

EDITAL

CONCORRÊNCIA N.º 03/2026

TIPO:	TÉCNICA E PREÇO
DATA DE ABERTURA:	22 DE ABRIL DE 2026
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 021/2025**, de 25 de agosto de 2025, receberá propostas comerciais para certame licitatório do tipo técnica e preço, para a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, conforme especificações constantes do **TERMO DE REFERÊNCIA**, que integra este edital como **ANEXO I**.
- 1.2 O objetivo principal da concessão da área objeto desta licitação é o perfeito atendimento aos integrantes do quadro social do Clube, com qualidade, preços compatíveis com o mercado, de acordo com os padrões exigidos pela legislação pertinente, e de acordo com as condições previstas neste Edital, seu respectivo Termo de Referência e demais anexos.
- 1.3 As licitantes devem acompanhar diariamente o site do **IATE** (www.iateclubedebrasilia.com.br) para verificação de comunicados, erratas e demais informações. O **IATE** não se responsabiliza pelo desconhecimento de informações disponibilizadas no site.
- 1.4 A licitante deverá comparecer impreterivelmente no horário e local determinados acima, **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 qualquer débito junto ao **IATE**;
- d) Empresa que possua litígio judicial, em curso, entre os integrantes de seu quadro societário;
- e) 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**;
- f) 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;
- g) 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 irrevogável dos termos deste Edital e seus respectivos anexos, em conformidade com as instruções, regulamentos e, especialmente, as normas estabelecidas pela RESOLUÇÃO NORMATIVA N.º 001/2012, que *institui Normas Gerais para Licitações e Contratos no âmbito do Iate Clube de Brasília*, e na RESOLUÇÃO NORMATIVA N.º 001/2016, que *institui Normas Gerais para o Regime de Autorização, Permissão e Concessão de serviços no âmbito do Iate Clube de Brasília*.
- 2.4 A licitante deverá também observar, no que for pertinente, os dispositivos do Estatuto Social do **IATE** e alterações, evitando, de qualquer forma, interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do Clube.
- 2.5 As obrigações resultantes do presente certame deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e normas legais relacionadas, respondendo cada uma pelas consequências advindas de sua inexecução, total ou parcial.

III - DO CREDENCIAMENTO

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



IV - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

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

4.1.1 Modelo da parte frontal do Envelope nº 01:

NOME DA LICITANTE: _____.
ENDEREÇO: _____.
TELEFONE: _____ E-MAIL: _____ CEP: _____.
AO
IATE CLUBE DE BRASÍLIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SCEN Trecho 02 Conjunto 04, BRASÍLIA-DF – Auditório do Edifício Multifunções
CONCORRÊNCIA Nº 03/2026
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA
ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1.2 Modelo da parte frontal do Envelope nº 02:

NOME DA LICITANTE: _____.
ENDEREÇO: _____.
TELEFONE: _____ E-MAIL: _____ CEP: _____.
AO
IATE CLUBE DE BRASÍLIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SCEN Trecho 02 Conjunto 04, BRASÍLIA-DF – Auditório do Edifício Multifunções
CONCORRÊNCIA Nº 03/2026
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING 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 representante legal da empresa, emitido dentro dos últimos 4 (quatro) meses;
 - 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 V**;
 - 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 V** deste Instrumento;
 - m) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo **ANEXO V** 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 V**;
 - o) Declaração de que não é dirigente, conselheiro ou empregado do **IATE**, conforme modelo **ANEXO V**;
 - p) Declaração de que não é integrante do quadro social do **IATE** e não possui ascendente ou descendente na mesma condição **ANEXO V**;
 - 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 N° 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.iateclubedebrasilia.com.br.
- 6.2 Dos atos da Comissão Permanente de Licitação caberão recursos, que deverão ser formalizados por escrito ao IATE e dirigidos ao Presidente da Comissão, no prazo máximo e improrrogável de 02 (dois) dias úteis, contado da divulgação do resultado.
- 6.3 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá protocolar pedido de impugnação do ato convocatório, podendo ser feito por e-mail: licitacoes@iatebsb.com.br.

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

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

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

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

VII – DA ADJUDICAÇÃO

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

VIII – DAS PENALIDADES

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

I - Advertência;

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

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

IV – Rescisão contratual.

8.3 Comete infração a **CONCESSIONÁRIA** que:

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

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



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

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

IX – DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 9.1 Depois de homologado o resultado deste certame, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da homologação, o **IATE** convocará o licitante classificado em primeiro lugar para assinatura do contrato, que poderá ser por meio digital, eletrônico, manuscrito e ou mista, sendo, preferencialmente, assinado por meio digital, através de plataforma de assinatura eletrônica, com certificado de autenticidade das assinaturas.

X – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 10.1 A contratação será firmada na forma da Minuta do Contrato, **ANEXO XII** 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 XIV** 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 XV** 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.

XIV – FORO

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

XV – ANEXOS

15.1 Fazem parte integrante deste Edital os seguintes Anexos:

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

Brasília-DF, 03 de abril de 2026.

RONALDO VIEIRA TELES
Presidente da Comissão

DENISAR SILVA DE MEDEIROS
Integrante Efetivo

LEOPOLDO PERES TORELLY
Integrante Efetivo

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

DIRETORIA ADMINISTRATIVA E DE RECURSOS HUMANOS

I – DO OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade promover a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA.**
- 1.2. A área total de uso exclusivo da Creperia é de 11,51m², e a área de uso comum é de 66,55m². A área licitada terá medidas aproximadas conforme especificações descritas no ANEXO XVIII.
- 1.3. O IATE, que está localizado no SCEN Trecho 02, conta com uma população flutuante estimada em 16.197 (dezesesseis mil cento e noventa e sete) associados. Devido ao grande número de pessoas, fez-se necessário que o Clube ofertasse produtos e serviços alimentares de qualidade, em um espaço diferenciado que proporcionará uma saudável concorrência de qualidade e preços, ocasionando uma maior comodidade aos usuários deste serviço.
- 1.4. Para a parte exclusiva da creperia está projetado uma praça de alimentação de 5 (cinco) mesas e 20 (vinte) cadeiras e todo o gramado daquela região.

