

EDITAL

CONCORRÊNCIA N.º 18/2024

TIPO:	TÉCNICA E PREÇO
DATA DE ABERTURA:	18 DE DEZEMBRO DE 2024
HORÁRIO:	15h
LOCAL:	AUDITÓRIO DO EDIFÍCIO MULTIFUNÇÕES
ENDEREÇO:	SCEN TRECHO 02 CONJ. 04 ASA NORTE – BRASÍLIA-DF

I - DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 1.1 A **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, nomeada pelo Ato da Comodoria nº **AC 07/2023**, de 23 de novembro de 2023, receberá propostas comerciais para certame licitatório do tipo técnica e preço, para a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, conforme especificações constantes do **TERMO DE REFERÊNCIA**, que integra este edital como **ANEXO I**.
- 1.2 O objetivo principal da concessão das áreas objeto desta licitação é o perfeito atendimento aos integrantes do quadro social do Clube, com qualidade, preços compatíveis com o mercado, de acordo com os padrões exigidos pela legislação pertinente, e de acordo com as condições previstas neste Edital, seu respectivo Termo de Referência e demais anexos.
- 1.3 As licitantes devem acompanhar diariamente o site do **IATE** (www.iateclubedebrasilia.com.br) para verificação de comunicados, erratas e demais informações. O **IATE** não se responsabiliza pelo desconhecimento de informações disponibilizadas no site.
- 1.4 A licitante deverá comparecer impreterivelmente no horário e local determinados acima, **devendo o seu representante permanecer até a finalização da sessão**.
- 1.5 O acesso ao clube se dará pela portaria principal, local em que a licitante deverá se direcionar até a recepção para efetuar sua identificação, sendo que a licitante somente terá acesso ao clube mediante a apresentação da credencial (crachá) que deverá ser utilizado de forma visível durante o período de permanência nas dependências do **IATE**.

II - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

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

III – DO CREDENCIAMENTO

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

IV - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

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

4.1.1 Modelo da parte frontal do Envelope nº 01:

NOME DA LICITANTE:_____.
ENDEREÇO:_____.
TELEFONE:_____ E-MAIL:_____ CEP:_____.
AO IATE CLUBE DE BRASILIA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO SCEN Trecho 02 Conjunto 04, BRASÍLIA-DF – Auditório do Edifício Multifunções
MODELO
CONCORRÊNCIA Nº 18/2024
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA
ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1.2 Modelo da parte frontal do Envelope nº 02:

NOME DA LICITANTE:_____.
ENDEREÇO:_____.
TELEFONE:_____ E-MAIL:_____ CEP:_____.
AO IATE CLUBE DE BRASILIA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO SCEN Trecho 02 Conjunto 04, BRASÍLIA-DF – Auditório do Edifício Multifunções
MODELO
CONCORRÊNCIA Nº 18/2024
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA
ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA COMERCIAL

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

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ENVELOPE Nº 01

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

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

- 4.3.1 As certidões descritas no item 4.3 deverão ser emitidas com no máximo 30 (trinta) dias de antecedência da data de realização do certame, sendo que a apresentação de certidão emitida em período anterior poderá acarretar na inabilitação da licitante.
- 4.3.2 Os documentos apresentados fora da validade poderão acarretar na inabilitação da licitante.
- 4.3.3 Documentos com assinatura eletrônica não necessitam de autenticação em cartório, entretanto, devem estar acompanhados do “certificado de autenticidade da assinatura”.
- 4.3.4 Os comprovantes de endereço digitais não necessitam de autenticação em cartório.

PROPOSTA COMERCIAL ENVELOPE Nº 02

- 4.4 A proposta comercial deverá ser apresentada em (01) uma via, impressa em papel timbrado do licitante que contenha seu CNPJ, sem emendas ou rasuras, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as folhas pelo licitante ou seu representante legal, sendo que no teor deve conter a especificação do objeto solicitado, nos termos do **ANEXO II** deste Edital.
- 4.5 A proposta uma vez aberta vincula o licitante, obrigando-o a cumprir com o objeto licitado, caso lhe seja adjudicado o objeto da presente licitação.
- 4.6 A critério da CPL **poderá ser inabilitada e/ou desclassificada** a licitante que deixar de apresentar qualquer documento exigido neste Edital.
- 4.6.1 Por interesse exclusivo do **IATE**, poderá ser oportunizado à licitante a apresentação de documentos faltantes, conforme critérios definidos pela Comissão, o qual deverá, quando for o caso, ser entregue no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data de solicitação de apresentação da documentação.
- 4.7 Não será aceito, em nenhuma hipótese, credenciamento ou procuração mútua entre licitantes.

V - DO JULGAMENTO

- 5.1 A **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA** desclassificará as propostas comerciais que:
- a) Apresentarem valores de concessão e de investimento abaixo do mínimo exigido no Termo de Referência;
- b) Contiverem qualquer limitação, reserva ou condições contrastantes com as previstas no presente Edital;

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

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

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

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

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

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

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

VII – DA ADJUDICAÇÃO

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

VIII – DAS PENALIDADES

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

I - Advertência;

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

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

IV – Rescisão contratual.

8.3 Comete infração a **CONCESSIONÁRIA** que:

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

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

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

- 8.5 Todas as sanções previstas nos itens 8.2, 8.3 e 8.4 poderão ser aplicadas separadamente ou em conjunto, a critério do **IATE**, a depender da gravidade do fato motivador da penalidade, facultada a defesa prévia da **CONCESSIONÁRIA**, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 8.6 Caso a **CONCESSIONÁRIA** não efetue o pagamento da multa no prazo concedido, a referida multa será descontada da garantia de execução do contrato ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.
- 8.7 Se a multa aplicada for superior a qualquer valor de garantia, além da perda desta, responderá a **CONCESSIONÁRIA** pela sua diferença, que poderá ser cobrada por via administrativa ou judicial.
- 8.8 A **CONCESSIONÁRIA** será avaliada durante toda a vigência do contrato, quanto à qualidade, atendimento e preços praticados, conforme critérios estabelecidos no Edital.
- 8.9 O Comodoro, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao Clube, observado o princípio da proporcionalidade.

IX – DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

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

X – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 10.1 A contratação será firmada na forma da Minuta do Contrato, **ANEXO XV** deste Edital.
- 10.2 Deverá a licitante indicar, juntamente com os documentos comprobatórios da habilitação, endereço eletrônico para onde serão encaminhadas todas as comunicações pertinentes ao processo de licitação e à execução do respectivo contrato.

- 10.3 O contrato, quando assinado de forma manuscrita, deverá ser firmado por um representante que venha a responder por sua representada, devendo esse se identificar no Setor de Licitações e Contratos do **IATE**, mediante apresentação de sua Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.
- 10.3.1 Na hipótese de assinatura por meio digital eletrônico, o representante legal da licitante receberá em seu endereço eletrônico (e-mail), indicado na proposta comercial, o contrato para sua assinatura eletrônica.
- 10.4 O licitante se responsabilizará pelo endereço eletrônico fornecido, de modo que, qualquer alteração deste endereço eletrônico deverá ser comunicada ao **IATE**, considerando-se válida toda correspondência enviada ao endereço constante dos autos.
- 10.5 Em se tratando de comunicação enviada pelo correio eletrônico, considera-se intimada a licitante no primeiro dia útil seguinte ao envio.

XI – DO GESTOR DO CONTRATO

- 11.1 A **DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS** será responsável pelo acompanhamento da licitação e pela gestão do contrato, que terá, dentre outras, as obrigações descritas no Termo de Designação de Gestor de Contrato, **ANEXO XI** do Edital.
- 11.2 O gestor do contrato terá a incumbência de designar o fiscal técnico do contrato, que será responsável por fiscalizar a execução do contrato e cumprimento das obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como pelas demais atribuições descritas no termo que o designar, conforme **ANEXO XII** do Edital.
- 11.3 A fiscalização que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do **IATE** ou de seus prepostos.

XII – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 12.1 Fica estabelecido que a proponente declarada vencedora da licitação, no prazo de até 05 (cinco) dias, após a data de início da vigência do Contrato, deverá apresentar garantia de **10% (dez por cento)** do valor mínimo anual da concessão onerosa de uso, em uma das seguintes modalidades:
- a) Caução em dinheiro;
 - b) Seguro Garantia;
 - c) Fiança Bancária.
- 12.2 A Caução prestada em dinheiro deverá ser recolhida em favor do **IATE**, em conta bancária, conforme descrito abaixo:
- Favorecido: Iate Clube de Brasília
Banco: Banco do Brasil
Agência: 0452-9
Conta Corrente: 220460-6
Chave PIX: 00.018.978/0001-80

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

XIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

XV – ANEXOS

- 15.1 Fazem parte integrante deste Edital os seguintes Anexos:

- ANEXO I – Termo de Referência.
- ANEXO II – Modelo de Proposta.
- ANEXO III – Atestado de Visita Técnica.
- ANEXO IV – Modelo de Carta Fiança.
- ANEXO V – Especificações básicas para o cardápio da **Área Gourmet do Tênis de Mesa**.
- ANEXO VI – Especificações básicas para o cardápio do **Bar do Tênis**.
- ANEXO VII – Tabela de Valores Máximos de Bebidas dos Estabelecimentos Gerais.
- ANEXO VIII – Itens do cardápio.
- ANEXO IX – Checklist para renovação anual do contrato.
- ANEXO X – Tabela de Preços.
- ANEXO XI – Termo de Designação de Gestor do Contrato.
- ANEXO XII – Termo de Designação de Fiscal Técnico.
- ANEXO XIII – Designação de Preposto.
- ANEXO XIV – Modelo de Declarações Diversas.
- ANEXO XV – Minuta de Contrato de Concessão.
- ANEXO XVI – Minuta de Contrato do sistema de pagamento Tech Soft.
- ANEXO XVII – Termo de Confidencialidade.
- ANEXO XVIII – Termo de Proteção de Dados.
- ANEXO XIX – Planta Baixa da **Área Gourmet do Tênis de Mesa**.
- ANEXO XX – Planta Baixa do **Bar do Tênis**.

Brasília-DF, 22 de novembro de 2024.

RONALDO VIEIRA TELES
Presidente da Comissão

DENISAR SILVA DE MEDEIROS
Integrante Efetivo

MOISÉS DO ESPÍRITO SANTO JUNIOR
Integrante Efetivo

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS

I – DO OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade promover a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA.**
- 1.2. A área de uso exclusivo do Bar do Tênis é de 48,03m², e a área de uso comum é de 103,42m². A área total de uso exclusivo da Área Gourmet do Tênis de Mesa é de 44,36m², e a área de uso comum é de aproximadamente 65m². As áreas licitadas terão medidas aproximadas conforme especificações descritas nos **ANEXOS XIX e XX.**
- 1.3. O **IATE**, que está localizado no SCEN Trecho 02, conta com uma população flutuante estimada em 15.000 (quinze mil) associados. Devido ao grande número de pessoas, fez-se necessário que o Clube ofertasse produtos e serviços alimentares de qualidade, em um espaço diferenciado que proporcionará uma saudável concorrência de qualidade e preços, ocasionando uma maior comodidade aos usuários deste serviço.
- 1.4. Para a parte comum do Bar do Tênis está projetado uma praça de alimentação com 16 (dezesseis) mesas e 58 (cinquenta e oito) cadeiras. Para a parte comum da Área Gourmet do Tênis de Mesa está projetado uma praça de alimentação de 4 (quatro) mesas e 16 (dezesseis) cadeiras.

