS UNIDADES DE ATENDIMENTO

1. **LOTE 02** – Diariamente, das 07 às 22 horas, durante o período de vigência da Cessão.

CLÁUSULA QUINTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. A execução deste **CONTRATO**, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se a estas, supletivamente, os princípios de Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do **artigo 54, da Lei n.º 8.666/93** e alterações posteriores, combinado com o **inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal**.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

1. Com fundamento nos arts. 12 e 13 do Decreto nº. 3.725/2011, a vigência deste **CONTRATO** será de **24 (VINTE E QUATRO) meses**, prorrogáveis por igual período, desde que haja interesse da administração, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS ENCARGOS DO CEDENTE E DA CESSIONÁRIA

1. Caberá ao CEDENTE:

- 1.1 Fiscalizar o cumprimento da cessão de uso, devendo para tanto, ser nomeado um Fiscal, que terá livre acesso às instalações objeto da presente cessão;
- 1.2 Permitir o acesso do pessoal autorizado da CESSIONÁRIA para a realização dos serviços necessários à conservação e manutenção do espaço constante destas Especificações;
- 1.3 Garantir total exclusividade à CESSIONÁRIA para exploração dos serviços referentes ao objeto da presente cessão nos espaços aqui indicados; e

2. Caberá à CESSIONÁRIA:

- 2.1 Efetuar todo o serviço de limpeza dos espaços constantes destas Especificações e arcar com todos os custos dos materiais que dele advirem;
- 2.2 Conservar em perfeitas condições de uso e de higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislação vigente;
- 2.3 Manter condições de higiene em todas as etapas de produção de refeições, desde o recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo, transporte até a distribuição dos alimentos, conforme legislação vigente;
- 2.4 Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamento e dos utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos. Os acessórios e produtos de higienização utilizados deverão ser registrados em órgão sanitário competente, conforme legislação vigente. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços e obedecer às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. O armazenamento destes produtos deverá ser em local destinado para este fim;
- 2.5 Correrá por conta da CESSIONÁRIA a realização de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados;
- 2.6 Para o perfeito cumprimento do disposto no item anterior, será lavrado termo em que constará o arrolamento total dos bens recebidos e uma descrição do seu estado de conservação e funcionamento que será fornecido à CESSIONÁRIA na implantação do serviço;
- 2.7 A CESSIONÁRIA ficará obrigada a conservar os espaços, os equipamentos e o mobiliário, mantendo-os em perfeito estado de conservação e permanentemente limpos;
- 2.8 A CESSIONÁRIA arcará com todas as despesas necessárias à instalação, pagando os tributos, taxas, impostos, tarifas, emolumentos e contribuições federais, estaduais ou municipais que recaiam sobre as atividades para o qual a presente lhe é outorgada, ou de que delas venham a decorrer, inclusive os salários de seus empregados, e demais encargos, incluídos os fiscais, previdenciários, trabalhistas, sociais e comerciais, não transferindo ao CEDENTE, em caso de inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência a esses encargos, a responsabilidade por seu pagamento;

- 2.9 Caberá à **CESSIONÁRIA** providenciar e responsabilizar-se, especialmente, pela obtenção de alvará de localização e seguros obrigatórios legalmente exigíveis, não tendo a **CESSIONÁRIA** direito a qualquer indenização por parte do **CEDENTE** no caso de negativa de licenciamento total ou parcial, da atividade que se propõe a executar no espaço objeto desta cessão, responsabilizando-se, ainda, pelo pagamento de multas aplicadas por infração de normas e regulamento de posturas;
- 2.10 Receber as instalações, mediante assinatura do contrato de cessão de uso para fins de uso de exploração do espaço constante destas Especificações;
- 2.11 Solicitar prévia autorização, por escrito, do **INTO** para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área objeto da presente cessão de uso. Não será permitida a execução de obra ou modificação nas instalações do espaço constante destas Especificações, bem como a realização de benfeitorias, sem o prévio e expresso consentimento da fiscalização do **INTO**. No caso de benfeitorias, as mesmas ficarão incorporadas ao imóvel, podendo o **INTO** exigir da **CESSIONÁRIA** a reposição do espaço objeto dessa cessão na situação anterior;
- 2.12 Encarregar-se pela limpeza, manutenção e conservação do espaço constante destas Especificações, devendo efetuar diariamente a limpeza, higienização e conservação de pisos, paredes, balcões, pias e de todos os componentes das instalações que integram o objeto da presente cessão de uso;
- 2.13 Adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme Instrução Normativa nº 1 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, de 19/01/2010;
- 2.14 Acondicionar os detritos provenientes do espaço constante destas Especificações em sacos plásticos e retirá-los do **INTO**;
- 2.15 Manter disciplina nos locais de serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pelo **INTO**;
- 2.16 Apresentar o exame médico (clínico e dermatológico) e laboratorial (apresentação de abreugrafia e exame de fezes) de todos os funcionários que sob sua responsabilidade estiverem prestando serviços nas dependências da área cedida neste Instituto, contendo, no mínimo os itens constantes das Normas Regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº. 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº. 6.514, de 22/12/77;
- 2.17 Fornecer uniforme completo aos seus empregados, inclusive com avental, gorros e luvas, adequados às atividades de preparo e distribuição dos alimentos, sem qualquer ônus para os seus empregados, bem como os equipamentos de proteção individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- 2.18 Manter os seus empregados em serviço devidamente uniformizados, permanentemente limpos e asseados, tanto no aspecto físico do funcionário, como no que diz respeito a vestuário e calçado, substituindo imediatamente, por solicitação do **INTO**, aquele que não preencher essa exigência;
- 2.19 Fornecer crachá de identificação aos seus funcionários, o qual deverá constar retrato, nome e função, que deverão ser utilizados durante a permanência dos mesmos na Unidade;
- 2.20 Conservar quadro de pessoal suficiente para o bom atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, demissão e outros análogos;