II – DETALHAMENTO DO OBJETO

- 2.1 O IATE disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** o local com área conforme planta baixa, constante no ANEXO XVIII, sendo que deverá ter uso e destinação conforme descrito abaixo:
- 2.2 Da Creperia e suas obrigações:
 - 2.2.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer na Creperia, diariamente, sabores variados de crepe e bebidas segundo a variedade, porcionamentos e especificidades estabelecidas neste item, detalhadas no ANEXO VI. Fonte de referência não encontrada. do Edital. Cada item do ANEXO VII, exceto as bebidas, deve ter preço unitário, a ser proposto na tabela de preços do ANEXO XVII.
 - 2.2.2 Disponibilizar, diariamente, NO MÍNIMO 12 opções de sabores de crepe, de acordo com ingredientes e gramaturas descritas no ANEXO VII, sendo NO MÍNIMO 8 sabores salgados e 4 sabores doces.
 - 2.2.3 A **CONCESSIONÁRIA** deve, ainda, incluir em sua proposta, a ser preenchida no ANEXO XI, as bebidas que serão comercializadas no estabelecimento. Caso haja acréscimo de itens não constantes na tabela, deverá especificar os ingredientes da preparação e estipular preço para conhecimento e aprovação do IATE.



- 2.2.4 No preparo das refeições a **CONCESSIONÁRIA** não deverá fazer uso de temperos prontos industrializados, espessantes ou realçadores de sabor. Em todos os preparos, os temperos deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.
- 2.2.5 A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar no balcão de atendimento:
- 2.2.5.1 Azeite de oliva **extravirgem** em garrafas de vidro com bico dosador.
- 2.2.5.2 Guardanapos de papel com **folha macia**.
- 2.3 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.
- 2.4 O cardápio deverá obrigatoriamente conter os itens descritos no detalhamento do objeto, bem como todas as suas especificações no **ANEXO VII** do Edital. Deverá ser exibido na forma impressa e digital.
- 2.5 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.
- 2.5.1 O conceito de qualidade 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.
- 2.6 Todos os alimentos constantes do cardápio básico no **ANEXO VII** deverão estar disponíveis durante todo o horário estabelecido.
- 2.7 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.
- 2.8 O **IATE** fornecerá as instalações elétricas e hidráulicas, sendo que o custo da energia elétrica consumida será cobrado de acordo com a leitura mensal do medidor e a utilização de água poderá ser cobrada da **CONCESSIONÁRIA**;
- 2.9 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.
- 2.10 Será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a montagem do espaço, no tocante aos demais equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e tudo que se fizer necessário para o bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos no espaço



- cedido, sem que caiba ao **IATE**, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas.
- 2.11 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar manutenção preventiva, bem como a corretiva, sempre que solicitado pelo **IATE**, das instalações e equipamentos utilizados no estabelecimento, objeto desta concessão.
- 2.12 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**.
- 2.13 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**.
- 2.13.1 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.
- 2.14 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**.
- 2.15 A **CONCESSIONÁRIA** deverá orientar seus empregados quanto às normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do **IATE**;
- 2.16 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.
- 2.17 Tendo em vista o espaço físico atual e a demanda de serviços, o contingente de empregados deverá ser obrigatoriamente o suficiente para atender de forma plena a necessidade diária, inclusive, disponibilizando funcionários extras aos fins de semana e feriados quando necessário.
- 2.18 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter seus funcionários devidamente treinados e qualificados, uniformizados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 2.19 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.

- 2.20 A **CONCESSIONÁRIA** deverá obedecer aos preços máximos estipulados no **ANEXO VIII**, sendo que não é obrigada a comercialização de todas as bebidas. Entretanto, caso as comercialize, deverá obedecer aos preços ali dispostos.
- 2.21 A **CONCESSIONÁRIA** deverá facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego e cientificando ao **IATE**, formalmente, por meio do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador. Facilitar também a fiscalização do fiscal técnico do **IATE** em qualquer dia e horário para inspeção.
- 2.22 O Responsável operacional da **CONCESSIONÁRIA**, deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, com vistas a que seus empregados executem a produção de alimentos em conformidade com legislação sanitária.

III – DOS PRAZOS

- 3.1 A área da Creperia estará disponível pelo período de 15 (quinze) dias corridos para a **CONCESSIONÁRIA** se estabelecer e dar início às suas atividades, contados a partir da entrega efetiva do espaço pelo **IATE**, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pela **CONCESSIONÁRIA** e acatado pelo **IATE**.
- 3.1.1 Durante 30 (trinta) dias corridos, a contar da efetiva entrega do espaço pelo **IATE**, a **CONCESSIONÁRIA** terá isenção do pagamento da taxa de concessão, sendo que o período de isenção é improrrogável.
- 3.2 O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período, mediante competente termo aditivo, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, condicionado à manifestação formal, por escrito, da **CONCESSIONÁRIA** pela continuidade ou não do contrato, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias anteriores ao término de sua vigência, bem como manifestação de interesse na prorrogação por parte do **IATE**.
- 3.2.1 É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 (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 do **IATE**.
- 3.2.2 É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 (doze) 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 X** do Edital.
- 3.2.2.1 Em caso do não atendimento de todos os aspectos descritos no checklist do **ANEXO X**, 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.
- 3.2.3 O limite da renovação, descrito no item 3.2, poderá ser prorrogado uma única vez, desde que o gestor do contrato apresente proposta fundamentada de prorrogação, em conformidade com as avaliações regulares de serviços da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser ratificada pela autoridade competente do



Iate e aprovada pelo Conselho Diretor, conforme dispõe o art. 19 da Resolução Normativa nº 001/2016, que “*institui normas gerais para o regime de autorização, permissão e concessão de serviços no âmbito do Iate Clube de Brasília*”.