II – DETALHAMENTO DO OBJETO

- 2.1 O **IATE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** o local com área conforme planta baixa, constante nos **ANEXOS XIX e XX**, sendo que deverá ter uso e destinação conforme descrito abaixo:
- 2.2 Da Área Gourmet do Tênis de Mesa e suas obrigações:
 - 2.2.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer aos usuários, diariamente, itens para lanches saudáveis, vitaminas e sucos segundo a variedade, porcionamentos e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas no **ANEXO V** do Edital. Cada item do **ANEXO V**, exceto as bebidas, deve ter preço unitário, a ser proposto na tabela de preços do **ANEXO X.**
 - 2.2.2 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 5 tipos de sanduíches naturais, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO V.**
 - 2.2.3 Disponibilizar, diariamente, misto quente, queijo quente e bauru, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas **ANEXO V.**
 - 2.2.4 Disponibilizar, diariamente, **TODAS** as opções de lanches, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas **ANEXO V.**

- 2.2.5 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 4 opções de salgados, sendo 1 integral, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO V**.
- 2.2.6 Disponibilizar, diariamente, 1 opção de pão de queijo, podendo ser a porção de 5 unidades pequenas (25g a unidade) ou 1 unidade grande (100g).
- 2.2.7 Disponibilizar, diariamente, 1 opção de bolo simples, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO V**.
- 2.2.8 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 6 (seis) opções de sucos elaborados com frutas in natura ou polpas de frutas, servidas em copos de vidro de 300mL (trezentos mililitros), ou em copos de plástico descartáveis resistentes quando a pedido do cliente.
- 2.2.9 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 6 (seis) opções de vitaminas elaborados com frutas in natura ou polpas de frutas, compostas de 1, 2 ou mais frutas, servidas em copos de vidro de 300mL (trezentos mililitros), ou em copos de plástico descartáveis resistentes quando a pedido do cliente.
- 2.2.10 A **CONCESSIONÁRIA** poderá optar por não elaborar os sanduíches naturais, pães de queijo e bolo nas dependências cedidas pelo **IATE** e adquirir de empresas do ramo.
- 2.3 Do Bar do Tênis e suas obrigações:
- 2.3.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer aos usuários, diariamente, itens para lanches, porções e refeições empratadas segundo a variedade, porcionamentos e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas no **ANEXO VI** do Edital. Cada item do **ANEXO VI**, exceto as bebidas, deve ter preço unitário, a ser proposto na tabela de preços do **ANEXO X**.
- 2.3.2 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 4 opções de porções, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO VI**.
- 2.3.3 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 2 tipos de sanduíches naturais, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO VI**.
- 2.3.4 Disponibilizar, diariamente, misto quente, queijo quente e bauru, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas **ANEXO VI**.
- 2.3.5 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 3 opções de lanches, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas **ANEXO VI**.
- 2.3.6 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 2 opções de salgados, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO VI**.
- 2.3.7 Disponibilizar, diariamente, 1 opção de pão de queijo, podendo ser a porção de 5 unidades pequenas (25g a unidade) ou 1 unidade grande (100g).
- 2.3.8 Disponibilizar, diariamente, 1 opção de bolo simples, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO VI**.

- 2.3.9 Disponibilizar, diariamente, 1 (um) prato individual tipo refeição de filé mignon, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO VI**.
- 2.3.10 Disponibilizar, diariamente, 1 (um) prato individual tipo refeição de filé de frango, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no **ANEXO VI**.
- 2.3.11 Os pratos individuais do tipo refeição devem ser compostos por 1 porção proteica, 2 acompanhamentos, 2 guarnições e 1 salada, de acordo com gramaturas descritas no **ANEXO VI**, exceto o prato do dia que pode ter acompanhamentos, guarnições e salada em quantidade e qualidade diferentes.
- 2.3.12 Disponibilizar, diariamente, salada de fruta composta por no mínimo 4 opções de frutas diversas.
- 2.3.13 Disponibilizar, diariamente, **NO MÍNIMO** 4 (quatro) opções de sucos elaborados com frutas in natura ou polpas de frutas, servidas em copos de vidro de 300mL (trezentos mililitros), ou em copos de plástico descartáveis resistentes quando a pedido do cliente.
- 2.3.14 A **CONCESSIONÁRIA** poderá optar por não elaborar os sanduíches naturais, pães de queijo e bolo nas dependências cedidas pelo **IATE** e adquirir de empresas do ramo.
- 2.4 O Gestor do contrato poderá solicitar à **CONCESSIONÁRIA** adequação no modo de preparo, apresentação e conservação das preparações, segundo a melhor prática que atenda aos requisitos higiênico sanitários, bem como a favor da compatibilização à culinária brasileira ou regional, quando for o caso.
- 2.5 O cardápio deverá obrigatoriamente conter os itens descritos no detalhamento do objeto, bem como todas as suas especificações nos **ANEXOS V e VI** do Edital. Deverá ser exibido na forma impressa e digital.
- 2.6 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados, utilizar gêneros de primeira qualidade, ter ótima apresentação, sabor agradável, higiene e sanidade higiênico sanitária.
- 2.6.1 O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise do gestor do contrato do **IATE**, mediante sugestões ou reclamações dos usuários dos serviços, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.
- 2.7 Todos os alimentos constantes do cardápio básico nos **ANEXOS V e VI** deverão estar disponíveis durante todo o horário estabelecido.
- 2.8 A critério do gestor do contrato do **IATE**, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma, ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.
- 2.9 O **IATE** fornecerá as instalações elétricas e hidráulicas, sendo que o custo da energia elétrica consumida será cobrado de acordo com a leitura mensal do medidor e a utilização de água nos espaços físicos poderá ser cobrada da **CONCESSIONÁRIA**.

- 2.10 A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de equipamentos de informática (computadores e impressoras para notas fiscais) compatíveis com o sistema de pagamento interno do clube, sendo que ficará a critério da Vice-Diretoria de Tecnologia e Inovação avaliar os equipamentos instalados.
- 2.11 Será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a montagem dos espaços, no tocante aos demais equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e tudo que se fizer necessário para o bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços cedidos, sem que caiba ao **IATE**, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas.
- 2.12 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar manutenção preventiva, bem como a corretiva, sempre que solicitado pelo **IATE**, das instalações e equipamentos utilizados nos estabelecimentos, objeto desta concessão.
- 2.13 Os materiais de propriedade da **CONCESSIONÁRIA** utilizados nas dependências do **IATE** deverão estar com suas características detalhadas, como: quantitativo, espécie, volume e situação. Estes serão vistoriados pelo **IATE**.
- 2.14 Os processos de recepção de gêneros, conservação, pré-preparo, preparos, distribuição das preparações e higienização das instalações e equipamentos executados pela **CONCESSIONÁRIA** deverão obedecer aos critérios previstos na Instrução Normativa nº 16/2017 da Vigilância Sanitária do DF (IN 16/17) ou de outra norma atualizada que lhe venha a substituir, bem como o manual de Boas Práticas desenvolvido por seu responsável operacional ou empresa consultora da **CONCESSIONÁRIA**.
- 2.14.1 Incluem-se na documentação obrigatória da **CONCESSIONÁRIA** o Manual de Boas Práticas, POP's de procedimentos relacionados ao aspecto higiênico sanitário, as planilhas de controle (registros de temperatura de equipamentos, recebimentos de mercadorias, higienização das instalações, higienização da caixa de gordura, controle da qualidade do óleo, controle de pragas e higiene e conduta pessoal) e a etiquetagem diária dos preparos e matérias primas reutilizáveis.
- 2.15 É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a separação, acondicionamento e devido descarte do lixo produzido de acordo com a Lei Distrital 5.610/2016 ou de outra lei atualizada que lhe venha a substituir, adequando-se assim ao Programa Lixo Zero do **IATE**.
- 2.16 A **CONCESSIONÁRIA** deverá orientar seus empregados quanto às normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do **IATE**.
- 2.17 A **CONCESSIONÁRIA** deverá orientar seus funcionários quanto a jornada de trabalho, bem como o intervalo intrajornada, que deverá ocorrer no período de desempenho de suas funções.
- 2.18 Tendo em vista os espaços físicos atuais e a demanda de serviços, o contingente de empregados deverá ser obrigatoriamente o suficiente para atender de forma plena a necessidade diária, inclusive, disponibilizando funcionários extras aos fins de semana e feriados quando necessário.

- 2.19 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter seus funcionários devidamente treinados e qualificados, uniformizados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 2.20 A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde anuais (ASO, PCMSO e outros) de seus empregados, mantendo, dentro da Unidade, arquivo (pasta) com a comprovação dos respectivos exames.
- 2.21 A **CONCESSIONÁRIA** deverá obedecer aos preços máximos estipulados no **ANEXO VII**, sendo que não é obrigada a comercialização de todas as bebidas. Entretanto, caso as comercialize, deverá obedecer aos preços ali dispostos.
- 2.22 Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego e cientificando ao **IATE**, formalmente, por meio do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador. Facilitar também a fiscalização do fiscal técnico do **IATE** em qualquer dia e horário para inspeção.
- 2.23 O Responsável operacional da **CONCESSIONÁRIA**, deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, com vistas a que seus empregados executem a produção de alimentos em conformidade com legislação sanitária.

III – DOS PRAZOS

- 3.1 As áreas do Bar do Tênis e Gourmet do Tênis de Mesa estarão disponíveis pelo período de 30 (trinta) dias corridos, para a **CONCESSIONÁRIA** se estabelecer e dar início às suas atividades, contados a partir da entrega efetiva dos espaços pelo **IATE**, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pela **CONCESSIONÁRIA** e acatado pelo **IATE**.
- 3.1.1 Durante 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da efetiva entrega de cada espaço pelo **IATE**, a **CONCESSIONÁRIA** terá isenção do pagamento da taxa de concessão, sendo que o período de isenção é improrrogável.
- 3.2 O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por igual período, mediante competente termo aditivo, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, prorrogáveis uma única vez, condicionado à manifestação formal, por escrito, da **CONCESSIONÁRIA** pela continuidade ou não do contrato, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias anteriores ao término de sua vigência, bem como manifestação de interesse na prorrogação por parte do **IATE**.
- 3.2.1 É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 meses a realização de avaliação da satisfação dos sócios do **IATE** quanto aos serviços prestados pela **CONCESSIONÁRIA**, sendo que a realização de tal pesquisa de satisfação é responsabilidade da **DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS** do **IATE**.
- 3.2.2 É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 meses a realização do *checklist* de verificação técnica aplicado pelo gestor do contrato e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os itens do *checklist* do **ANEXO IX**, deste Edital.

- 3.2.2.1 Em caso do não atendimento de todos os aspectos descritos no *checklist* do **ANEXO IX**, a **CONCESSIONÁRIA** poderá dispor de até 30 (trinta) dias corridos para proceder ajustes e adequações e solicitar a primeira reavaliação do *checklist* por parte da gestor do contrato e de mais 15 (quinze) dias corridos para a segunda e última reavaliação, a fim de sanar eventuais inadequações remanescentes.
- 3.2.3 O limite de 120 (cento e vinte) meses, descrito no item 3.2, poderá ser prorrogado, desde que o gestor do contrato apresente proposta fundamentada de prorrogação, em conformidade com as avaliações regulares de serviços da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser ratificada pela autoridade competente do Iate e aprovada pelo Conselho Diretor, conforme dispõe o art. 19 da Resolução Normativa nº 001/2016, que “*institui normas gerais para o regime de autorização, permissão e concessão de serviços no âmbito do Iate Clube de Brasília*”.
- 3.3 A documentação e rotina de caráter higiênico sanitário (manual, procedimentos operacionais padronizados - POP's e planilhas de controle) devem ser formalizados, efetivados em até 90 (noventa) dias corridos após o início da execução do contrato.
- 3.4 A adequação da separação e acondicionamento do lixo produzido, de acordo com a Lei Distrital 5.610/2016, deverá ser feita em até 60 (sessenta) dias corridos após o início da execução do contrato.
- 3.5 O Contrato poderá ser alterado mediante celebração de Termo Aditivo, desde que haja concordância entre as partes.

IV – DOS HORÁRIOS E DIAS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1 O período de funcionamento dos estabelecimentos comerciais, a contar do início das atividades, será:
- Área Gourmet do Tênis de Mesa:** Deverá operar de segunda a sexta-feira das 9h às 19h e aos sábados, domingos e feriados das 9h às 18h;
 - Bar do Tênis:** Deverá operar de terça a sexta-feira das 9h às 20h e aos sábados, domingos e feriados das 9h às 18h.
- 4.2 Para atender a demanda do associado os referidos períodos poderão ser antecipados ou postergados quando necessário, em especial em dias de eventos.
- 4.3 Qualquer alteração, temporária ou permanente, nos horários e dias de funcionamento, somente poderão ocorrer mediante solicitação formal, devidamente justificada, e ante prévia e escrita autorização do **IATE** com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) horas ou 05 (cinco) dias.
- 4.4 Em caráter especial poderá ser solicitada à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido ou a interrupção temporária do serviço, em virtude de realização de eventual atividade especial no **IATE**.