CONTRATOS
VISTO
INTO

- 2.21 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento médico e social dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito;
- 2.22 Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte da sua mão-de-obra, dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, normas de segurança e disciplinares internas do INTO;
- 2.23 Afixar em local visível na entrada do espaço constante das Especificações, a tabela de preços de todos os produtos comercializados;
- 2.24 Apresentar, quando da assinatura do contrato de cessão de uso para fins de uso de exploração do restaurante, relação nominal com respectiva identificação e qualificação dos empregados que trabalharão na execução do serviço, dando-se conhecimento prévio ao Fiscal do INTO das alterações advindas de eventuais substituições, exclusões ou inclusões;
- 2.25 Apresentar, quando do início das atividades, a carteira de saúde dos empregados designados para os serviços nas dependências do INTO, cuja validade será conferida pelo fiscal do INTO. Essa exigência deverá ser observada rigorosamente todas as vezes em que houver a inclusão de novos empregados;
- 2.26 Assumir a responsabilidade de todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de equipamentos, máquinas e utensílios necessários à perfeita execução dos serviços objeto da presente cessão;
- 2.27 Providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará de atividades a que se propõe, se for o caso, responsabilizando-se pelo ônus decorrente;
- 2.28 Acatar qualquer alteração de cardápio determinada pelo fiscal do INTO, a qual deverá estar respaldada por avaliação formal, seja por motivo de qualidade, quantidade ou tipo de refeição.
- 2.29 Apresentar amostra das preparações oferecidas, sempre que solicitado pela fiscalização, que fará a degustação destas preparações, solicitando a modificação ou substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério;
- 2.30 Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhe, também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;
- 2.31 Apresentar mensalmente, o comprovante de pagamento da contrapartida mensal, juntamente com as guias relativas aos encargos trabalhistas dos seus empregados, sendo que a falta dos mesmos, pode obstar, a critério da administração, a cessão;
- 2.32 Empregar pessoas de relacionamento afável, tendo em vista que o público alvo refere-se a funcionários do INTO, além de visitantes, fornecedores, médicos visitantes, palestrantes, acompanhantes de pacientes, dentre outros, que circulam todos os dias pelo INTO, sendo que qualquer problema nesse sentido será analisado pela Administração do INTO, que terá a prerrogativa de intervir na administração do restaurante, indicando a resolução do mesmo;
- 2.33 Conservar adequadamente os produtos necessários à execução dos serviços, conforme legislação vigente;
- 2.34 Fornecer as refeições/alimentos dentro das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo utilizar produtos de primeira qualidade e de marcas conceituadas, ainda, que sejam preparados no dia da distribuição, não sendo admitido, sob hipótese alguma, que sejam reaproveitados alimentos preparados no dia anterior. Todos os produtos e refeições manipulados deverão estar devidamente etiquetados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade;
- 2.35 Comercializar produtos somente com data de validade impressa na embalagem;