- 3.3 A documentação e rotina de caráter higiênico sanitário (manual, procedimentos operacionais padronizados - POP's e planilhas de controle) devem ser elaborados e efetivados em até 90 (noventa) dias corridos, após o início da execução do contrato.
- 3.4 A adequação da separação e acondicionamento do lixo produzido, de acordo com a Lei Distrital 5.610/2016, deverá ser feita em até 10 (dez) 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 atendimento ao associado, a contar do início das atividades, na Creperia será de segunda-feira a domingo das 10h às 20h, incluindo feriados. Para atender a demanda do associado o referido período poderá ser antecipado ou postergado quando necessário, em especial em dias de eventos.
- 4.2 Qualquer alteração, temporária ou permanente, nos horários e dias de funcionamento, somente poderão ocorrer mediante solicitação formal, devidamente justificada, e ante prévia e escrita autorização do **IATE**.
- 4.3 Em caráter especial poderá ser solicitada à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido ou a interrupção temporária do serviço, em virtude de realização de eventual atividade especial no **IATE**.

V – IDENTIDADE VISUAL

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

VI - DAS BENFEITORIAS

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

VII - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA



- 7.1 Executar fielmente o contrato, em conformidade com as cláusulas contratuais, Estatuto do Iate, bem como as Resoluções Normativas e demais Regulamentos em vigor, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do **IATE**
- 7.2 Executar os serviços conforme indicado no Edital e seus anexos, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir as atividades conforme estabelecido, estando sujeita às sanções contratuais.
- 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 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.
- 7.7 Realizar o controle de vetores e pragas urbanas, com empresas especializadas e licenciadas no órgão de vigilância sanitária competente, que utilize produtos regularizados pelos entes competentes do estado para este assunto (ANVISA e/ou Ministério da Saúde) e que emitam o certificado e garantia de aplicação, na frequência adequada para o tipo de serviço prestado (mensal).
- 7.8 Cumprir o cardápio mínimo e os valores constantes da proposta comercial apresentada e aprovada pelo **IATE**.
- 7.9 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.
- 7.10 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.
- 7.11 Realizar manutenções na estrutura e equipamentos que venham a danificar por uso prolongado ou mau uso do concessionário, sendo de responsabilidade do Iate apenas manutenções estruturais intrínsecas ao uso do espaço objeto da cessão.
- 7.12 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
 - 7.12.1 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, camiseta ou jaleco. Os uniformes deverão ser usados somente dentro das dependências da lanchonete e deverão ser substituídos quando aparentarem sinais evidentes de desgastes, danos ou quando houver solicitação do **IATE**, de modo que, em qualquer



hipótese, o conjunto de uniformização dos funcionários transpareaça asseio e higiene pessoal esperados pela Instrução Normativa 16 de 2017.

7.12.2 Adotar critério de controle efetivo para assegurar que os uniformes sejam trocados diariamente.

7.13 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.

7.14 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 do estabelecimento às regras e legislações sanitárias. É facultada a contratação caso o estabelecimento efetivamente comprove a qualidade sanitária atingindo mais de 85% de conformidade no Check-list realizado pela supervisora de alimentos e bebidas nas visitas técnicas.

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 deles, que deverá estar impresso visivelmente nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade, adotando os procedimentos necessários à conservação, conforme as normas oficiais de padronização de armazenamento, os estoques de gêneros alimentícios e de materiais necessários à execução dos serviços;

8.3 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes no cardápio, considerados inadequados ao consumo pelo **IATE**;

8.4 Para copos e canudos descartáveis é obrigatório que o material seja biodegradável;

8.5 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;

8.6 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.

8.7 Manter as planilhas de controle arquivadas por período de 3 (três) meses e disponíveis à fiscalização.

8.8 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 – 15 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
05	Proposta de Investimento	Nota Máxima – 20 pontos
06	Preços do cardápio	Nota Máxima – 20 pontos
07	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 10 (dez) pontos o qual terá equivalência de acordo com a pontuação obtida do checklist, conforme abaixo:

Compatibilidade - Ótimo (equivalente a 85-100% check-list)	10 (dez) pontos
Compatibilidade - Bom (equivalente a 70-84% check-list)	7 (sete) 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: será observado a adequação da equipe.
Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

9.2.2.1 A adequação da equipe ao escopo do objeto, com número de empregados para atender a demanda dos serviços, podendo ser atribuído no máximo 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 a avaliação.	0 (zero) pontos

9.2.3 Variedade dos serviços a serem executados (cardápio 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 no restaurante, 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 do espaço 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 a avaliação	0 (zero) pontos

9.2.4 Tecnologia aplicada ao atendimento: 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:** Desenvolver planilha especificando os investimentos propostos contendo no mínimo R\$ 8.000,00 (oito mil reais) em investimentos referente à Creperia, tais como: todas as 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, 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\$ 8.000,00 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 avaliação.	0(zero) pontos

9.2.6 **Preços do Cardápio:** Será atribuído no máximo 20 (vinte) pontos ao licitante que ofertar o menor preço global da soma dos itens constantes no **ANEXO XI**.

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	20 (vinte) pontos
Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta	De 1 (um) a 19,99 (dezenove vírgula noventa e nove) pontos



Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação.	0 (zero) pontos
---	-----------------

- 9.2.7 **Valor da Concessão:** Será atribuído no máximo 15 (quinze) pontos ao licitante que ofertar o melhor percentual de pagamento pela concessão do espaço utilizado, sendo que a concessão será paga mediante repasse de percentual do faturamento mensal bruto da **CONCESSIONÁRIA**, no mínimo de 10% (dez 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 pelo espaço concedido é de **R\$ 1.000,00 (mil reais)**, 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\$ 1.000,00 (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:

$$NF = (NT \text{ Creperia} + NP \text{ Creperia})$$

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 PELO ESPAÇO

- 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 10% (dez por cento).
- 12.1.1 O valor mínimo a ser pago mensalmente pelo espaço concedido é de **R\$ 1.000,00 (mil reais)**, assim, caso o percentual da arrecadação mensal bruta da **CONCESSIONÁRIA** seja inferior a esse valor, a **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar, a título de concessão do espaço, a importância de **R\$ 1.000,00 (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 pelo estabelecimento 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 da área de concessão poderá ser objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária.

Brasília-DF, 03 de abril de 2026.

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 03/2026 e seus anexos.

DA PROPOSTA

I – EXPERIÊNCIA NO RAMO E COMPATIBILIDADE

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

II – CAPACIDADE DE ATENDIMENTO

2.1 Especificar qualificação e número de empregados.

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

CREPERIA		
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 no estabelecimento, além do cardápio mínimo exigido no Edital.