V – IDENTIDADE VISUAL

- 5.1 Toda identidade visual e exposição de marca, tais como instalação de cartazes de publicidade e propaganda, deverão ser aprovados pelo setor de comunicação e marketing do **IATE**.
- 5.2 Caso o **IATE** firme qualquer tipo de contrato de parceria de exposição de marca, os concessionários estarão sujeitos a seguir os padrões de aplicação e exclusividade de visibilidade de marca impostos pelo clube.

VI - DAS BENFEITORIAS

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

VII - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 7.1 Executar fielmente o contrato, em conformidade com as cláusulas contratuais, Estatuto do Iate, bem como as Resoluções Normativas e demais Regulamentos em vigor, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do **IATE**.
- 7.2 Executar os serviços conforme indicado no Termo de Referência, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir as atividades conforme estabelecido, estando sujeita às sanções previstas contratualmente.
- 7.3 Dispor de termômetro infravermelho para medição de temperaturas de equipamentos e alimentos.
- 7.4 Providenciar, sempre que solicitado pelo **IATE**, a análise biológica de alimentos.
- 7.5 Aderir a aplicativo ou sistema de automação de pedidos de comanda disponibilizado pelo **IATE**, que deverá ser integrado a área de produção para envio eletrônico dos pedidos.
- 7.6 Realizar higiene periódica, 1x a cada 2 dias ou sempre que necessário, nos banheiros de uso exclusivo da **CONCESSIONÁRIA**, além da reposição dos itens de higiene como papel higiênico, papel toalha não reciclado e sabonete líquido, neutro e inodoro.
- 7.7 Higienizar as mesas e cadeiras externas (área de atendimento comum) e retirar os utensílios (pratos, talheres, copos, guardanapos e similares), ao longo de todo o horário de funcionamento e sempre que necessário.
- 7.8 Cumprir o cardápio mínimo e os valores constantes da proposta comercial apresentada e aprovada pelo **IATE**.

- 7.9 É de inteira e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas, devidamente licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e que utilize produtos regularizados pelos entes competentes do estado para este assunto (ANVISA e/ou Ministério da Saúde), com emissão de certificado e garantia de aplicação, na frequência adequada para o tipo de serviço prestado mensalmente, não cabendo ao **IATE** quaisquer ressarcimentos ou indenizações a terceiros verificadas em decorrência da realização do serviço.
- 7.10 Praticar valores compatíveis com os empregados no mercado do seguimento objeto deste certame, de forma que, na hipótese de solicitação de reajuste de valores, demonstre mediante pesquisa de mercado, que os preços solicitados para a operação de seu negócio são adequados e condizentes com o seguimento.
- 7.11 A **CONCESSIONÁRIA** poderá solicitar à área demandante a revisão de preços a qualquer tempo, mediante a apresentação de justificativa e demonstração em planilha analítica da variação dos custos envolvidos, de acordo com a Resolução Normativa nº 001/2016, alterada na reunião extraordinária do Conselho Deliberativo de 25/10/2021.
- 7.12 Efetuar o pagamento da concessão onerosa de uso, em valor correspondente a percentual da arrecadação mensal bruta da **CONCESSIONÁRIA**.
- 7.13 Realizar manutenções na estrutura e equipamentos que venham a danificar por uso prolongado ou mau uso do concessionário, sendo de responsabilidade do Iate apenas manutenções estruturais intrínsecas ao uso dos espaços objeto da concessão.
- 7.14 Disponibilizar, **obrigatoriamente**, aos seus empregados uniformes com a identificação da empresa (logo) condizentes e conservados em correta condição de higiene e saúde, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) de acordo com as funções exercidas e profissionais devidamente identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 7.14.1 Entregar aos funcionários que realizam a manipulação de alimentos, no mínimo, 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, constando de bota de borracha ou calçado fechado com sola antiderrapante, calça branca, camiseta branca ou jaleco branco. Os uniformes deverão ser usados somente dentro das dependências dos estabelecimentos comerciais e deverão ser substituídos quando aparentarem sinais evidentes de desgastes, danos ou quando houver solicitação do **IATE**, de modo que, em qualquer hipótese, o conjunto de uniformização dos funcionários transpareça asseio e higiene pessoal esperados pela Instrução Normativa 16 de 2017.
- 7.14.2 Adotar critério de controle efetivo para assegurar que os uniformes sejam trocados diariamente.
- 7.15 Realizar o descarte do lixo conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 e as normativas do Iate Clube.
- 7.16 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter no seu quadro de funcionários profissional nutricionista ou similar ou a contratação de empresa consultora em qualidade sanitária, a fim de manter e garantir a qualidade das preparações e adequação dos estabelecimentos às regras e legislações sanitárias.

VIII - DO CONTROLE DE QUALIDADE

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

IX – DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO

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

ITEM	AVALIAÇÃO – TÉCNICA	NOTA
01	Experiência no ramo e Compatibilidade	Nota Máxima – 20 pontos
02	Capacidade de atendimento	Nota Máxima – 5 pontos
03	Variedade dos serviços a serem executados	Nota Máxima – 15 pontos
04	Tecnologia aplicada ao atendimento	Nota Máxima – 10 pontos

ITEM	AVALIAÇÃO – PREÇO	NOTA
06	Proposta de Investimento	Nota Máxima – 20 pontos
07	Preços do cardápio	Nota Máxima – 15 pontos
08	Valor da concessão	Nota Máxima – 15 pontos
TOTAL:		100 PONTOS

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

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

EXPERIÊNCIA NO RAMO

- a) Tempo de atuação da empresa. A avaliação será verificada por meio de consulta ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, verificando-se a data de abertura/constituição da empresa. Para cada 12 (doze) meses será atribuído 1 (um) ponto, limitado ao máximo de 5 (cinco) pontos.

COMPATIBILIDADE

- b) As licitantes receberão uma visita da equipe técnica do **IATE**, a fim de verificar a compatibilidade das características da estrutura da licitante a qual será aplicado checklist da RDC 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA. A pontuação em decorrência da visita será limitada ao máximo de 15 (quinze) pontos o qual terá equivalência de acordo com a pontuação obtida do checklist, conforme abaixo:

Compatibilidade - Ótimo (equivalente a 85-100% check-list)	15 (quinze) pontos
Compatibilidade - Bom (equivalente a 70-84% check-list)	10 (dez) pontos
Compatibilidade - Ruim (equivalente a 55-69% check-list)	5 (cinco) pontos
Compatibilidade – Péssimo (abaixo de 55% check-list)	0 (zero) pontos

9.2.1.1 As licitantes que receberem pontuação 0 (zero), ou seja, compatibilidade inferior a 55% estão automaticamente desclassificadas do processo licitatório.

9.2.2 **Capacidade de atendimento (para cada estabelecimento):** será observado a adequação da equipe. Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

9.2.2.1 A adequação da equipe ao escopo do objeto, com número de empregados para atender a demanda dos serviços **em cada estabelecimento**, podendo ser atribuído no máximo 5 (cinco) pontos.

Maior capacidade de atendimento – baseado em número de empregados em seu ponto de atendimento.	5 (cinco) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 4,99 (quatro vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação.	0 (zero) pontos

- 9.2.3 **Variedade dos serviços a serem executados (cardápio – para cada ponto de alimentação e outros):** será observado os serviços que a empresa prestará nos estabelecimentos.
Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

- 9.2.3.1 Especificar todos os tipos de serviços e os itens constantes no cardápio que irão ser executados nos estabelecimentos comerciais, levando em consideração o cardápio mínimo estipulado, podendo ser atribuído no máximo 15 (quinze) pontos levando em consideração os itens excedentes do cardápio mínimo.

- 9.2.3.2 Os serviços propostos serão avaliados pela Comissão Técnica em conjunto com a Comissão Permanente de Licitação do **IATE**, segundo os critérios de conveniência, oportunidade e capacidade qualitativa e quantitativa dos espaços objeto da concessão.

Melhor proposta (maior variedade)	15 (quinze) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 14,99 (quatorze vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação	0 (zero) pontos

- 9.2.4 **Tecnologia aplicada ao atendimento (para cada ponto de alimentação):** a proponente deverá expor seus métodos e sistemas de trabalho.
Será avaliada de acordo com o critério a seguir:

- 9.2.4.1 Sistema operacional utilizado, tecnologias facilitadoras para atendimento, sistemas de controle de pedidos, cardápios traduzidos, vantagens oferecidas aos sócios do Clube, aplicativos, entre outras tecnologias possíveis, podendo ser atribuído no máximo 10 (dez) pontos.

Melhor proposta (maior variedade)	10 (dez) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 9,99 (nove vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação	0 (zero) pontos

9.2.5 **Proposta de investimento (para cada estabelecimento):** Desenvolver planilha especificando os investimentos propostos contendo no mínimo R\$ 100.000,00 (cem mil reais) em investimentos dos estabelecimentos comerciais, dividido da seguinte forma: No mínimo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) em investimentos referente à Área Gourmet do Tênis de Mesa e no mínimo R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) em investimentos referente ao Bar do Tênis, tais como: todas as obras, instalações, os equipamentos, maquinários e utensílios necessários à operação dos serviços, com preço unitário e total, a ser realizado no prazo máximo de 06 (seis) meses, podendo ser atribuído até 20 (vinte) pontos para esse critério.

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

9.2.5.2 Deverá, ainda, elaborar planilha contendo cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos de cada estabelecimento, sendo que estes investimentos devem ocorrer em até de 06 (seis) meses. As licitantes que não apresentarem a planilha, perderão 3 (três) pontos da pontuação total deste item.

Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

Maior proposta de investimento – baseado em valores [R\$] – Mínimo de R\$ 100.000,00 em investimentos, observando o subitem 9.2.5 do Termo de Referência	20 (vinte) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 19,99 (dezenove vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua a avaliação.	0(zero) pontos

9.2.6 **Preços do Cardápio (para cada estabelecimento):** Será atribuído no máximo 15 (quinze) pontos ao licitante que ofertar o menor preço global da soma dos itens constantes no **ANEXO X**.

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

Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

Melhor proposta	15 (quinze) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 14,99 (quatorze vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua a avaliação.	0 (zero) pontos

9.2.7 **Valor da Concessão (para cada estabelecimento):** Será atribuído no máximo 15 (quinze) pontos ao licitante que ofertar o melhor percentual de pagamento pela concessão dos espaços utilizados, sendo que a concessão será paga mediante repasse de percentual do faturamento mensal bruto da **CONCESSIONÁRIA**, no mínimo de 5% (cinco por cento).

Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

Melhor proposta	15 (quinze) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 14,99 (quatorze vírgula noventa e nove) pontos
Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação.	0 (zero) pontos

9.2.7.1 O valor mínimo a ser pago mensalmente pelos espaços concedidos é de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**, sendo R\$ 2.000,00 (dois mil reais) referente à Área Gourmet do Tênis de Mesa e R\$ 3.000,00 (três mil reais) referente ao Bar do Tênis, assim, caso o percentual da arrecadação mensal bruta da **CONCESSIONÁRIA** seja inferior a esse valor, a **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar, a título de concessão, a importância de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**.

9.3 CLASSIFICAÇÃO FINAL

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

$NF = (NT \text{ Área Gourmet do Tênis de Mesa} + NT \text{ Bar do Tênis} + NP \text{ Área Gourmet do Tênis de Mesa} + NP \text{ Bar do Tênis})$

onde:

NF= é a Nota Final do Proponente;

NT = é a Nota da Proposta Técnica do Proponente;

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

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

X – DA AUTORIZAÇÃO

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

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

XI – DOS BENEFÍCIOS

- 11.1 O **IATE** poderá disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** um ramal para ligações internas com os demais setores do **IATE**, estando vedada a liberação para ligações externas.
- 11.2 A **CONCESSIONÁRIA** ficará isenta da responsabilidade pelo pagamento da conta de água e esgoto, sendo que o consumo poderá ser futuramente individualizado, com o devido aviso prévio por parte do **IATE** à **CONCESSIONÁRIA**, no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias anteriores à individualização, sendo que nesse caso ficará sob responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA** o pagamento do consumo de água e da tarifa de esgoto apurada.

