



CONTRATO nº 14/2015
Concorrência nº 01/2015
Processo Licitatório nº 23415.000237/2014-28

O presente contrato objetiva a concessão onerosa de uso de espaço físico, pertencente ao IF SERTÃO PE, para a exploração dos serviços de cantina escolar, figurando, de um lado, como contratante, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS PETROLINA e de outro, como contratada, a empresa MARIA MARGARIDA DOS SANTOS MOREIRA ME, cujas normas orientadoras seguem abaixo:

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS PETROLINA, CNPJ nº 10.830.301/0003-68, com sede na Rodovia BR 407, km 8 – bairro Jardim São Paulo – CEP 56314-520, Petrolina- PE, fones (87) 2101.4300 / 2101.4356, neste ato representado por seu Diretor Geral, o Sr. Fabiano de Almeida Marinho, titular do RG nº 1.373.249 SSP/PB e inscrito no CPF sob o nº 692.346.204-53, nomeado pela Portaria nº 245, de 17/06/2014, publicada no DOU nº 116, de 20/06/2014, doravante denominado apenas CONCEDENTE, e do outro lado, a empresa **MARIA MARGARIDA DOS SANTOS MOREIRA ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 04.253.725/0001-42, estabelecida na Rua do Cravo, 804, bairro Dom Malan - CEP 56322-230, cidade de Petrolina no presente ato, representada pela Sra. MARIA MARGARIDA DOS SANTOS MOREIRA, titular do RG nº 1188603 SSP/PE e inscrita no CPF sob o nº 135.271.694-15, a qual desempenha na empresa o cargo de Proprietária, denominada simplesmente de CONCESSIONÁRIA, na presença das testemunhas abaixo firmadas, acordaram em assinar o presente Contrato, com o objeto abaixo, conforme processo, no alto enumerado, sujeitando-se às disposições da Lei 8.666/93, suas atualizações e demais normas pertinentes, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 O objeto do presente contrato é a concessão onerosa de uso de espaço físico, pertencente ao IF SERTÃO PE, para a exploração dos serviços de cantina escolar, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, por parte da CONCESSIONÁRIA, de acordo com as especificações técnicas constantes do projeto básico.

1.1 O presente contrato vincula-se ao edital de licitação e à proposta do licitante vencedor.

1.2 Para efeitos neste contrato, todas as disposições que tratam das atividades do Restaurante, quando for o caso, aplicam-se às atividades da Cantina.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO VALOR DA CONCESSÃO

2.1 A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE, até o 5º dia útil, do mês subsequente, ao que foi utilizado o espaço físico, o valor mensal de **R\$ 2.850,00 (dois mil, oitocentos e cinquenta reais)**;

2.2 Nos períodos de férias, recessos escolares e outras paralisações, por período igual ou superior a 15 (quinze) dias, a CONCESSIONÁRIA pagará a CONCEDENTE apenas 30% (trinta por cento) do valor mensal da concessão de uso, devendo manter a execução do serviço;

2.3 A cada prorrogação do contrato ou quando se justificar a alteração do valor da remuneração paga pela CONCESSIONÁRIA, far-se-á incidir o IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) sobre o valor da contratação.

2.4 A cobrança com as despesas com água e luz, estão inclusas no valor da Concessão;

2.4.1. A CONCEDENTE poderá rever, a qualquer tempo, as despesas com energia elétrica, água e esgoto, estabelecendo mediante acordo entre as partes o reajuste necessário para cobrir tais despesas.

2.5 Toda a despesa individualizável que seja decorrente da execução dos fins deste contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

2.6 Os valores correspondentes a esta cláusula, na qual refere-se à CONCESSÃO DE USO, deverão ser recolhidos na CONTA ÚNICA DA UNIÃO, através de GRU emitida pelo setor de Administração.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.1 A CONCESSIONÁRIA, obriga-se:

3.1.1 – Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes também o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar.

3.1.2 – Manter o espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso em perfeito estado de conservação, segurança higiene e asseio, de forma a preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem.