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 da área da **Creperia**, tendo como base a planta baixa disponibilizada no **ANEXO XVIII**.



VI - PROPOSTA DE INVESTIMENTO

- 6.1 Desenvolver planilha especificando os investimentos propostos, 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.

VII - PREÇOS DO CARDÁPIO

- 7.1 Especificar a oferta quanto aos preços do cardápio para o estabelecimento, observando os itens constantes no **ANEXO XI**.
- 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 10% (dez 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 **Creperia:** Deverá operar de segunda-feira a domingo das 10h às 20h, incluindo feriados.

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.



IATE CLUBE
DE BRASÍLIA

SCEN Trecho 02 conjunto 04 | Brasília-DF | CEP: 70.800-120
Fone: (61) 3329-8778 | Email: licitacoes@iatebsb.com.br
Site: www.iateclubedebrasil.com.br

Brasília-DF, ____ de _____ de 2026.

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 03/2026**, destinada à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que o Sr.(a) _____, responsável da proponente licitante _____, compareceu ao local da concessão nesta data, tendo tomado conhecimento de todas as informações e das condições do local para o cumprimento das obrigações objeto do certame licitatório em epígrafe, bem como condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução da mesma, e não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras ao **IATE**.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2026.

(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 _____ Nº ____, **CONCORRÊNCIA Nº 03/2026**.

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

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 03/2026, **DECLARO** para os devidos fins que a empresa na qual represento:

- a) Tem conhecimento de todas as condições contidas no Edital da Concorrência nº 03/2026 e seus respectivos anexos e concorda expressamente com todas;
- b) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no item 4.3 do Edital;
- c) Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos;
- d) Elaborou sua proposta de forma independente;
- e) Não possui em sua cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado;
- f) Não possui, em seu quadro de empregados, dirigentes, conselheiros ou empregados do Iate Clube de Brasília;
- g) Não possui em seus quadros ex-empregados, ex-dirigentes ou ex-conselheiros do Iate Clube de Brasília, cujo desligamento ou afastamento da função tenha ocorrido após a publicação do Edital;
- h) Não há qualquer dirigente da empresa integrando o quadro do Iate Clube de Brasília, além disso, inexistente ascendente ou descendente de dirigente na mesma condição;
- i) Possui ciência da obrigatoriedade de declarar eventuais ocorrências posteriores.

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

(Local e data).

(Assinatura do representante legal da proponente)

ANEXO VI

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 ____/2026, durante todo o período de vigência contratual e prerrogativas 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 2026.

Sócio Proprietário

ANEXO VII

ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS PARA O CARDÁPIO DA CREPERIA

ALIMENTOS EM GERAL

1. Os crepes salgados ou doces, servidos em formato cônico serão constituídos de 200 ml de massa pronta. O volume mínimo de recheio pronto para o consumo para os crepes de 150 (cento e cinquenta) gramas.

CREPES E RECHEIOS

2. CREPES COM RECHEIOS À BASE DE FRANGO: recheios à base de peito de frango cozido, desfiado e temperado com: “catupiry”, “palmito e queijo cheddar” e “tomate seco e rúcula”;
3. CREPE COM RECHEIO DE ESTROGNOFE DE FRANGO: com recheios à base de estrogonofe preparado com peito de frango cozido e demais temperos característicos da preparação e batata palha;
4. CREPES COM RECHEIOS DE FILÉ MIGNON: recheios à base de iscas de filé mignon, temperado e chapeado, com a associação: “palmito e orégano”, “cebola e manjerição fresco”, “bacon fatiado e chapeado, molho barbecue e manjerição fresco” e “queijo gorgonzola”;
5. CREPE COM RECHEIO DE ESTROGNOFE DE FILÉ MIGNON: com recheios à base de estrogonofe preparado com iscas de filé mignon chapeado e demais temperos característicos da preparação e batata palha;
6. CREPES COM RECHEIOS DE LOMBO SUÍNO DEFUMADO: recheios à base de lombo suíno cortado em cubos com associação de: “orégano”, “abacaxi em cubos e molho barbecue”;
7. CREPES COM RECHEIO DE ATUM: recheios à base de atum em conserva com tomate picado em cubos e rúcula;
8. CREPE COM RECHEIO DE DOIS QUEIJOS: recheios à base de queijo gorgonzola e catupiry;
9. CREPE COM RECHEIO DE TRÊS QUEIJOS: recheios à base de queijo provolone, catupiry e queijo prato;
10. CREPE COM RECHEIO DE UM QUEIJO: recheios à base de queijo gorgonzola e maçã verde picada;
11. CREPE COM RECHEIO DE PRESUNTO: recheios à base de presunto e “tomate fresco cortado em cubos e orégano” e “catupiry e tomate fresco”;



12. CREPE COM RECHEIO DE RICOTA: recheios à queijo ricota e “milho, tomate seco e rúcula” e “azeitona e tomate seco”;
13. CREPE COM RECHEIO DE QUEIJO MINAS FRESCAL: recheios com queijo minas frescal, tomate fresco cortado em cubos e orégano;
14. CREPE COM RECHEIO DE MUÇARELA: recheios com queijo muçarela e “manjerição fresco” ou “carne seca e cebola refogadas” ou com peito de peru, “tomate cortado em cubos e orégano”;
15. CREPE COM RECHEIO DE PALMITO: recheios com palmito e orégano;
16. CREPE COM RECHEIO DE MUÇARELA DE BUFALA: recheios com muçarela de búfala, tomate seco e manjerição fresco;

CREPES DOCES SERVIDOS EM PRATOS OU CÔNICOS SEM QUEIJO

17. CREPE COM RECHEIO DE PAÇOCA: recheios com paçoca de amendoim, abacaxi e creme de avelã;
18. CREPE COM RECHEIO DE BANANA OU MORANGO: recheios com banana ou morango fatiados com creme de avelã;
19. CREPE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO: recheios de brigadeiro (receita tradicional de preparo);
20. CREPE COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE: recheios de doce de leite;
21. CREPE COM RECHEIO DE CHOCOLATE: recheios de chocolate ao leite com ou sem banana ou morango fatiados;
22. CREPE COM RECHEIO DE CREME DE AVELÃ: recheio de creme de avelã;
23. CREPE COM RECHEIO QUEIJO FRESCAL: recheio de queijo minas frescal e goiaba (in natura) picada;
24. CREPE COM RECHEIO DE BANANA: recheios com banana fatiada canela e açúcar;