XII – DO PAGAMENTO PELOS ESPAÇOS

- 12.1 A licitante vencedora deverá efetuar o pagamento da concessão onerosa de uso, no valor correspondente a percentual da arrecadação mensal bruta da **CONCESSIONÁRIA**, sendo o percentual mínimo de 8% (oito por cento).
- 12.1.1 O valor mínimo a ser pago mensalmente pelos espaços concedidos é de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**, sendo R\$ 2.000,00 (dois mil reais) referente à Área Gourmet do Tênis de Mesa e R\$ 3.000,00 (três mil reais) referente ao Bar do Tênis, assim, caso o percentual da arrecadação mensal bruta da **CONCESSIONÁRIA** seja inferior a esse valor, a **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar, a título de concessão dos espaços, a importância de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**.
- 12.2 Em caso de atraso no pagamento da concessão de uso, as importâncias em débito serão atualizadas monetariamente pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor ou pela variação do IGP-M (FGV), acrescidos de juros de 1% (um por cento) ao mês, além da multa no valor de 10% (dez por cento) sobre o respectivo total.
- 12.3 Considera-se atraso o pagamento realizado no dia útil seguinte, ou posterior da data do vencimento mensal da concessão de uso, ou a não realização do pagamento. Caso a data de vencimento da concessão mensal caia em fim de semana ou feriado, considera-se a data de vencimento o dia útil imediatamente posterior.
- 12.4 Em caso de não pagamento do valor mensal, a **CONCESSIONÁRIA** será inicialmente advertida por escrito pelo gestor do contrato para que promova de imediato o pagamento e, em caso de permanência do inadimplemento ou reincidência, estas ensejarão a rescisão contratual, sem prejuízo da adoção das medidas legais cabíveis.
- 12.5 O consumo de energia elétrica utilizada pelos estabelecimentos comercial da **CONCESSIONÁRIA** será apurado mensalmente pelo **IATE**, por meio da Diretoria de Engenharia, sendo que a **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelo integral pagamento do consumo aferido.

XIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1 Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao **IATE**.
- 13.2 Os participantes desta licitação deverão, obrigatoriamente, verificar a localização e a infraestrutura existente no local da prestação dos serviços, mediante agendamento de vistoria, com termo de visita técnica devidamente assinado, que fará parte da proposta a ser apresentada.
- 13.3 A **CONCESSIONÁRIA** manterá, durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 13.4 A **CONCESSIONÁRIA** deverá prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto no Contrato e na proposta comercial apresentada.
- 13.5 O funcionamento das áreas de concessão poderá ser objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária.

Brasília-DF, 22 de novembro de 2024.

FERNANDA SANTIAGO SALES
Diretora Administrativa e de Recursos Humanos

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

(Papel timbrado da empresa)

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

E-mail para comunicações oficiais:

Declaração no seguinte teor: Declaramos que aceitamos inteiramente e plenamente, as condições do Edital da Concorrência nº 18/2024 e seus anexos.

DA PROPOSTA

I - EXPERIÊNCIA NO RAMO E COMPATIBILIDADE

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

II – CAPACIDADE DE ATENDIMENTO

2.1 Especificar qualificação e número de empregados para cada estabelecimento;

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

ESPAÇO GOURMET DO TÊNIS DE MESA		
Cargo/Função	Quantidade mínima exigida	Quantidade apresentada

BAR DO TÊNIS		
Cargo/Função	Quantidade mínima exigida	Quantidade apresentada

III - VARIEDADE DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

3.1 Especificar todos os tipos de serviços que irão ser executados em cada estabelecimento, além do cardápio mínimo exigido no Edital para cada estabelecimento.

IV - TECNOLOGIA APLICADA AO ATENDIMENTO

4.1 Especificar o sistema operacional utilizado, tecnologias facilitadoras para atendimento, sistemas de controle de pedidos, cardápios traduzidos e vantagens oferecidas aos sócios do IATE.

V - LAYOUT

- 5.1 Desenvolver layout e planejamento da infraestrutura das áreas do **Espaço Gourmet do Tênis de Mesa** e do **Bar do Tênis**, tendo como base as plantas baixas disponibilizadas nos ANEXOS XIX e XX.

VI - PROPOSTA DE INVESTIMENTO

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

VII - PREÇOS DO CARDÁPIO

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

VIII - VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

- 8.1 O valor da concessão será pago por meio de repasse mensal da arrecadação bruta da **CONCESSIONÁRIA**, no percentual mínimo de 5% (cinco por cento). O licitante deve especificar o percentual da arrecadação mensal bruta a ser pago, em algarismos arábicos e por extenso.

IX - OUTROS DADOS QUE DEVERÃO CONSTAR NA PROPOSTA

9.1 Prazo de validade da proposta

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

9.2 Prazo para instalação e início de funcionamento

- 9.2.1 Especificar o prazo para instalação e início de atendimento, sendo que esse prazo não poderá exceder o limite máximo estabelecido no item 3.1 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

9.3 Atestado de Visita Técnica

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

9.4 Horários de funcionamento

9.4.1 Área Gourmet do Tênis de Mesa: Deverá operar de segunda-feira a sexta-feira das 9h às 19h e aos sábados, domingos e feriados das 9h às 18h;

9.4.2 Bar do Tênis: Deverá operar de terça a sexta-feira das 9h às 20 e aos sábados, domingos e feriados das 9h às 18h.

X - OUTRAS OBSERVAÇÕES PARA DIRECIONAMENTO DA PROPOSTA

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

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

Brasília-DF, ____ de _____ de 2024.

ASSINATURA LEGÍVEL POR EXTENSO – CARIMBO DA EMPRESA

ANEXO III

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Declaro, para atender as exigências do Edital referente à **CONCORRÊNCIA N.º 18/2024**, destinada à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que o Sr.(a) _____, responsável da proponente licitante _____, compareceu aos locais da concessão nesta data, tendo tomado conhecimento de todas as informações e das condições dos locais para o cumprimento das obrigações objeto do certame licitatório em epígrafe, bem como condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução da mesma, e não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras ao **IATE**.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2024.

(assinatura)

ANEXO IV

MODELO DE CARTA DE FIANÇA

(Local e data)

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

DADOS GERAIS

VALOR:

VALIDADE:

VENCIMENTO:

FIADOR:

BANCO:

AFIANÇADA:

FAVORECIDO:

CNPJ:

Pela presente, o FIADOR, por seus representantes ao final assinados, obriga-se perante o FAVORECIDO, como fiador e principal pagador do AFIANÇADO, responsabilizando-se solidariamente até o valor da fiança prestada e dentro do prazo estabelecido, exclusivamente pela cobertura de toda e qualquer responsabilidade do AFIANÇADO, decorrente das obrigações por estes assumidas junto do FAVORECIDO: EM GARANTIA DO CONTRATO DE _____ N° ____, **CONCORRÊNCIA N° 18/2024**.

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

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

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

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

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

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

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

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

Atenciosamente,

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

OBS.:

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

ANEXO V

ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS PARA O CARDÁPIO DA ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA

ALIMENTOS EM GERAL

SANDUÍCHES

1. SANDUÍCHES NATURAIS: elaborados com 1 fatia (partida ao meio) de pão de forma integral “formão” (80g) com os seguintes recheios:
 - Atum (atum ralado, maionese, milho verde, cenoura e passas).
 - Filé de frango (frango desfiado, maionese, milho verde, cenoura e passas).
 - Filé de frango com azeitona (frango desfiado, maionese, milho verde, cenoura e azeitona).
 - Filé de frango e salada (patê de filé de frango, maionese, tomate e acelga).
 - Filé de frango e ricota (frango desfiado, maionese, ricota e creme de leite).
 - Presunto salada (presunto suíno, maionese, tomate, acelga).
 - Peito de peru light (presunto de peru, maionese, tomate, acelga).
 - Creme de ovo.

MISTO, QUEIJO QUENTE E BAURU

1. SANDUÍCHE TIPO MISTO: elaborados com pão de forma (2 fatias), muçarela (1 fatia) e presunto suíno ou presunto de peru (1 fatia), com ou sem ovo (1 unidade).
2. SANDUÍCHE TIPO BAURU: elaborados com pão de forma (2 fatias), tomate (2 rodela), muçarela (1 fatia) e presunto suíno ou presunto de peru (1 fatia).
3. SANDUÍCHE QUEIJO QUENTE: elaborados com pão de forma (2 fatias), muçarela (2 fatias) ou queijo minas (2 fatias), com ou sem ovo (1 unidade).

LANCHES

4. TAPIOCA SIMPLES: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa) e manteiga (1 colher de sopa).
5. TAPIOCA COM OVO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), ovos mexidos (2 unidades) e muçarela (1 fatia).
6. TAPIOCA COM QUEIJO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa) e muçarela (2 fatias).
7. TAPIOCA COM PRESUNTO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), presunto suíno ou peito de peru (2 fatias) e muçarela (1 fatia).
8. TAPIOCA COM FRANGO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), frango desfiado (100g peso pronto) e muçarela (1 fatia).

9. TAPIOCA COM CALABRESA: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), calabresa fatiada (70g) e muçarela (1 fatia).
10. OMELETE SIMPLES: elaboradas com ovo batido (2 unidades) e manteiga (1 colher de sopa).
11. OMELETE COM QUEIJO: ovo batido (2 unidades) e muçarela (2 fatias).
12. OMELETE COM PRESUNTO: ovo batido (2 unidades), presunto suíno ou peito de peru (2 fatias) e muçarela (1 fatia).
13. OMELETE COM FRANGO: ovo batido (2 unidades), frango desfiado (100g peso pronto) e muçarela (1 fatia).
14. OMELETE COM CALABRESA: ovo batido (2 unidades), calabresa fatiada (70g) e muçarela (1 fatia).
15. ADICIONAIS TAPIOCAS E OMELETES: muçarela (1 fatia), ovo (1 unidade), presunto suíno ou peru (1 fatia), frango (100g), calabresa (70g), tomate (2 rodela), cebola picada (1 colher de sopa), orégano (1 colher de café).

SALGADOS

16. ENROLADINHOS: enroladinhos de queijo ou de queijo e presunto (muçarela ou queijo minas e presunto suíno - unidade com 130g) ou de salsicha (unidade com 120g).
17. EMPADA: empada de frango (unidade com no mínimo 90g).
18. ESFIRRA: esfirra recheada com peito de frango cozido desfiado ou com carne moída refogados e temperados, peso do recheio pronto de, no mínimo 40 (quarenta) gramas e peso total da preparação de, no mínimo, 100 (cem) gramas.
19. OUTROS: pão pizza, pão da vovó ou similar com peso total de 120g.
20. SALGADOS INTEGRAIS: empanadas ou pastéis assados e recheados (100g unidade), esfihas recheadas com carne e/ou com hortaliças (100g unidade) e/ou outras opções, elaboradas com massa integral.
21. QUIBE: quibe recheado com carne moída temperada (120g peso cru), conforme a seguinte proporção de ingredientes: massa (trigo para quibe na mesma proporção de carne bovina moída magra, cebola, hortelã, pimenta síria e pimenta do reino e sal) e recheio (carne moída, azeite, óleo de soja, cebola, alho, tomate e sal).

BOLO

22. 150g a fatia de bolos simples, podendo ou não ter cobertura, com alternância de sabor durante os dias da semana, podendo ser um dos sabores abaixo ou qualquer outro semelhante, podendo ou não ser servido com cobertura:

- Chocolate
- Cenoura
- Trigo
- Mesclado
- Formigueiro
- Banana
- Milho
- Mandioca
- Laranja
- Limão
- Fubá
- Coco

VITAMINAS

23. **VITAMINA SIMPLES:** elaborada com leite (integral ou desnatado) e 1 fruta/ polpa, com acréscimo ou não de açúcar cristal, adoçante dietético, aveia ou mel.
24. **VITAMINA COMPOSTA:** elaborada com leite (integral ou desnatado) e 2 ou mais frutas/ polpas, com acréscimo ou não de açúcar cristal, adoçante dietético, aveia ou mel.