3.1.3 – Solicitar prévia autorização, por escrito, a CONCEDENTE para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique em prejuízos para o IF-Sertão Campus Petrolina.

3.1.4 – Atender por sua conta, risco e responsabilidades, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.

3.1.5 – Zelar para que seus funcionários que lidam diretamente com o público consumidor sejam educados e de boa apresentação pessoal.

3.1.6 – Não fazer o uso de auto falante ou de outro meio de difusão de som, salvo por expressa autorização da CONCEDENTE;

3.1.7 – Observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento dos equipamentos;

3.1.8 – Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhado à CONCEDENTE, uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa,

para análise e estudo de viabilidade. Caso seja possível, os custos dessa ampliação deverão ser pagos integralmente pela Concessionária.

3.1.9 Não colocar nenhum toldo, cartaz, letreiro luminoso, faixa, bandeira, estandarte, ou elemento promocional na fachada do prédio, salvo com autorização escrita da CONCEDENTE;

3.1.10 Exercer sua atividade diariamente, de acordo com o horário compatível com o funcionamento do Campus;

3.1.11 Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

3.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se, ainda:

3.2.1 Responder pela manutenção das instalações do espaço, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

3.2.2 Realizar dedetização a cada 06 (seis) meses, no máximo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior;

3.2.3 Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

3.2.4 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições;

3.2.5 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da CONCEDENTE, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

3.2.6 Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;

3.2.7 Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;

3.2.8 Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;

3.2.9 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

3.2.10 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos, sanitários e nutricionais;

3.2.11 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

3.2.12 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente da CONCEDENTE;

3.2.13 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da CONCEDENTE;

3.2.14 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

3.2.15 Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 12 (doze) meses;

- 3.2.20 Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;
- 3.2.21 Manter fixados em local visível o cardápio semanal do restaurante *self service*, e tabela de preços de todos os itens encontrados na cantina;
- 3.2.22 A Concessionária deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônicas degenerativas;
- 3.2.23 No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
- 3.2.23.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;
 - 3.2.23.2 Frutas, verduras e legumes;
 - 3.2.23.3 Alimentos congelados (batatas-fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
 - 3.2.23.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
 - 3.2.23.5 Carnes, peixes e aves crus;
 - 3.2.23.6 Alimentos cozidos.
- 3.2.24 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;
- 3.2.25 Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;
- 3.2.26 O pré-preparo e preparo das refeições deverá observar as seguintes condições:
- 3.2.26.1 Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);
 - 3.2.26.2 Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70° C por pelo menos 15 minutos;
 - 3.2.26.3 Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
 - 3.2.26.4 Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60° C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10° C);
 - 3.2.26.5 Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;
 - 3.2.26.6 Lavar as mãos constantemente com água, sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte;
 - 3.2.26.7 Desinfetar a mão após a lavagem, utilizando-se bactericida e solução de álcool;
 - 3.2.26.8 Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;
 - 3.2.26.9 Afastar da manipulação dos alimentos, funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes;
 - 3.2.26.10 Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;
 - 3.2.26.11 Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos;
 - 3.2.26.12 Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;
 - 3.2.26.13 Evitar demasiada manipulação dos alimentos;
 - 3.2.26.14 Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
 - 3.2.26.15 Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
- 3.2.27 Quanto ao acondicionamento, transporte e distribuição das refeições deve-se observar:
- 3.2.27.1 Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento das refeições;
 - 3.2.27.2 Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento em