CREPES DOCES SERVIDOS EM PRATOS OU CÔNICOS COM QUEIJO MUÇARELA

25. CREPE QUEIJO E BANANA: recheio de muçarela, banana fatiada, canela e açúcar;
26. CREPE QUEIJO, BANANA E CHOCOLATE E CANELA: recheio de muçarela, banana fatiada, canela, açúcar e calda de chocolate;
27. CREPE QUEIJO, BANANA, CHOCOLATE E SORVETE: recheio de muçarela, banana fatiada, calda de chocolate e sorvete de creme (uma bola);



28. CREPE COM RECHEIO DE PAÇOCA, CREME DE AVELÃ E SORVETE: recheios com paçoca de amendoim, abacaxi e creme de avelã e sorvete (uma bola);
29. CREPE QUEIJO, BANANA E CHOCOLATE: recheio de muçarela, banana fatiada, calda de chocolate;
30. CREPE QUEIJO, BANANA, CREME DE AVELÃ, CHOCOLATE E SORVETE: recheio de muçarela, banana fatiada, creme de avelã, calda de chocolate e sorvete de creme (uma bola);
31. CREPE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO, CHOCOLATE E SORVETE: recheios de brigadeiro (receita tradicional de preparo), calda de chocolate e sorvete (uma bola);
32. CREPE COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE: recheio de muçarela, doce de leite, calda de chocolate ao leite e castanhas trituradas;
33. CREPE DE BANANA, SORVETE E CHOCOLATE: recheio de muçarela, calda de chocolate ao leite, banana ou morangos fatiados, sorvete (uma bola);
34. CREPE DE CREME DE AVELÃ COM CASTANHAS: recheio de muçarela, creme de avelã e castanhas trituradas;
35. CREPE DE GOIABADA COM QUEIJO: recheio de muçarela, goiabada e queijo minas frescal.



ANEXO VIII

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\$ 6,00
	2	ÁGUA COM GÁS	R\$ 6,00
	3	ÁGUA CITRUS / TÔNICA	R\$ 8,00
	4	ÁGUA H2O / LIMONETO	R\$ 8,00
	5	ÁGUA DE COCO 200ML	R\$ 8,00
	6	ÁGUA DE COCO 900ML	R\$ 17,00
	7	AQUARIUS	R\$ 8,00
	8	ICE TEA 300ML	R\$ 8,00
	9	FEEL GOOD 350 ML	R\$ 8,00
	10	COCO VERDE	R\$ 8,00
	11	GATORADE	R\$ 10,00
	12	GUARAVITON	R\$ 9,00
	13	HIDROTÔNICO/ISOTONICO 500ML	R\$ 10,00
	14	ENERGETICO REDBULL TRADICIONAL 250ml	R\$ 17,00
	15	ENERGETICO REDBULL SABORES 250ml	R\$ 18,00
	16	ENERGETICO REDBULL ZERO AÇÚCAR	R\$ 18,00
	17	ENERGETICO OUTROS	R\$ 14,00
	18	MATE LEÃO 300ML	R\$ 9,00
	19	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS	R\$ 14,00
	20	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS	R\$ 13,00
	21	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML	R\$ 10,00
	22	REFRIGERANTE OUTROS 600ML	R\$ 9,00
	23	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML	R\$ 7,00
	24	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML	R\$ 7,00
	25	REFRIGERANTE CAÇULINA	R\$ 5,00
	26	REFRIGERANTE SCHWEPES CITRUS 350ML	R\$ 7,00
	27	SODA ITALIANA 300ML	R\$ 20,00
	28	SUCO CAIXINHA 200ML	R\$ 6,00
	29	SUCO DEL VALLE LATA 290ML	R\$ 8,00



	30	SUCO SU FRESH LATA 330ML	R\$ 8,00
	31	SUCO NATURAL ONE 180ML	R\$ 10,00
	32	SUCO NATURAL ONE 300ML	R\$ 14,00
	33	SUCO NATURAL ONE 900ML	R\$ 20,00
	34	SUCO LARANJA 300ML	R\$ 9,00
	35	SUCO POLPA 300ML	R\$ 9,00
	36	SUCO 2 SABORES 300ML	R\$ 10,50
	37	SUCOS 3 SABORES 300ML	R\$ 12,00
	38	SUCO NUT 290ML	R\$ 5,00
DESTILADOS	39	CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL	R\$ 19,00
	40	CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA	R\$ 36,00
	41	CAIPIRINHA DE CACHAÇA 51	R\$ 16,00
	42	CAIPIRINHA DE CACHAÇA SELETA/SALINAS	R\$ 18,00
	43	CACHAÇA 51 DOSE	R\$ 10,00
	44	CACHAÇA SALINAS DOSE	R\$ 13,00
	45	CACHAÇA SELETA DOSE	R\$ 13,00
	46	RUM MONTILA DOSE	R\$ 14,00
	47	VODKA DOSE (Orlof, smirnoff ou similar)	R\$ 12,00
	48	VODKA DOSE (Absolut, Ketel one ou similar)	R\$ 25,00
	49	MOSCOW MULE	R\$ 28,00
	50	SEM ON THE BEACH	R\$ 28,00
	51	COSMOPOLITAN	R\$ 28,00
	52	PIÑA COLADA	R\$ 28,00
	53	WHISKY 8 ANOS - RED DOSE	R\$ 20,00
	54	WHISKY 12 ANOS - BLACK DOSE	R\$ 34,00
	55	GIN DOSE (Gordon's, Rocks, Atlantis, Seagers ou similares)	R\$ 20,00
	56	GIN DOSE (Tanqueray, Beefeater, Bombay ou similares)	R\$ 24,00
	57	GIN TÔNICA	R\$ 28,00
	58	GIN TROPICAL	R\$ 28,00
	59	WHISKY CHIVAS DOSE	R\$ 23,00
	60	WHISKY OLD PARR DOSE	R\$ 23,00
	61	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE	R\$ 29,00
	62	APEROL	R\$ 30,00
	63	ICE SMINORFF - 275 ML	R\$ 16,00
	64	CAMPARI DOSE	R\$ 16,00
	CERVEJA 600ML	65	SKOL 600ML
66		BRAHMA 600ML	R\$ 14,00
67		ANTÁRTICA 600ML	R\$ 14,00
68		BRAHMA EXTRA 600ML	R\$ 14,00
69		ITAIPAVA 600ML	R\$ 14,00