ANEXO VI ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS PARA O CARDÁPIO DO BAR DO TÊNIS

ALIMENTOS EM GERAL

PORÇÕES

1. **PORÇÃO DE FRANGO À PASSARINHO (MÉDIA):** coxinhas e sobrecoxas de frango fritas, com porcionamento de 500g – peso cru.
2. **PORÇÃO DE LINGUIÇA CALABRESA:** linguiça suína ou de frango, apimentadas ou não, grelhadas ou assadas, fatiadas, com peso cru de 400g.
3. **PORÇÃO DE FILÉ MIGNON:** filé mignon bovino cortado em iscas, com peso cru de 400g, temperado, chapeado acompanhado de cebola refogada no próprio molho da carne e 1 (um) pão francês cortado em torradas temperadas com azeite e ervas.
4. **PORÇÃO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO:** filé de peito de frango cortado em iscas, com peso cru de 500g, temperado, chapeado acompanhado de cebola refogada no próprio molho da carne e 1 (um) pão francês cortado em torradas temperadas com azeite e ervas.
5. **PORÇÃO DE BATATAS FRITAS:** batatas inglesas cortadas em palito, fritas, com peso cru de 500g.
6. **PORÇÃO PASTEIS QUEIJO:** 10 (dez) unidades de pasteis elaborados com massa para pastel (medidas dos lados 12cm) recheados com muçarela (1/2 fatia) ou queijo minas (1 fatia).
7. **PORÇÃO PASTEIS CARNE MOÍDA:** 10 (dez) unidades de pasteis elaborados com massa para pastel (medidas dos lados 12cm) recheados com carne moída cozida e temperada (1 colher de sopa cheia – 30g).
8. **PORÇÃO DE QUIBES:** 6 (seis) unidades de quibes recheados com carne moída temperada (peso cru 90g), conforme a seguinte proporção de ingredientes: massa (trigo para quibe na mesma proporção de carne bovina moída magra, cebola, hortelã, pimenta síria e pimenta do reino e sal) e recheio (carne moída, azeite, óleo de soja, cebola, alho, tomate e sal).
9. **PORÇÃO DE COXINHA:** 10 (dez) unidades de coxinhas fritas, com peso de aproximadamente 25g – peso cru, recheadas com frango cozido desfiado e temperado.

SANDUÍCHES

10. **SANDUÍCHES NATURAIS:** elaborados com 1 fatia (partida ao meio) de pão de forma integral “formão” (80g) com os seguintes recheios:
 - Atum (atum ralado, maionese, milho verde, cenoura e passas).
 - Filé de frango (frango desfiado, maionese, milho verde, cenoura e passas).

- Filé de frango com azeitona (frango desfiado, maionese, milho verde, cenoura e azeitona).
- Filé de frango e salada (patê de filé de frango, maionese, tomate e acelga).
- Filé de frango e ricota (frango desfiado, maionese, ricota e creme de leite).
- Presunto salada (presunto suíno, maionese, tomate, acelga).
- Peito de peru light (presunto de peru, maionese, tomate, acelga).
- Creme de ovo.

MISTO, QUEIJO QUENTE E BAURU

11. SANDUÍCHE TIPO MISTO: elaborados com pão de forma (2 fatias), muçarela (1 fatia) e presunto suíno ou presunto de peru (1 fatia), com ou sem ovo (1 unidade).
12. SANDUÍCHE TIPO BAURU: elaborados com pão de forma (2 fatias), tomate (2 rodela), muçarela (1 fatia) e presunto suíno ou presunto de peru (1 fatia).
13. SANDUÍCHE QUEIJO QUENTE: elaborados com pão de forma (2 fatias), muçarela (2 fatias) ou queijo minas (2 fatias), com ou sem ovo (1 unidade).

LANCHES

14. TAPIOCA SIMPLES: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa) e manteiga (1 colher de sopa).
15. TAPIOCA COM OVO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), ovos mexidos (2 unidades) e muçarela (1 fatia).
16. TAPIOCA COM QUEIJO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa) e muçarela (2 fatias).
17. TAPIOCA COM PRESUNTO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), presunto suíno ou peito de peru (2 fatias) e muçarela (1 fatia).
18. TAPIOCA COM FRANGO: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), frango desfiado (100g peso pronto) e muçarela (1 fatia).
19. TAPIOCA COM CALABRESA: elaboradas com farinha de tapioca (3 a 5 colheres de sopa), calabresa fatiada (70g) e muçarela (1 fatia).
20. OMELETE SIMPLES: elaboradas com ovo batido (2 unidades) e manteiga (1 colher de sopa).
21. OMELETE COM QUEIJO: ovo batido (2 unidades) e muçarela (2 fatias).
22. OMELETE COM PRESUNTO: ovo batido (2 unidades), presunto suíno ou peito de peru (2 fatias) e muçarela (1 fatia).
23. OMELETE COM FRANGO: ovo batido (2 unidades), frango desfiado (100g peso pronto) e muçarela (1 fatia).

24. OMELETE COM CALABRESA: ovo batido (2 unidades), calabresa fatiada (70g) e muçarela (1 fatia).
25. ADICIONAIS TAPIOCAS E OMELETES: muçarela (1 fatia), ovo (1 unidade), presunto suíno ou peru (1 fatia), frango (100g), calabresa (70g), tomate (2 rodela), cebola picada (1 colher de sopa), orégano (1 colher de café).

SALGADOS

26. ENROLADINHOS: enroladinhos de queijo ou de queijo e presunto (muçarela ou queijo minas e presunto suíno - unidade com 130g) ou de salsicha (unidade com 120g).
27. EMPADA: empada de frango (unidade com no mínimo 90g).
28. ESFIRRA: esfirra recheada com peito de frango cozido desfiado ou com carne moída refogados e temperados, peso do recheio pronto de, no mínimo 40 (quarenta) gramas e peso total da preparação de, no mínimo, 100 (cem) gramas.
29. OUTROS: pão pizza, pão da vovó ou similar com peso total de 120g.
30. SALGADOS INTEGRAIS: empanadas ou pastéis assados e recheados (100g unidade), esfihas recheadas com carne e/ou com hortaliças (100g unidade) e/ou outras opções, elaboradas com massa integral.
31. PASTEL GRANDE: pastel 1 (uma) unidade, com, no mínimo, 12 (doze) centímetros de cada lado, recheados com queijo muçarela (1 fatia) ou carne moída cozida e temperada (60g peso pronto) ou frango cozido, desfiado e temperado (60g peso pronto) ou palmito em conserva (1 colher de servir) ou presunto suíno ou de peru (1 fatia).
32. QUIBE: quibe recheado com carne moída temperada (120g peso cru), conforme a seguinte proporção de ingredientes: massa (trigo para quibe na mesma proporção de carne bovina moída magra, cebola, hortelã, pimenta síria e pimenta do reino e sal) e recheio (carne moída, azeite, óleo de soja, cebola, alho, tomate e sal).

BOLO

33. 150g a fatia de bolos simples, podendo ou não ter cobertura, com alternância de sabor durante os dias da semana, podendo ser um dos sabores abaixo ou qualquer outro semelhante, podendo ou não ser servido com cobertura:
 - Chocolate
 - Cenoura
 - Trigo
 - Mesclado
 - Formigueiro
 - Banana
 - Milho
 - Mandioca
 - Laranja

- Limão
- Fubá
- Coco

PRATOS EXECUTIVOS INDIVIDUAIS

34. **PRATOS DE FILÉ MIGNON:** filé mignon bovino (250g peso cru), acompanhamentos (80-120g por item pronto – 2 itens) e guarnições (50g-150g por item pronto- 2 itens), molhos (60g-80g) se houver e salada.
35. **PRATOS DE FILÉ DE FRANGO:** filé de frango (250g peso cru), acompanhamentos (80-120g por item pronto – 2 itens) e guarnições (50g-150g por item pronto- 2 itens), molhos (60g-80g) se houver e salada.
36. **SALADAS DE ACOMPANHAMENTO:** as saladas de hortaliças cruas (item 59), a serem incluídas nos pratos individuais, deverão ser compostas de, no mínimo, 3 hortaliças cruas, com porcionamento que totalize 80g (oitenta gramas) ou a proporção visual semelhante à ½ (metade) de um prato de sobremesa.
37. **ACOMPANHAMENTOS:** referentes às diversas preparações de arroz e feijão, gramatura entre 80 e 120 gramas por item.
38. **GUARNIÇÃO:** o que complementa o prato de refeição como farofa, batata, purês, pirão, macarrão, legumes salteados, entre outros. Gramatura entre 50 e 150 gramas por item.
39. **HORTALIÇAS CRUAS:** alfaces diversos, acelga, agrião, rúcula, chicória, mostarda, espinafre, couve, cenoura, tomate, pepino, rabanete, beterraba, abobrinha, entre outros.

SALADA DE FRUTA

40. Deverá ser composta por no mínimo 4 opções de frutas podendo ser uma combinação das seguintes:
 - Morango
 - Abacaxi
 - Banana
 - Maçã
 - Mamão
 - Laranja
 - Kiwi
 - Pêssego
 - Uva
 - Pera
 - Melancia
 - Manga
 - Ou outras frutas da estação

ANEXO VII

TABELA DE VALORES MÁXIMOS DE BEBIDAS DOS ESTABELECIMENTOS GERAIS

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

BEBIDAS		PREÇO MÁXIMO	
SEM ÁLCOOL	1	ÁGUA SEM GÁS 500ML	R\$ 4,80
	2	ÁGUA COM GÁS	R\$ 5,50
	3	ÁGUA CITRUS / TÔNICA	R\$ 7,20
	4	ÁGUA H2O	R\$ 7,20
	5	ÁGUA DE COCO 200ML	R\$ 7,20
	6	ÁGUA DE COCO 900ML	R\$ 15,10
	7	AQUARIUS	R\$ 7,20
	8	ICE TEA 300ML	R\$ 7,20
	9	FEEL GOOD 350 ML	R\$ 7,40
	10	COCO VERDE	R\$ 7,20
	11	GATORADE	R\$ 8,70
	12	GUARAVITON	R\$ 8,00
	13	HIDROTÔNICO/ISOTONICO 500ML	R\$ 8,70
	14	ENERGETICO REDBULL TRADICIONAL 250ml	R\$ 15,10
	15	ENERGETICO REDBULL SABORES 250ml	R\$ 16,10
	16	ENERGETICO OUTROS	R\$ 12,80
	17	MATE LEÃO 300ML	R\$ 8,20
	18	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS	R\$ 12,80
	19	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS	R\$ 11,70
	20	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML	R\$ 8,70
	21	REFRIGERANTE OUTROS 600ML	R\$ 7,60
	22	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML	R\$ 6,40
	23	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML	R\$ 5,90
	24	REFRIGERANTE CAÇULINA	R\$ 4,10
	25	REFRIGERANTE SCHWEPPE'S CITRUS 350ML	R\$ 6,50
	26	SUCO CAIXINHA 200ML	R\$ 5,00
	27	SUCO DEL VALLE LATA 290ML	R\$ 7,20
	28	SUCO SU FRESH LATA 330ML	R\$ 7,20

	29	SUCO LARANJA 300ML	R\$ 8,30
	30	SUCO POLPA 300ML	R\$ 8,30
	31	SUCOS 03 SABORES 300ML	R\$ 10,40
	32	SUCO NUT 290ML	R\$ 4,70
DESTILADOS	33	CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL	R\$ 17,40
	34	CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA	R\$ 33,20
	35	CAIPIRINHA DE CACHAÇA 51	R\$ 16,00
	36	CACHAÇA 51 DOSE	R\$ 8,90
	37	CACHAÇA SALINAS DOSE	R\$ 11,60
	38	CACHAÇA SELETA DOSE	R\$ 11,95
	39	RUM MONTILA DOSE	R\$ 12,80
	40	VODKA DOSE (Orlof ou similar)	R\$ 11,80
	41	VODKA DOSE (Absolut, Smirnoff ou similar)	R\$ 24,40
	42	WHISKY 8 ANOS - RED LABEL	R\$ 19,40
	43	WHISKY 12 ANOS - BLACK	R\$ 33,20
	44	GIN DOSE (Gordon's, Rocks, Atlantis, Seagers ou similares)	R\$ 19,90
	45	GIN DOSE (Tanqueray, Beefeater, Bombay ou similares)	R\$ 22,00
	46	WHISKY CHIVAS DOSE	R\$ 22,90
	47	WHISKY OLD PARR DOSE	R\$ 22,90
	48	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE	R\$ 28,80
	49	APEROL	R\$ 33,20
	50	ICE ISMINORF - 275 ML	R\$ 14,00
51	CAMPARI DOSE	R\$ 14,00	
CERVEJA 600ML	52	SKOL 600ML	R\$ 12,80
	53	BRAHMA 600ML	R\$ 12,80
	54	ANTÁRTICA 600ML	R\$ 12,80
	55	BRAHMA EXTRA 600ML	R\$ 12,80
	56	ITAIPAVA 600ML	R\$ 12,80
	57	AMSTEL - 600 ML	R\$ 14,00
	58	PETRA - 600 ML	R\$ 14,00
	59	ITAIPAVA PREMIUM- 600ML	R\$ 14,00
	60	ORIGINAL 600ML	R\$ 14,00
	61	SARRAMALTE 600ML	R\$ 14,00
	62	BUDWEISER 600ML	R\$ 14,00
	63	DEVASSA 600 ML	R\$ 14,00
	64	MILLER-600ML	R\$ 14,00
	65	BOHEMIA 600ML	R\$ 14,00
	66	HEINEKEN 600ML	R\$ 18,00
	67	SPATEN 600ML	R\$ 18,00
	68	COLORADO 600ML	R\$ 21,00