- 2.36 Utilizar somente água mineral no preparo dos sucos;
- 2.37 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- 2.38 Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
- 2.39 Fornecer aos consumidores a nota fiscal das refeições e de todos os produtos vendidos, devendo ainda disponibilizar equipamentos que permitam o pagamento das refeições através da função débito/crédito e vale-refeição ou similar;
- 2.40 Manter sempre em funcionamento os equipamentos e instalações das áreas físicas do restaurante sob a sua guarda, com reposição de peças ou equipamentos eventualmente danificados, sendo de sua inteira responsabilidade as manutenções preventivas e corretivas dos referidos bens;
- 2.41 Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha(m) a ser vítima(s) seu(s) empregado(s), quando em serviço, bem como pelo cumprimento das leis trabalhistas e previdenciárias;
- 2.42 Responsabilizar-se pela alimentação, transporte e atendimento médico de seus empregados, ficando tais encargos por sua conta e risco em conformidade com a legislação vigente;
- 2.43 Cumprir as obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias que recaiam sobre o tipo de atividade e seus empregados, resultantes da atividade objeto desta cessão. Quaisquer problemas e/ou reclamações trabalhistas com os empregados da **CESSIONÁRIA** são de sua inteira responsabilidade, não recaindo nenhuma responsabilidade sobre o **INTO**;
- 2.44 Arcar com seguros, transporte de refeições e de mercadorias, tributos e outros ônus decorrentes do desempenho da atividade, bem assim, cumprir os acordos e convenções firmados com o sindicato de seus empregados;
- 2.45 Credenciar por escrito, junto ao **INTO**, um preposto idôneo, com experiência dos trabalhos, com poderes para representar a **CESSIONÁRIA** em tudo que se relacione com a execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 2.46 Assegurar, obrigatoriamente, o acesso aos espaços objeto dessa cessão aos servidores e demais funcionários do **INTO**, bem como aos servidores de outros órgãos ou entidades federais, estaduais e municipais incumbidos da fiscalização geral ou em particular da verificação do cumprimento das disposições da presente cessão de uso;
- 2.47 Observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para a área. Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada à fiscalização do **INTO** solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa para análise e estudo de viabilidade. Os custos dessa ampliação deverão ser pagos integralmente pela **CESSIONÁRIA**;
- 2.48 Utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade;
- 2.49 Disponibilizar número suficiente de latas de lixo nos espaços objeto dessas Especificações, com sacos de lixo próprios, na área de atendimento ao público, de modo a permitir que os espaços estejam sempre limpos;
- 2.50 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados;
- 2.51 Responsabilizar-se por quaisquer compromissos ou obrigações assumidas por terceiros ainda vinculados ou decorrentes do uso do espaço objeto desta cessão onerosa de uso.

CESSIONÁRIA, responderá civil e criminalmente por todos os prejuízos, perdas e danos que por si, seus empregados, subordinados, prepostos ou contratados causarem ao imóvel, ao espaço, ao patrimônio do **INTO**, aos servidores ou a terceiros, ficando responsável, ainda, pelas indenizações, que em tais casos forem devidas.

- 2.52 Arcar com as despesas referentes ao serviço de dedetização e desratização completa, bem como com a manutenção/conserto da rede elétrica e hidráulica do espaço constante destas Especificações.

3. A **CESSIONÁRIA** não poderá:

- 3.1 Ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a cessão onerosa de uso, nem emprestar ou alugar a área, no todo ou em parte, ou, sob qualquer forma, permitir a terceiros o uso desta, ainda que seja para a mesma finalidade;
- 3.2 Fazer uso de alto-falante, receptor de televisão ou rádio, ou de outro meio de difusão de som, salvo por expressa autorização da fiscalização do **INTO**;
- 3.3 Executar qualquer modificação ou benfeitoria na área cessionada sem a prévia autorização por escrito da fiscalização para efetuar qualquer reparação e modificação;
- 3.4 Deixar de atender, por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere à sua área, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, ao silêncio, e às obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 3.5 Colocar cartaz, letreiro, faixa, bandeira, estandarte ou elemento promocional na área da cessão, salvo por autorização escrita do **INTO**;
- 3.6 Aumentar os preços dos produtos comercializados. Os preços devem ser fixos, só podendo ser reajustados anualmente, mediante comprovação da alteração dos custos unitários;
- 3.7 Aproveitar qualquer componente de refeição preparada e não servida;
- 3.8 Comercializar os produtos fora dos espaços constantes destas Especificações;
- 3.9 Utilizar nas dependências da cedente, botijões de gás, sob qualquer pretexto, bem como utilizar para a preparação dos alimentos chapas, fritadeiras ou similares;
- 3.10 Fornecer qualquer tipo de alimento ou bebida aos pacientes das enfermarias, bem como aos acompanhantes, objeto desta cessão de uso;
- 3.11 Vender bebidas alcoólicas e cigarros; e
- 3.12 Vender, guardar ou depositar nas dependências do restaurante qualquer material combustível e/ou explosivo tal como gasolina, pólvora, álcool, benzina, gás, produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou similares.