	70	WHISKY OLD PARR DOSE	R\$ 16,00
	71	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE	R\$ 16,00
	72	APEROL	R\$ 16,00
	73	ICE SMINORFF - 275 ML	R\$ 16,00
	74	CAMPARI DOSE	R\$ 16,00
	75	SKOL 600ML	R\$ 16,00
	76	BRAHMA 600ML	R\$ 16,00
	77	ANTÁRTICA 600ML	R\$ 16,00
	78	BRAHMA EXTRA 600ML	R\$ 16,00
	79	ITAIPAVA 600ML	R\$ 19,00
	80	AMSTEL - 600 ML	R\$ 20,00
	81	PETRA - 600 ML	R\$ 20,00
	82	ITAIPAVA PREMIUM- 600ML	R\$ 20,00
	83	ORIGINAL 600ML	R\$ 20,00
	84	SARRAMALTE 600ML	R\$ 22,00
	85	BUDWEISER 600ML	R\$ 16,00
	86	DEVASSA 600 ML	R\$ 20,00
	87	MILLER-600ML	R\$ 20,00
	88	BOHEMIA 600ML	R\$ 22,00
89	HEINEKEN 600ML	R\$ 23,00	
CERVEJA LATA	90	SPATEN 600ML	R\$ 5,00
	91	ESTRELLA GALICIA 600ML	R\$ 7,00
	92	EISENBAHN 600ML	R\$ 7,00
	93	BECKS 600ML	R\$ 7,00
	94	PATAGONIA IPA 740ML	R\$ 10,00
	95	MALZBIER 600ML	R\$ 12,00
	96	STELLA ARTOIS 600ML	R\$ 8,00
	97	PRAYA 600ML	R\$ 10,00
	98	BADEN BADEN 600ML	R\$ 8,00
	99	COLORADO 600ML	R\$ 10,00
	100	BADEN BADEN LATA	R\$ 14,00
	101	MALZBIER LATA	R\$ 10,00
	102	PATAGONIA IPA LATA	R\$ 12,00
	103	SKOL BEATS LATA	R\$ 11,00
CERVEJA LONG NECK	104	BOHEMIA LONG NECK	R\$ 12,00
	105	BRAHMA EXTRA LONG NECK	R\$ 12,00
	106	SOL LONG NECK	R\$ 12,00
	107	ITAIPAVA LONG NECK	R\$ 12,00
	108	ANTARTICA LONG NECK	R\$ 12,00
	109	SKOL LONG NECK	R\$ 12,00
	110	BUDWEISER LONG NECK	R\$ 12,00
	111	ESCURA LONG NECK	R\$ 12,00



	112	STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 12,00
	113	SKOL BEATS LONG NECK	R\$ 13,00
	114	HEINEKEN LONG NECK	R\$ 14,00
	115	SPATEN LONG NECK	R\$ 14,00
	116	CORONA LONG NECK	R\$ 16,00
	117	STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN LONG NECK	R\$ 18,00
	118	BECKS LONG NECK	R\$ 14,00
	119	HEINEKEN ZERO LONG NECK	R\$ 14,00
	120	EISENBAHN LONG NECK	R\$ 14,00
	121	PATAGONIA IPA LONG NECK	R\$ 16,00
	122	MICHELOB LONG NECK	R\$ 18,00
CERVEJA OUTROS	123	CHOPP (200ML)	R\$ 9,00
	124	CERVEJA SEM ALCOOL	R\$ 11,00
	125	CHOPP (300ML)	R\$ 11,00
	126	SOL MEXICANA 330ML	R\$ 13,00
	127	CERPA / TERESOPOLIS 350ML	R\$ 16,00
	128	PROIBIDA PURO MALTE	R\$ 17,00
	129	COZUMEL	R\$ 19,00
	130	COZUMEL DE CORONA	R\$ 20,00
ESPUMANTE OU VINHO	131	ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 30,00-45,00	R\$ 68,00
	132	ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 46,00-70,00	R\$ 105,00
	133	ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 71,00-90,00	R\$ 159,00
	134	ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 91,00-120,00	R\$ 193,00
	135	TAXA DE ROLHA	R\$ 34,00
	136	SHOT DE LIMÃO	R\$ 3,00
	137	BALDE DE GELO	R\$ 5,00

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 IX

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 pela concessionária 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 catchup, mostarda, pimenta, maionese, que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada;
5. Para os serviços de bomboniere (chocolates, balas, docinhos, iogurtes, etc) e outros itens que não estejam especificados na proposta em consonância com os preços praticados pelo mercado, será facultado ao **IATE** intervir, em caso de verificação de cobrança de preços abusivos;
6. É terminantemente proibido a comercialização de cigarros e gomas de mascar nas dependências do clube, bem como a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos;
7. É terminantemente proibida a produção / comercialização de açaís no estabelecimento.