CERVEJA LATA	69	ITAIPAVA LATA	R\$ 4,70
	70	ANTARTICA LATA	R\$ 6,00
	71	SKOL LATA	R\$ 6,00
	72	BOHEMIA LATA	R\$ 6,30
	73	SKOL BEATS LATA	R\$ 9,50
CERVEJA LONG NECK	74	BOHEMIA LONG NECK	R\$ 10,50
	75	BRAHMA EXTRA LONG NECK	R\$ 10,50
	76	SOL LONG NECK	R\$ 10,50
	77	ITAIPAVA LONG NECK	R\$ 10,50
	78	ANTARTICA LONG NECK	R\$ 10,50
	79	SKOL LONG NECK	R\$ 10,50
	80	BUDWEISER LONG NECK	R\$ 10,50
	81	ESCURA LONG NECK	R\$ 11,00
	82	STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 11,00
	83	SKOL BEATS LONG NECK	R\$ 11,50
	84	HEINEKEN LONG NECK	R\$ 12,50
	85	SPATEN LONG NECK	R\$ 13,00
CERVEJA/OUTROS	86	CORONA LONG NECK	R\$ 14,80
	87	CHOPP (200ML)	R\$ 8,30
	88	CERVEJA SEM ALCOOL	R\$ 9,40
	89	CHOPP (300ML)	R\$ 9,90
	90	SOL MEXICANA 330ML	R\$ 11,70
	91	CERPA / TERESOPOLIS 350ML	R\$ 14,00
	92	PROIBIDA PURO MALTE	R\$ 15,10
ESPUMANTE OU VINHO	93	COZUMEL	R\$ 17,40
	94	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 30,00-45,00	R\$ 63,00
	95	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 46,00-70,00	R\$ 96,60
	96	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 71,00-90,00	R\$ 146,90
	97	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra 90,00-110,00	R\$ 178,40
	98	TAXA DE ROLHA	R\$ 31,50
	99	BALDE DE GELO	R\$ 3,80

Nota:

1) A empresa vencedora do certame não estará obrigada a comercializar todos os itens da tabela de bebidas, entretanto, caso as comercializem, deverá obrigatoriamente praticar os valores e quantidades descritos na tabela.

ANEXO VIII

ITENS DO CARDÁPIO

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

ANEXO IX

CHECKLIST PARA RENOVAÇÃO ANUAL DO CONTRATO

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

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

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

1.2.22	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, são exclusivos e higienizados frequentemente.			
1.2.23	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos, outros.			
PROCEDIMENTOS - Observação e Documentação		SIM	NÃO	NA
1.2.24	Matérias-primas, ingredientes e embalagens acondicionados em condições higiênico-sanitárias de acordo com a legislação.			
1.2.25	Quando os alimentos perecíveis não são utilizados integralmente, são adequadamente acondicionados em recipientes apropriados, identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento do produto e prazo de validade.			
1.2.26	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.			
1.2.27	Manipuladores têm: Mãos limpas Unhas curtas e sem esmalte Sem adornos (pulseiras, anéis, relógios, brincos, colares etc.)			
1.2.28	Manipuladores têm: Barbeados Cabelos presos e protegidos por rede, touca ou similares Calçados fechados de borracha (de acordo com a legislação) Uniformes limpos e em bom estado, sem maquiagem			
1.2.29	Os uniformes dos funcionários são compatíveis à atividade, bem conservados, limpos.			
1.2.30	Alimentos perecíveis (frios, laticínios, carnes para manipulação ou consumo) são expostos à temperatura ambiente, por um período de tempo controlado. Não exceder 30 minutos.			
1.2.31	Descongelamento/Dessalga de produtos ocorre sempre em temperatura menor que 5°C (Verificar existência de equipamento para este fim ou método sistematizado que permita que o descongelamento ocorra sem que a superfície do alimento ultrapasse a temperatura de 5 C).			
1.2.32	Durante a cocção, os alimentos devem atingir no mínimo: - 65°C por 15 minutos - 70°C por 2 minutos em todas as suas partes - 74°C no centro geométrico.			
1.2.33	Após a preparação os alimentos quentes são conservados em temperatura mínima de 60°C (sessenta) por, no máximo, 6 (seis) horas.			

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

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

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

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

ANEXO X

TABELA DE PREÇOS

ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA	VALOR (R\$)
Sanduíche natural	
Misto quente	
Queijo quente	
Bauru	
Tapioca simples	
Tapioca com ovo	
Tapioca com queijo	
Tapioca com presunto	
Tapioca com frango	
Tapioca com calabresa	
Omelete simples	
Omelete com queijo	
Omelete com presunto	
Omelete com frango	
Omelete com calabresa	
Adicionais Tapioca e Omelete	
Salgado Tradicional	
Salgado Integral	
Pão de queijo	
Bolo-fatia	

BAR DO TÊNIS	VALOR (R\$)
Porção 1	
Porção 2	
Porção 3	
Porção 4	
Sanduíche natural	
Misto quente	
Queijo quente	
Bauru	
Lanche 1	
Lanche 2	
Lanche 3	
Salgado 1	
Salgado 2	

Pão de queijo	
Bolo- fatia	
Prato executivo individual de filé mignon	
Prato executivo individual de filé de frango	
Salada de fruta	

PRODUTOS		ITENS SELECIONADOS (Marcar com x)	
SEM ÁLCOOL	1	ÁGUA SEM GÁS 500ML	
	2	ÁGUA COM GÁS	
	3	ÁGUA CITRUS / TÔNICA	
	4	ÁGUA H2O	
	5	ÁGUA DE COCO 200ML	
	6	ÁGUA DE COCO 900ML	
	7	AQUARIUS	
	8	ICE TEA 300ML	
	9	FEEL GOOD 350 ML	
	10	COCO VERDE	
	11	GATORADE	
	12	GUARAVITON	
	13	HIDROTÔNICO/ISOTONICO 500ML	
	14	ENERGETICO REDBULL TRADICIONAL 250ml	
	15	ENERGETICO REDBULL SABORES 250ml	
	16	ENERGETICO OUTROS	
	17	MATE LEÃO 300ML	
	18	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS	
	19	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS	
	20	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML	
	21	REFRIGERANTE OUTROS 600ML	
	22	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML	
	23	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML	
	24	REFRIGERANTE CAÇULINA	
	25	REFRIGERANTE SCHWEPPEES CITRUS 350ML	
	26	SUCO CAIXINHA 200ML	
	27	SUCO DEL VALLE LATA 290ML	
	28	SUCO SU FRESH LATA 330ML	
	29	SUCO LARANJA 300ML	
	30	SUCO POLPA 300ML	
	31	SUCOS 03 SABORES 300ML	
	32	SUCO NUT 290ML	

DESTILADOS	33	CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL	
	34	CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA	
	35	CAIPIRINHA DE CACHAÇA 51	
	36	CACHAÇA 51 DOSE	
	37	CACHAÇA SALINAS DOSE	
	38	CACHAÇA SELETA DOSE	
	39	RUM MONTILA DOSE	
	40	VODKA DOSE (Orlof ou similar)	
	41	VODKA DOSE (Absolut, Smirnoff ou similar)	
	42	WHISKY 8 ANOS - RED LABEL	
	43	WHISKY 12 ANOS - BLACK	
	44	GIN DOSE (Gordon's, Rocks, Atlantis, Seagers ou similares)	
	45	GIN DOSE (Tanqueray, Beefeater, Bombay ou similares)	
	46	WHISKY CHIVAS DOSE	
	47	WHISKY OLD PARR DOSE	
	48	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE	
	49	APEROL	
	50	ICE SMINORFF - 275 ML	
	51	CAMPARI DOSE	
	CERVEJA 600ML	52	SKOL 600ML
53		BRAHMA 600ML	
54		ANTÁRTICA 600ML	
55		BRAHMA EXTRA 600ML	
56		ITAIPAVA 600ML	
57		AMSTEL - 600 ML	
58		PETRA - 600 ML	
59		ITAIPAVA PREMIUM- 600ML	
60		ORIGINAL 600ML	
61		SARRAMALTE 600ML	
62		BUDWEISER 600ML	
63		DEVASSA 600 ML	
64		MILLER-600ML	
65		BOHEMIA 600ML	
66		HEINEKEN 600ML	
67		SPATEN 600ML	
68		COLORADO 600ML	
CERVEJA LATA	69	ITAIPAVA LATA	
	70	ANTARTICA LATA	
	71	SKOL LATA	
	72	BOHEMIA LATA	

	73	SKOL BEATS LATA	
CERVEJA LONG NECK	74	BOHEMIA LONG NECK	
	75	BRAHMA EXTRA LONG NECK	
	76	SOL LONG NECK	
	77	ITAIPAVA LONG NECK	
	78	ANTARTICA LONG NECK	
	79	SKOL LONG NECK	
	80	BUDWEISER LONG NECK	
	81	ESCURA LONG NECK	
	82	STELLA ARTOIS LONG NECK	
	83	SKOL BEATS LONG NECK	
	84	HEINEKEN LONG NECK	
	85	SPATEN LONG NECK	
	86	CORONA LONG NECK	
	CERVEJA OUTROS	87	CHOPP (200ML)
88		CERVEJA SEM ALCOOL	
89		CHOPP (300ML)	
90		SOL MEXICANA 330ML	
91		CERPA / TERESOPOLIS 350ML	
92		PROIBIDA PURO MALTE	
93		COZUMEL	
ESPUMANTE OU VINHO	94	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra R\$ 30,00 / R\$45,00	
	95	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra R\$ 46,00 / R\$ 70,00	
	96	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra R\$ 71,00 / R\$90,00	
	97	ESPUMANTE OU VINHO- Faixa de valor de compra R\$ 90,00 / R\$ 110,00	
	98	TAXA DE ROLHA	
	99	BALDE DE GELO	

ANEXO XI

TERMO DE DESIGNAÇÃO DE GESTOR DO CONTRATO

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

RESOLVE

DESIGNAR, como gestora do contrato nº ____/2024, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que tem como **CONCESSIONÁRIA** a empresa _____, a Diretora Administrativa e de Recursos Humanos Sra. **FERNANDA SANTIAGO SALES**, que ficará incumbido de acompanhar toda execução do contrato e designar fiscal técnico para o presente contrato.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2024.

LUIZ ANDRÉ ALMEIDA REIS
Comodoro

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

Ciente e de acordo
Gestora

ANEXO XII

TERMO DE DESIGNAÇÃO DE FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO

A **Diretora Administrativa e de Recursos Humanos** do **Iate Clube de Brasília** no uso das atribuições que lhe confere o **Termo de Designação de Gestor do Contrato**, anexo XI.

RESOLVE

DESIGNAR, como fiscal técnico do Contrato nº _____/2024, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que tem como **CONCESSIONÁRIA** a empresa _____, o empregado (a) Sr.(a) _____ mat. _____, que ficará responsável por:

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

Brasília-DF, ____ de _____ de 2024.

FERNANDA SANTIAGO SALES
Diretora Administrativa e de Recursos Humanos

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

Ciente e de acordo
Fiscal Técnico

ANEXO XIII

MODELO DE DESIGNAÇÃO DE PREPOSTO

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

DESIGNAÇÃO DE PREPOSTO

Titular: _____,
RG _____ SSP _____,
CPF _____.