CLÁUSULA OITAVA - DOS BENS E DAS INSTALAÇÕES

1. Ficará, também, a cargo da **CESSIONÁRIA** :

- 1.1 - A guarda e a responsabilidade (depositária fiel) dos bens do **CEDENTE**, colocados à sua disposição, mediante a assinatura de Termo próprio e deverão ser devolvidos findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade;

- 1.2 - O recebimento, no ato da assinatura deste **CONTRATO**, da relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do **CEDENTE**, colocados para seu uso;
- 1.3 - A responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva;
- 1.4 - O fornecimento dos bens relacionados no **Anexo IV** deste edital;
- 1.5 - A obtenção, sem quaisquer ônus para o **CEDENTE**, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete;
- 1.6 - A realização, até o último dia do prazo de vigência da cessão, de uma revisão nos espaços disponibilizados para a **CESSÃO** objeto do presente **CONTRATO**, bem como, uma limpeza geral nos mesmos;
- 1.7 - A manutenção, por conta própria, das áreas disponibilizadas, como o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo **CEDENTE**, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- 1.8 - A utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição, refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;
- 1.9 - A indenização ao **CEDENTE**, ou terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus funcionários, prepostos ou fornecedores;
- 1.10 - A manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para o **CEDENTE**, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Administração do **CEDENTE**.
 - 1.10.1 - Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a **CESSIONÁRIA**, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado ao **CEDENTE**;
 - 1.10.2 - Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do contrato, fica o **CEDENTE** autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da **CESSIONÁRIA** os custos respectivos;
- 1.11 - Seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

RECEBIDO CONTRATOS
VISTO
INTO

2. Por conveniência da Administração, o **CEDENTE** poderá, a qualquer tempo, alterar a localização da lanchonete e restaurantes, aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à **CESSIONÁRIA** com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
3. O **CEDENTE** poderá, a seu critério, determinar à **CESSIONÁRIA** que proceda à reposição dos bens e repare as instalações danificadas, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.
4. Fica reservado ao **CEDENTE** o direito de determinar a realização de vistoria nos bens e instalações objeto da cessão, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento dos restaurantes ou da lanchonete.

4.1 - A critério do **CEDENTE** e mediante sua solicitação, a vistoria poderá ser realizada por empresa especializada, ficando o ônus da vistoria a cargo do **CEDENTE**.

5. A retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do **CEDENTE** somente poderá ser realizada após autorização expressa do **CEDENTE**.
6. Por conveniência da Administração, o **CEDENTE** poderá, a qualquer tempo, realizar obras de reforma e melhoria das áreas do restaurante e lanchonete, alterando o funcionamento dos refeitórios e lanchonete, podendo a **CESSIONÁRIA** participar ou não no planejamento da execução das obras.

CLÁUSULA NONA - DAS BENFEITORIAS

1. As benfeitorias para serem realizadas pela **CESSIONÁRIA** nas dependências do **CEDENTE** dependerão de prévia e expressa autorização do **CEDENTE** e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CESSIONÁRIA** o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

1. A fiscalização dos serviços de que trata esta **CONCORRÊNCIA** será exercida administrativamente pelo **CEDENTE**, através das servidoras **SONIA MARIA VILAS BOAS DE CAMPOS**, matrícula SIAPE Nº 064.596-6, como fiscal Titular; e **CLAUDIA VIEIRA LIMA DE MAGALHÃES**, matrícula SIAPE Nº 153.319-9, como fiscal Substituta, designadas pelo Diretor Geral do Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia Jamil Haddad e que terão, entre outras, as seguintes incumbências:

- 1.1 Realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário;
- 1.2 Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
- 1.3 Fiscalizar executivamente o cumprimento do contrato;
- 1.4 Encaminhar à Administração do **CEDENTE** o documento que relacione as ocorrências que impliquem em descumprimento de obrigações e responsabilidades avençadas com o **CEDENTE**;
- 1.5 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;

Handwritten signatures and stamps, including a circular stamp with the text "ÁREA DE ATENDIMENTO" and "VISTO" and the acronym "INTO".