ANEXO X

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 XI

TABELA DE PREÇOS

CREPERIA	VALOR (R\$)
Crepe Salgado 1	
Crepe Salgado 2	
Crepe Salgado 3	
Crepe Salgado 4	
Crepe Salgado 5	
Crepe Salgado 6	
Crepe Salgado 7	
Crepe Salgado 8	
Crepe Doce 1	
Crepe Doce 2	
Crepe Doce 3	
Crepe Doce 4	

BEBIDAS		ITENS SELECIONADOS (Marcar com x)	
SEM ÁLCOOL	1	ÁGUA SEM GÁS 500ML	
	2	ÁGUA COM GÁS	
	3	ÁGUA CITRUS / TÔNICA	
	4	ÁGUA H2O / LIMONETO	
	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 REDBULL ZERO AÇÚCAR	
	17	ENERGETICO OUTROS	
	18	MATE LEÃO 300ML	
	19	REFRIGERANTE COCA-COLA 2 LTS	
	20	REFRIGERANTE OUTROS 2 LTS	



	21	REFRIGERANTE COCA-COLA 600ML		
	22	REFRIGERANTE OUTROS 600ML		
	23	REFRIGERANTES COCA-COLA EM LATA 350ML		
	24	REFRIGERANTES OUTROS EM LATA 350ML		
	25	REFRIGERANTE CAÇULINA		
	26	REFRIGERANTE SCHWEPES CITRUS 350ML		
	27	SODA ITALIANA 300ML		
	28	SUCO CAIXINHA 200ML		
	29	SUCO DEL VALLE LATA 290ML		
	30	SUCO SU FRESH LATA 330ML		
	31	SUCO NATURAL ONE 180ML		
	32	SUCO NATURAL ONE 300ML		
	33	SUCO NATURAL ONE 900ML		
	34	SUCO LARANJA 300ML		
	35	SUCO POLPA 300ML		
	36	SUCO 2 SABORES 300ML		
	37	SUCOS 3 SABORES 300ML		
	38	SUCO NUT 290ML		
	DESTILADOS	39	CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL	
		40	CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA	
		41	CAIPIRINHA DE CACHAÇA 51	
		42	CAIPIRINHA DE CACHAÇA SELETA/SALINAS	
		43	CACHAÇA 51 DOSE	
		44	CACHAÇA SALINAS DOSE	
		45	CACHAÇA SELETA DOSE	
		46	RUM MONTILA DOSE	
		47	VODKA DOSE (Orlof, smirnoff ou similar)	
		48	VODKA DOSE (Absolut, Ketel one ou similar)	
		49	MOSCOW MULE	
		50	SEM ON THE BEACH	
		51	COSMOPOLITAN	
		52	PIÑA COLADA	
		53	WHISKY 8 ANOS - RED DOSE	
		54	WHISKY 12 ANOS - BLACK DOSE	
		55	GIN DOSE (Gordon's, Rocks, Atlantis, Seagers ou similares)	
		56	GIN DOSE (Tanqueray, Beefeater, Bombay ou similares)	
		57	GIN TÔNICA	



	58	GIN TROPICAL	
	59	WHISKY CHIVAS DOSE	
	60	WHISKY OLD PARR DOSE	
	61	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE	
	62	APEROL	
	63	ICE SMINORFF - 275 ML	
	64	CAMPARI DOSE	
CERVEJA 600ML	65	SKOL 600ML	
	66	BRAHMA 600ML	
	67	ANTÁRTICA 600ML	
	68	BRAHMA EXTRA 600ML	
	69	ITAIPAVA 600ML	
	70	WHISKY OLD PARR DOSE	
	71	WHISKY DOUBLE BLACK DOSE	
	72	APEROL	
	73	ICE SMINORFF - 275 ML	
	74	CAMPARI DOSE	
	75	SKOL 600ML	
	76	BRAHMA 600ML	
	77	ANTÁRTICA 600ML	
	78	BRAHMA EXTRA 600ML	
	79	ITAIPAVA 600ML	
	80	AMSTEL - 600 ML	
	81	PETRA - 600 ML	
	82	ITAIPAVA PREMIUM- 600ML	
	83	ORIGINAL 600ML	
	84	SARRAMALTE 600ML	
85	BUDWEISER 600ML		
86	DEVASSA 600 ML		
87	MILLER-600ML		
88	BOHEMIA 600ML		
89	HEINEKEN 600ML		
CERVEJA LATA	90	SPATEN 600ML	
	91	ESTRELLA GALICIA 600ML	
	92	EISENBAHN 600ML	
	93	BECKS 600ML	
	94	PATAGONIA IPA 740ML	
	95	MALZBIER 600ML	
	96	STELLA ARTOIS 600ML	
	97	PRAYA 600ML	
	98	BADEN BADEN 600ML	
	99	COLORADO 600ML	
	100	BADEN BADEN LATA	



	101	MALZBIER LATA	
	102	PATAGONIA IPA LATA	
	103	SKOL BEATS LATA	
CERVEJA LONG NECK	104	BOHEMIA LONG NECK	
	105	BRAHMA EXTRA LONG NECK	
	106	SOL LONG NECK	
	107	ITAIPAVA LONG NECK	
	108	ANTARTICA LONG NECK	
	109	SKOL LONG NECK	
	110	BUDWEISER LONG NECK	
	111	ESCURA LONG NECK	
	112	STELLA ARTOIS LONG NECK	
	113	SKOL BEATS LONG NECK	
	114	HEINEKEN LONG NECK	
	115	SPATEN LONG NECK	
	116	CORONA LONG NECK	
	117	STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN LONG NECK	
	118	BECKS LONG NECK	
119	HEINEKEN ZERO LONG NECK		
120	EISENBAHN LONG NECK		
121	PATAGONIA IPA LONG NECK		
122	MICHELOB LONG NECK		
CERVEJA OUTROS	123	CHOPP (200ML)	
	124	CERVEJA SEM ALCOOL	
	125	CHOPP (300ML)	
	126	SOL MEXICANA 330ML	
	127	CERPA / TERESOPOLIS 350ML	
	128	PROIBIDA PURO MALTE	
	129	COZUMEL	
	130	COZUMEL DE CORONA	
	ESPUMANTE OU VINHO	131	ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 30,00-45,00
132		ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 46,00-70,00	
133		ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 71,00-90,00	
134		ESPUMANTE OU VINHO Faixa de valor de compra 91,00-120,00	
135		TAXA DE ROLHA	
	136	SHOT DE LIMÃO	
	137	BALDE DE GELO	

ANEXO XII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º _____

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, 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 ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA**, por parte do **IATE** à **CONCESSIONÁRIA**, localizada no endereço SCEN TRECHO 02, CONJUNTO 04, IATE SHOPPING, BRASÍLIA – DF, conforme características e especificações constantes do **TERMO DE REFERÊNCIA**, que integra o Edital da **CONCORRÊNCIA N.º 03/2026** como seu **ANEXO I**.