Substituto(s): _____,
RG _____ SSP _____,
CPF _____.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado por seu sócio proprietário, abaixo assinado, nomeia e constitui como seus Prepostos os empregados, acima qualificados, para bem representá-la perante o **IATE** no âmbito do Contrato nº ____/2024, durante todo o período de vigência contratual e prorrogações legais, se houver.

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

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

Brasília - DF, ____ de _____ de 2024.

Sócio Proprietário

ANEXO XIV

MODELO DE DECLARAÇÕES DIVERSAS

Eu (**qualificação completa**), na qualidade de representante legal da proponente (**razão social da empresa**), inscrita no CNPJ sob o nº (**número da inscrição no CNPJ**), no âmbito da Concorrência nº 18/2024, **DECLARO** para os devidos fins que a empresa na qual represento:

- a) Tem conhecimento de todas as condições contidas no Edital da Concorrência nº 18/2024 e seus respectivos anexos e concorda expressamente com todas;
- b) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no item 4.3 do Edital;
- c) Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos;
- d) Elaborou sua proposta de forma independente;
- e) Não possui em sua cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado;
- f) Não possui, em seu quadro de empregados, dirigentes, conselheiros ou empregados do Iate Clube de Brasília;
- g) Não possui em seus quadros ex-empregados, ex-dirigentes ou ex-conselheiros do Iate Clube de Brasília, cujo desligamento ou afastamento da função tenha ocorrido após a publicação do Edital;
- h) Não há qualquer dirigente da empresa integrando o quadro do Iate Clube de Brasília, além disso, inexistente ascendente ou descendente de dirigente na mesma condição;
- i) Possui ciência da obrigatoriedade de declarar eventuais ocorrências posteriores.

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

(Local e data).

(Assinatura do representante legal da proponente)

ANEXO XV
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º _____

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4, QUE ENTRE SI CELEBRAM O **IATE CLUBE DE BRASÍLIA** E A EMPRESA _____.

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

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO: O presente instrumento contratual tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, por parte do **IATE** à **CONCESSIONÁRIA**, localizada no endereço SCEN TRECHO 02, CONJ. 04, BRASÍLIA – DF, conforme características e especificações constantes do **TERMO DE REFERÊNCIA**, que integra o Edital da **CONCORRÊNCIA N.º 18/2024** como seu **ANEXO I**.

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

Parágrafo Segundo: Vincula-se a este Contrato o Edital de **CONCORRÊNCIA N.º 18/2024**, bem como seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ESPAÇOS: O **IATE** colocará à disposição da **CONCESSIONÁRIA** os espaços físicos denominados **REGIÃO 4**, localizados no SCEN Trecho 02, Conjunto 04, Brasília/DF, conforme discriminado na cláusula primeira deste contrato.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – CONCESSÃO DOS ESPAÇOS: A **CONCESSIONÁRIA** pagará mensalmente ao **IATE**, até o dia 5 (cinco), valor correspondente ao percentual de ____ % (por extenso) da arrecadação bruta da **CONCESSIONÁRIA**, relativa a todas as vendas realizadas no mês anterior na Área Gourmet do Tênis de Mesa e Bar do Tênis.

Parágrafo Primeiro: O valor mínimo a ser pago mensalmente pelos espaços concedidos é de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**, sendo R\$ 2.000,00 (dois mil reais) referente à Área Gourmet do Tênis de Mesa e R\$ 3.000,00 (três mil reais) referente ao Bar do Tênis, assim, caso o percentual da arrecadação mensal bruta da **CONCESSIONÁRIA** seja inferior a esse valor, a **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar, ao **IATE**, a título de concessão, a importância de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**, reajustáveis anualmente.

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

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

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

Parágrafo Quinto: Fica acordado entre as partes que a **CONCESSIONÁRIA** terá **45 (quarenta e cinco) dias de isenção** para iniciar o pagamento referente à concessão dos espaços, a contar do início da prestação dos serviços.

Parágrafo Sexto: O consumo de energia elétrica utilizado pela **CONCESSIONÁRIA** será apurado mensalmente pelo **IATE**, por meio da Diretoria de Engenharia, sendo que a **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelo integral pagamento do consumo aferido, visto que a despesa com energia elétrica não compõe o valor descrito no *caput* da presente cláusula.

Parágrafo Sétimo: Pelo consumo da energia elétrica, a **CONCESSIONÁRIA** pagará mensalmente ao **IATE**, até o dia 5 (cinco) de cada mês subsequente à utilização, o valor de R\$ 0,496 por kWh, calculado com base na leitura mensal do medidor.

Parágrafo Oitavo: O valor do kWh descrito no parágrafo sexto da presente cláusula será alterado, no mês de janeiro, de acordo com o estudo do valor total cobrado pela NEOENERGIA, referente à venda de energia, distribuidora, contrato de gestão, pagamento à Câmara de Comércio de Energia Elétrica – CCE e demais despesas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo Segundo: É vedado à **CONCESSIONÁRIA** realizar quaisquer alterações ou manutenções estruturais dos espaços cedidos.

Parágrafo Terceiro: A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar manutenção preventiva, bem como a corretiva, sempre que solicitado pelo **IATE**, das instalações e equipamentos utilizados nos estabelecimentos, objeto desta concessão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DIAS E HORÁRIOS: A **CONCESSIONÁRIA** se obrigará a operar os estabelecimentos comerciais, a contar do início das atividades, conforme descrito abaixo:

- a) **Área Gourmet do Tênis de Mesa:** Deverá operar de segunda a sexta-feira das 9h às 19h e aos sábados, domingos e feriados das 9h às 18h;
- b) **Bar do Tênis:** Deverá operar de terça a sexta-feira das 9h às 20h e aos sábados, domingos e feriados das 9h às 18h.

Parágrafo Primeiro: Para atender a demanda do associado os referidos períodos poderão ser antecipados ou postergados quando necessário, em especial, em dias de eventos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

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

Parágrafo Primeiro: Executar fielmente o contrato, em conformidade com as cláusulas contratuais, Edital de Concorrência nº 18/2024 e normas estabelecidas no Estatuto do **IATE** e suas alterações, de forma e não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do **IATE**.

Parágrafo Segundo: Iniciar em até 30 (trinta) dias corridos, a operação do Bar do Tênis e Área Gourmet do Tênis de Mesa, contados a partir da entrega efetiva dos espaços pelo **IATE**, fornecendo a integralidade dos produtos do cardápio, salvo se houver pedido formal de prorrogação desse prazo, devidamente justificado pela **CONCESSIONÁRIA** e acatado pelo **IATE**.

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

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

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

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

Parágrafo Sétimo: Realizar higiene periódica, diariamente, nos banheiros de uso exclusivo da **CONCESSIONÁRIA**, além da reposição dos itens de higiene como papel higiênico, papel toalha não reciclado e sabonete líquido, neutro e inodoro.

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

Parágrafo Nono: É de inteira e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas, devidamente licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e que utilize produtos regularizados pelos entes competentes do estado para este assunto (ANVISA e/ou Ministério da Saúde), não cabendo ao **IATE** quaisquer ressarcimentos ou indenizações a terceiros verificadas em decorrência da realização do serviço.

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo Décimo Sétimo: Manter nos estabelecimentos os registros de regularidade da pessoa jurídica, de inspeção sanitária, trabalhista e fiscal, emitidos pelos órgãos competentes, em locais visíveis e de fácil identificação.

Parágrafo Décimo Oitavo: Zelar pela conservação dos espaços concedidos, das instalações, móveis e equipamentos eventualmente disponibilizados pelo **IATE**.

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

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

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

Parágrafo Vigésimo Segundo: Manter o quantitativo de empregados suficiente para garantir a operação dos estabelecimentos nos horários estabelecidos neste contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo Quadragésimo Quinto: A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar a separação adequada e responsabilizar-se exclusivamente pela contratação de empresa especializada em coleta dos resíduos gerados nos estabelecimentos, observando todas as condições para um transporte seguro até sua destinação final, conforme legislação vigente e orientações abaixo descritas:

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

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

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

VIDROS (Lixeira verde sem saco plástico)

Parágrafo Quadragésimo Sexto: Realizar o descarte do lixo conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 e as normativas do Iate Clube.

Parágrafo Quadragésimo Sétimo: Realizar, periodicamente, a dedetização nos estabelecimentos concedidos, de acordo com os padrões exigidos por legislação pertinente.

Parágrafo Quadragésimo Oitavo: A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter no seu quadro de funcionários profissional nutricionista ou similar ou a contratação de empresa consultora em qualidade sanitária, a fim de manter e garantir a qualidade das preparações e adequação dos estabelecimentos às regras e legislações sanitárias.

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo Sétimo: Disponibilizar, a seu critério, um ramal telefônico para ligações internas com os demais setores.

Parágrafo Oitavo: Disponibilizar água, esgoto e energia elétrica, sendo que o consumo da energia elétrica consumida nos estabelecimentos concedidos é individualizado, **de forma que o pagamento do consumo apurado é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo Segundo: É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 meses a realização do checklist de verificação técnica aplicado pelo gestor do contrato e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os itens do *checklist*, que integra o Edital da **CONCORRÊNCIA N.º 18/2024** como seu **ANEXO IX**.

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

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

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

I - Advertência;

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

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

IV - Rescisão contratual.

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

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

Remover o lixo, por dia.	4
Cumprir horário de funcionamento estabelecido no contrato para os serviços de alimentação contratados, por vez.	3
Permitir:	
Presença de funcionário mal uniformizado, mal apresentado, por empregado/dia.	2
Que os funcionários utilizem de adornos, por ocorrência, durante a manipulação de alimentos.	2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO: Fica a **CONCESSIONÁRIA** obrigada a prestar garantia, no prazo de até 05 (cinco) dias, após a data de início da vigência do Contrato, no valor de **R\$ 6.000,00 (seis mil reais)**, em uma das seguintes modalidades:

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

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

Favorecido: Iate Clube de Brasília
CHAVE PIX/CNPJ: 00.018.978.0001-80
Banco: Banco do Brasil
Agência: 0452-9
Conta Corrente: 220.460-6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA OITAVA – DA PROIBIÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO ESTACIONAMENTO INTERNO: A **CONCESSIONÁRIA**, por meio do presente contrato, declara possuir expresse conhecimento de que os estacionamentos internos do **IATE** são para utilização dos associados, de maneira que, prestadores de serviços, devem utilizar os estacionamentos públicos localizados nas adjacências do **IATE**.

Parágrafo Único: É autorizado o acesso com veículo às dependências do **IATE** apenas para carga e descarga de mercadoria.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA NONA – DAS PROIBIÇÕES: O empregado do Iate Clube de Brasília e o integrante do quadro social do Clube, em qualquer categoria, como pessoa física ou jurídica, não poderá ser titular ou integrante societário da **CONCESSIONÁRIA**, tampouco empregado ou exercer qualquer função nesta, ainda que não remunerada ou em caráter eventual, mesmo que indiretamente por interposta pessoa ou por descendente ou ascendente, na forma prevista no art. 30 do Estatuto Social do **IATE** e no art. 46 da Resolução Normativa nº 001, de 24/04/2012.

Parágrafo Único: A proibição do *caput* aplica-se a todo e qualquer integrante do quadro funcional e social do Iate Clube de Brasília.

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

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA PRIMEIRA – DO ARMAZENAMENTO DE DADOS: As partes concordam que o IATE armazenará cópias físicas ou digitais dos documentos que porventura contenham dados sensíveis, como fotos, dos representantes legais da sociedade empresária ou organização necessários ao instrumento contratual.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEGUNDA – DO SISTEMA TECHSOFT: O IATE disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA**, sistema de reembolso de consumo de despesas efetuadas pelos integrantes do quadro social deste Iate Clube de Brasília, doravante denominado TECH SOFT, conforme instrumento particular de contrato de cobrança, anexo do Edital.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS: As partes concordam que os dados serão tratados em conformidade com as previsões constantes no Termo de Proteção de Dados, anexo do Edital.

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

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

E, por estarem de acordo com as condições aqui estipuladas, firmam o presente contrato, em 01 (uma) via eletrônica, que, lido e achado conforme, é assinado pelas partes e na presença das duas testemunhas abaixo.

Brasília/DF, ____ de _____ de 2024.