- 1.6 Aprovar as alterações dos cardápios e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
 - 1.7 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;
 - 1.8 Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
 - 1.9 Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
 - 1.10 Anotar todas as queixas para serem examinadas;
 - 1.11 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da **CESSIONÁRIA**;
 - 1.12 Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública.
 - 1.13 Exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas;
 - 1.14 Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos nos containeres e áreas adjacentes;
 - 1.15 Exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.
2. Excepcionalmente, o **CEDENTE** poderá designar uma Comissão, constituída de representantes indicados, para realizar vistoria nas instalações utilizadas pela **CESSIONÁRIA**.
3. A **CESSIONÁRIA** deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração do **CEDENTE**, durante o período de vigência deste **CONTRATO**, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

1. Este **CONTRATO** não gerará despesa para o **CEDENTE**.
2. O produtos comercializados serão pagos diretamente pelo usuário à **CESSIONÁRIA**, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
 - 2.1. A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar aos usuários e manter em funcionamento o pagamento das refeições por meio eletrônico – cartões de crédito e débito.
3. A **CESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO DE CESSÃO

1. Este **CONTRATO** poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do **CEDENTE**, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTE DOS PREÇOS

1. O valor contratual, a título de Taxa de Utilização e indenização das despesas de energia elétrica, água/esgoto e Taxa de coleta de lixo será reajustado de acordo com a variação do Índice Geral de preços (IGP), da Fundação Getúlio Vargas. Para sua aplicação, será obedecida a periodicidade

anual e o atraso no pagamento mensal acarretará o pagamento de multa contratual de 2% (dois por cento) sobre a importância devida acrescida de juros de mora de 0,5% (meio por cento) ao mês.

2. O preço cobrados na LANCHONETE 02º, Pavimento, LOUNGE 05º, Pavimento, LOUNGE 09º, Pavimento e QUIOSQUES poderão ser reajustados anualmente, mediante comprovação da alteração dos custos unitários e alterados após indispensável pesquisa de mercado para constatação de variação dos mesmos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES

1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato de Cessão, a Administração do CEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CESSIONÁRIA as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no ANEXO V do edital da CONCORRÊNCIA nº. 001/2013:
 - 1.1 - Advertência;
 - 1.2 - Multa, conforme disposto no ANEXO V do edital da CONCORRÊNCIA nº. 001/2013 recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
 - 1.3 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CEDENTE, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
 - 1.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a Administração do CEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.
2. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a CESSIONÁRIA estará sujeita às penalidades tratadas no item anterior:
 - 2.1 - Pela recusa injustificada em assinar o contrato;
 - 2.2 - Pela não apresentação da garantia e do seguro de que trata o Contrato;
 - 2.3 - Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;
 - 2.4 - Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo contrato.
3. Além das penalidades citadas, a CESSIONÁRIA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia Jamil Haddad e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.
4. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração do INTO, em relação a um dos eventos arrolados acima, a CESSIONÁRIA ficará isenta das penalidades mencionadas.
5. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do INTO, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a da garantia prestada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

1. considerar-se-á rescindido o presente contrato de cessão de uso, independente de ato especial, retornando o imóvel à posse do Cedente, sem direito o outorgado Cessionário, a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos: a) se ao imóvel, no todo ou em parte, vier a ser dada utilização diversa da qual lhe foi cedida; b) se ocorrer inadimplemento de cláusula contratual; c) se o outorgado Cessionário renunciar à cessão, deixar de exercer as suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência; d) se em qualquer época, a Cedente necessitar do imóvel para seu uso próprio.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA VINCULAÇÃO


1. Este **CONTRATO** fica vinculado aos termos da **CONCORRÊNCIA** nº. 001/2013.
2. Serão partes integrantes deste **CONTRATO** o edital da **CONCORRÊNCIA** nº. 001/2013 e a proposta apresentada pela **CESSIONÁRIA**.


CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, da Seção Judiciária do Rio de Janeiro, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d" da Constituição Federal. Pelo outorgado Cessionário, por intermédio do seu representante, diante das testemunhas presentes a esta ato, foi dito que aceita o presente contrato, em todos os seus termos e sob o regime estabelecido, para que produza os devidos efeitos jurídicos.

É por se acharem as partes ajustadas e contratadas, assinam o **INSTITUTO NACIONAL DE TRAUMATOLOGIA JAMIL HADDAD** com Cedente e **BABA BOM BOM LANCHES LTDA** como Cessionário, através de seus representantes, juntamente com as testemunhas abaixo assinadas e identificadas, presentes a todo o ato, depois de lido e achado conforme o presente instrumento.

Rio de Janeiro, 08 de outubro 2013.


MARCOS ESNER MUSAFIR
INSTITUTO NACIONAL DE TRAUMATOLOGIA E ORTOPEDIA JAMIL HADDAD
DIRETOR GERAL


CARLOS CESAR SILVA
BABA BOM BOM LANCHES LTDA-ME
REPRESENTANTE LEGAL