Parágrafo Primeiro: A **CONCESSIONÁRIA** deverá explorar os serviços do ramo de alimentação, quais sejam, Creperia, 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 03/2026**, bem como seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO ESPAÇO: O IATE colocará à disposição da **CONCESSIONÁRIA** o espaço físico denominado **CREPERIA**, localizado no SCEN Trecho 02, Conjunto 04, Iate Shopping, Brasília/DF, conforme discriminado na cláusula primeira deste contrato.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – CONCESSÃO DO ESPAÇO: A **CONCESSIONÁRIA** pagará mensalmente ao IATE, até o dia 5 (cinco), valor correspondente ao percentual de ____ % (por extenso) da arrecadação bruta da **CONCESSIONÁRIA**, relativa a todas as vendas realizadas no mês anterior na Creperia.

Parágrafo Primeiro: O valor mínimo a ser pago mensalmente pelo espaço concedido é de **R\$ 1.000,00 (mil reais)**, 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\$ 1.000,00 (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 **30 (trinta) dias de isenção** para iniciar o pagamento referente à concessão do espaço, a contar da efetiva entrega do espaço pelo **IATE**.

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: O valor do kWh será calculado com base no 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 Oitavo: 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 do espaço, no tocante aos equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e tudo que se fizer necessário para o bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos no espaço cedido, 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 do espaço cedido sem que caiba ao IATE, ao término do Contrato, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas, sendo obrigatória a avaliação e aprovação prévia do IATE.

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

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

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

Parágrafo Segundo: É vedado à **CONCESSIONÁRIA** realizar quaisquer alterações ou manutenções estruturais do espaço cedido.

Parágrafo Terceiro: A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar manutenção preventiva, bem como a corretiva, sempre que solicitado pelo **IATE**, das instalações e equipamentos utilizados 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: O período de funcionamento da Creperia, a contar do início das atividades, será de segunda-feira a domingo das 10h às 20h, incluindo feriados.

Parágrafo Primeiro: Para atender a demanda do associado o referido período poderá ser antecipado ou postergado quando necessário, em especial, em dias de eventos.

Parágrafo Segundo: Qualquer alteração, temporária ou permanente, nos 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 03/2026 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: Dispor de termômetro infravermelho para medição de temperaturas de equipamentos e alimentos.



Parágrafo Terceiro: Iniciar em até 15 (quinze) dias corridos, a operação da Creperia, contados a partir da entrega efetiva do espaço 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 Quarto: 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 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 do espaço objeto da concessão.

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

Parágrafo Décimo Quinto: Entregar aos funcionários que realizam a manipulação de alimentos, no mínimo, 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, constando de bota de borracha ou calçado fechado com sola antiderrapante, calça branca, camiseta branca ou jaleco branco. Os uniformes deverão ser usados somente dentro das dependências 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: 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 Sétimo: Adotar critério de controle efetivo para assegurar que os uniformes sejam trocados diariamente.

Parágrafo Décimo Oitavo: Zelar pela conservação do espaço concedido, 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: Corrigir todas as imperfeições verificadas pela fiscalização do **IATE** na execução das atividades, observando e cumprindo o prazo determinado para correção.

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

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

Parágrafo Trigésimo Quinto: 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 do espaço 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 no estabelecimento concedido, 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 anotarão 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 30 (trinta) dias corridos de isenção para a **CONCESSIONÁRIA** iniciar o pagamento referente à concessão do espaço, a contar do início da prestação dos serviços.

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA – DA PROPOSTA 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**.

CLAUSULA TRIGÉSIMA – VIGÊNCIA: Este **CONTRATO** tem vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por igual período, mediante competente termo aditivo, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, prorrogáveis uma única vez, condicionado à manifestação formal, por escrito, da **CONCESSIONÁRIA** pela continuidade ou não do contrato, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias anteriores ao término de sua vigência, bem como manifestação de interesse na prorrogação por parte do **IATE**.



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

Parágrafo Segundo: É condição obrigatória para renovação do contrato de concessão continuada por mais de 12 meses a realização do checklist de verificação técnica aplicado pelo gestor do contrato e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os itens do *checklist*, que integra o Edital da **CONCORRÊNCIA N.º 03/2026** como seu **ANEXO X**.

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\$ 1.200,00 (mil e duzentos 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 CONFIDENCIALIDADE: As partes concordam que os dados e informações confidenciais serão tratadas em conformidade com as previsões constantes no Termo de Confidencialidade, anexo do Edital.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA NONA – DA PROIBIÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO ESTACIONAMENTO INTERNO: A **CONCESSIONÁRIA**, por meio do presente contrato, declara possuir expresso 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 QUADRAGÉSIMA – 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 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, sendo, preferencialmente, assinado por meio digital, através de plataforma de assinatura eletrônica, com certificado de autenticidade das assinaturas.

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 2026.

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 XIII

MINUTA DE CONTRATO – TECH SOFT

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 01 (uma) via eletrônica, que é assinado pelas partes e na presença das duas testemunhas abaixo.

Brasília, _____ de _____ de 2026.

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 XIV

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 ____/2026, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA**, que tem como **CONCESSIONÁRIA** a empresa _____, a Diretora Administrativa e de Recursos Humanos Sra. **FERNANDA SANTIAGO SALES**, que ficará incumbida de acompanhar toda execução do contrato e designar fiscal técnico para o presente contrato.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2026.

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 XV

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 XIV.

RESOLVE

DESIGNAR, como fiscal técnico do Contrato nº ____/2026, referente à **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING 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 2026.

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 XVI

TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

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

1. OBJETIVO

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

2. DIRETRIZES GERAIS

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

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

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

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

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

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

3. INFORMAÇÕES SIGILOSAS

A RECEPTORA se compromete a:

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

3.2. Manter sigilo de dados pessoais e dados pessoais sensíveis que venham a ser repassados pelo Iate Clube de Brasília, em virtude do contrato de **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA CREPERIA, LOCALIZADA NO IATE SHOPPING 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 ____/2026 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 2026.

PARTE RECEPTORA

ANEXO XVII

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 2026.

CONCESSIONÁRIA