LUIZ ANDRÉ ALMEIDA REIS

Pelo **IATE** – Comodoro

Pela **CONCESSIONÁRIA**

Testemunhas:

FERNANDA SANTIAGO SALES

Diretora Administrativa e de Recursos Humanos

NILTON SOUSA SILVA

Superintendente

Visto da Diretoria Jurídica:

ANEXO XVI**MINUTA DE CONTRATO – TECH SOFT**

CONTRATO N.º ____/2024

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brasília, _____ de _____ de 2024.

LUIZ ANDRÉ ALMEIDA REIS
Pelo **IATE** - Comodoro

Pela **CONCESSIONÁRIA**

Testemunhas:

FERNANDA SANTIAGO SALES
Diretora Administrativa e de Recursos Humanos

NILTON SOUSA SILVA
Superintendente

Visto da Diretoria Jurídica:

ANEXO XVII

TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

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

1. OBJETIVO

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

2. DIRETRIZES GERAIS

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

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

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

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

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

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

3. INFORMAÇÕES SIGILOSAS

A RECEPTORA se compromete a:

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

3.2. Manter sigilo de dados pessoais e dados pessoais sensíveis que venham a ser repassados pelo Iate Clube de Brasília, em virtude do contrato de **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREAS DESTINADAS À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADAS REGIÃO 4 – BAR DO TÊNIS E ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA, LOCALIZADAS NAS ÁREAS DO TÊNIS E TÊNIS DE MESA DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, firmado entre as partes, mantendo as informações seguras e confidenciais.

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

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

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

4. DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

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

5. DAS EXCEÇÕES À CONFIDENCIALIDADE

Não serão consideradas confidenciais as informações que:

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

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

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

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

6. DA REQUISIÇÃO JUDICIAL

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

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

7. DA QUEBRA DA CONFIDENCIALIDADE

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

8. DA VIGÊNCIA

O presente termo possui caráter irrevogável e irretratável e inicia a partir da data de sua assinatura, perdurando enquanto o contrato de concessão nº ____/2024 possuir validade e estiver ativo.

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

Brasília – DF, ____ de _____ de 2024.

PARTE RECEPTORA

ANEXO XVIII

TERMO DE PROTEÇÃO DE DADOS

1. A empresa **CONCESSIONÁRIA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados, o que inclui os dados dos clientes desta. No manuseio dos dados a **CONCESSIONÁRIA** deverá:

(i) Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções do **IATE CLUBE DE BRASÍLIA** e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente ao **IATE**, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

(ii) Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

(iii) Acessar os dados dentro do escopo do contrato de parceria e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito do **IATE**.

(iv) Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade do **IATE** assinaram Acordo de Confidencialidade com a **CONCESSIONÁRIA**, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção do objeto do contrato de parceria. Ainda, treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

2. Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito do **IATE**, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

2.1 Caso a **CONCESSIONÁRIA** seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente ao **IATE** para que esta tome as medidas legais que julgar cabíveis.

2.2 Caso a **CONCESSIONÁRIA** efetue transferência internacional de dados pessoais, deverá notificar ao **IATE** que existe tal transferência, bem como, demonstrar que tal processo cumpre todos os requisitos que a LEI LGPD estipula.

2.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá notificar o **IATE** em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

- i) Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela **CONCESSIONÁRIA**, seus funcionários, ou terceiros autorizados;
- ii) Qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da **CONCESSIONÁRIA**.

2.4 A **CONCESSIONÁRIA** declara que para execução da prestação de serviço coleta os seguintes dados: NOME, CPF, ENDEREÇO, TELEFONE, IMAGEM, que são utilizados para efetuar o objeto do contrato.

2.5 A **CONCESSIONÁRIA** se compromete que os dados pessoais serão tratados apenas para a devida finalidade do objeto contratual.

2.6 O prazo de retenção dos dados pessoais será de 12 meses após o término deste contrato, salvo se houver alguma outra legislação que obrigue a contratada a manter os dados pessoais armazenados por um período maior, expirado esse prazo, os dados pessoais deverão ser eliminados pela **CONCESSIONÁRIA**.

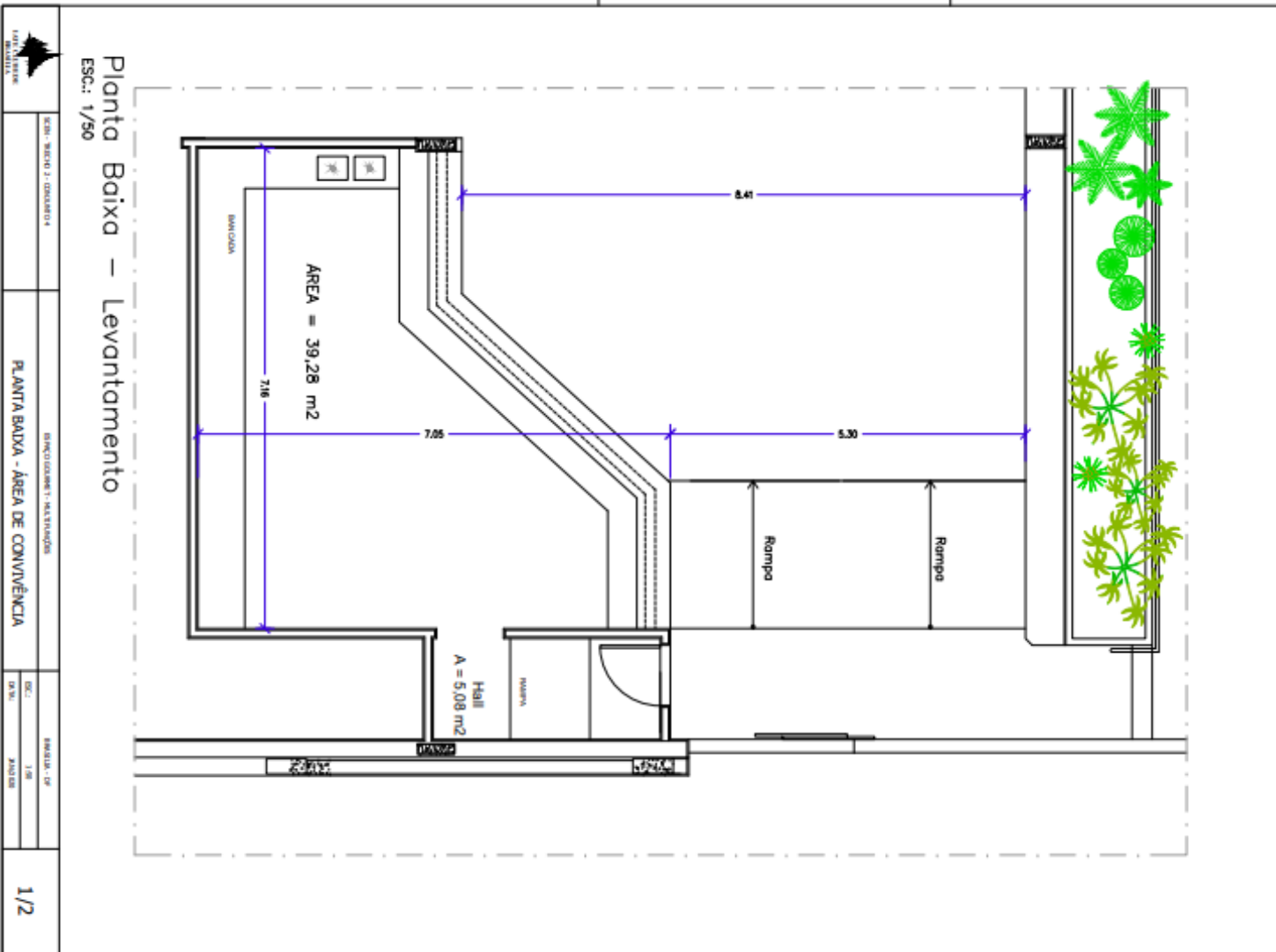
2.7 A **CONCESSIONÁRIA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao **IATE** e/ou a terceiros **diretamente resultantes do descumprimento** pela **CONCESSIONÁRIA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais, após o devido contraditório.

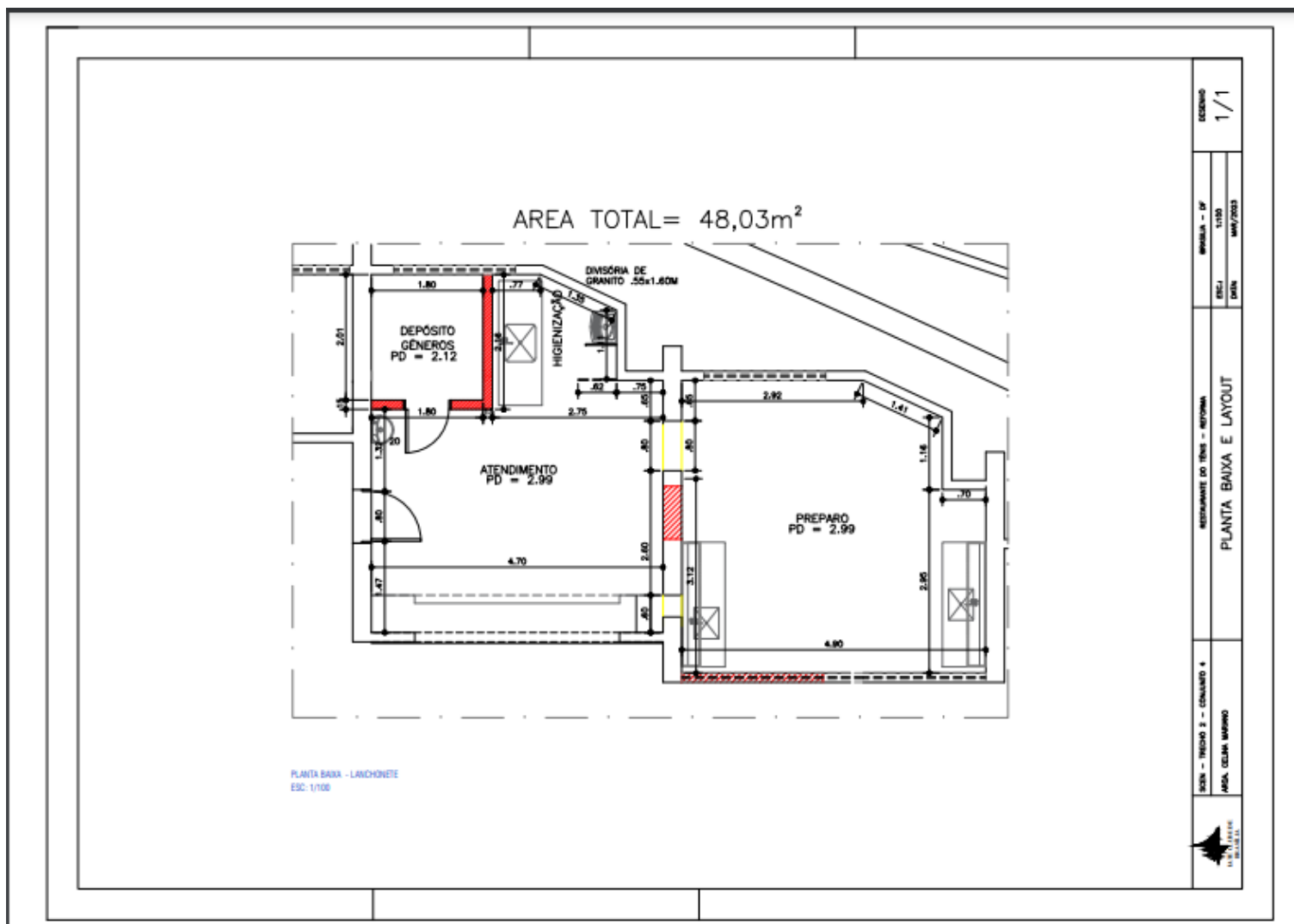
2.8 A **CONCESSIONÁRIA** se compromete a filtrar e não divulgar dados de titulares que sejam publicamente expostos ou em caso de o titular não fornecer o consentimento para divulgação, seja para fins de imagens ou de qualquer natureza sem a prévia autorização do **IATE**.

Brasília – DF, ____ de _____ de 2024.

CONCESSIONÁRIA

ANEXO XIX
PLANTA BAIXA DA ÁREA GOURMET DO TÊNIS DE MESA





ANEXO XX
PLANTA BAIXA DO BAR DO TÊNIS