- containers térmicos caso necessitem de transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;
- 3.2.27.3 Utilização de veículos fechados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização, sendo vedado o transporte de outros materiais e/ou pessoas em conjunto com as refeições;
- 3.2.27.4 É vedada a utilização de sobras de alimentos;
- 3.2.27.5 Evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc.;
- 3.2.27.6 Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição no menor espaço de tempo possível;
- 3.2.27.7 Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição.
- 3.2.28 Toda saída e entrada de veículos, equipamentos da Concessionária deverá ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio.
- 3.2.29 Quanto a gestão ambiental, devem realizar as ações/atitudes a seguir descritas:
- 3.2.29.1 Não jogar óleo de cozinha no sistema de esgoto;
- 3.2.29.2 Dar preferência para aquisição de matéria-prima de empresas que sigam os princípios da responsabilidade ambiental;
- 3.2.29.3 Usar eletrodomésticos com baixo consumo de energia;
- 3.2.29.4 Usar de forma racional, economizando sempre que possível, a água e a elétrica;
- 3.2.30 Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 4.1 – A CONCEDENTE se obriga a:
- 4.1.1. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades;
- 4.1.2. Fornecer energia elétrica;
- 4.1.3. Dar quitação quando da comprovação do pagamento mensal do aluguel;
- 4.4 Fornecer água;
- 4.5 Exercer, através do Fiscal de Contrato, a fiscalização sobre os serviços objeto da concessão;
- 4.6 Exigir da Concessionária a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e presteza;
- 4.7 Notificar, por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providencias para regularização das mesmas;
- 4.8 Manter arquivado, junto ao Contrato, toda correspondência trocada entre as partes;

CLÁUSULA QUINTA: DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 5.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal, as ser designado pela CONCEDENTE, que terá as seguintes funções:
- 5.1.1 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato,



determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, parágrafo 1º e 2º da Lei 8.666/93).

5.1.2 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto pela CONCESSIONÁRIA;

5.1.3 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;

5.1.4 Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato.

5.1.5 Anotar todas as queixas para serem examinadas;

5.1.6 Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONCESSIONÁRIA;

5.1.7 Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades;

5.1.8 Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

5.1.9 Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do permissionário e/ou empregados na execução dos serviços;

5.2 A - Fiscalização se efetivará por servidor efetivo, designada pela CONCEDENTE;

5.2.1. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, designado na forma do Art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do Art. 6º do Decreto nº 2.271/97, IN/SLTI-MPOG N. 02 de 30/04/08;

5.2.2. A Concedente poderá recusar os serviços quando entender que os mesmos não sejam os especificados, ou quando entender que o serviço esteja irregular;

5.2.3. A Concessionária fica obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Edital, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização;

CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

6.1 – Vigência do Contrato:

6.1.1. O contrato terá vigência 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de **120 (cento e vinte) meses**, compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial, devendo seu extrato ser publicado no Diário Oficial da União, a cargo da CONCEDENTE;

6.2. Nas prorrogações, as partes firmarão termo aditivo próprio.

CLÁUSULA SÉTIMA: DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE A SEREM SEGUIDOS PELA CONCESSIONÁRIA

7.1 – Deverá realizar a coleta seletiva do lixo tais como: orgânico, plástico, papel e vidro;

7.2 – Disponibilizar na área da cantina, coletores que possibilite a coleta seletiva do lixo;

7.3 – Realizar treinamentos aos seus funcionários a cada três meses sobre práticas sustentáveis aplicadas as cantinas escolares;

7.4 – Fazer uso de saneantes e materiais de limpeza que tenham o devido registro na ANVISA; os detergentes devem ser biodegradáveis e suas embalagens;

7.5 – Os eletrodomésticos e equipamentos utilizados nos espaços explorados devem ter o SELO PROCEL A, tais como: Geladeira, Micro-ondas, Armazenador de suco, etc. A empresa deverá utilizar de eletros e eletrônicos de menor consumo energético;

- 7.6 - Fazer o uso da água de forma consciente, com o intuito de menor consumo mensal;
- 7.7- A empresa deverá apresentar um Programa de Alimentação Escolar, com a finalidade do desenvolvimento de hábitos saudáveis de alimentação;

CLÁUSULA OITAVA: DOS PREÇOS DOS PRODUTOS

8.1 – Preços dos Produtos:

8.1.1. Os preços dos produtos fornecidos pela cantina, deverão ser afixados em tabela visível e não poderão exceder os praticados nos estabelecimentos próximos do Campus Petrolina, bem como aqueles praticados, de modo geral, na cidade;

8.1.2. Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na cantina serão definidos pela Concessionária, com aprovação prévia da CONCEDENTE, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

8.1.3 Os preços para refeições admitem repactuação visando à adequação aos novos preços de mercado, observado o interregno mínimo de um ano e a demonstração analítico da variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificado;

CLÁUSULA NONA: DAS DESPESAS

9.1 Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS BENFEITORIAS

10.1 As benfeitorias que forem necessárias para prestação dos serviços, serão realizadas pela concessionária nas dependências da cantina e dependerão de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE e não ficará incorporado ao imóvel, podendo o mesmo retirar do imóvel no momento da desocupação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS PENALIDADES

11.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto, a CONCEDENTE poderá, garantida prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a CONCESSIONÁRIA venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a IX da Lei nº 8.666/93, e segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 10% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se

advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.

- c) Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.
- d) Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços.
- e) Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato.
- f) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior
- h) As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.
- i) A advertência será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas, inclusive das recomendações ou determinações da Fiscalização.
- j) Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenadoria de Execução Financeira do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no prazo de 05 (cinco) dia a contar da data da notificação, podendo a administração do IF Sertão - PE cobrá-las judicialmente, segundo a lei n 6.830/80, com os encargos correspondentes.
- k) Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o IF Sertão - PE fará a devida cobrança judicial, ficando o inadimplente impedido de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não quitar as multas devidas.
- l) A multa aplicada sobre o valor do Contrato poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.
- m) A CONCEDENTE poderá cancelar o Contrato de Concessão no caso de atrasos de pagamentos por um período de três meses consecutivos ou





alternados.

- n) As penalidades referidas no caput do artigo 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas, conforme a ordem de classificação das propostas, que não aceitarem a contratação.

11.2 As sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores- SICAF;

11.3 As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da Licitante, devidamente comprovada perante a Administração;

11.4 A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Termo de Contrato, que não forem salgadas nos prazos legais, na forma da Lei nº. 8.666/93 e da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

12.1 Ficará o presente contrato rescindido, a juízo da Administração, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) descontinuidade injustificada na prestação dos serviços avençados;
- b) paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação e anuência da Administração;
- c) desatendimento das determinações da executora deste contrato, assim como das de seus superiores;
- d) cometimento reiterado de falhas na execução do contrato, em desrespeito às obrigações deste Contrato;
- e) decretação de falência ou instauração de insolvência civil da CONCESSIONÁRIA;
- f) dissolução da empresa;
- g) alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste contrato;
- h) ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato.

12.2 O presente contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo, a critério da CONCEDENTE, desde que por ele verificado o desempenho insatisfatório dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA;

12.3 A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da CONCEDENTE, em caso de rescisão administrativa, prevista no art. 77 da lei nº 8.666/93:

12.4 - A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DOS CASOS OMISSOS

13.1 – Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666 de 1993 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E QUIPAMENTOS



14.1 Restituir o espaço físico concedido, no caso de rescisão ou findo o prazo contratual, devolvendo também os equipamentos, eventualmente disponibilizados para a CONCESSIONÁRIA, em perfeito estado de uso, sem que haja exigência de qualquer tipo de pagamento ou retribuição à Concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1 A CONCEDENTE providenciará a publicação do extrato do presente contrato, no Diário Oficial da União, consoante determinação do parágrafo único do art. 60, da Lei de Licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

20.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Pernambuco, Subseção Judiciária de Petrolina - PE, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste instrumento contratual, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que possa vir a ser, para dirimir as dúvidas oriundas do presente contrato.

20.2 E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes, CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA.

Petrolina-PE, 01 de dezembro de 2015.


FABIANO DE ALMEIDA MARINHO
Representante da CONCEDENTE


MARIA MARGARIDA DOS SANTOS MOREIRA
Representante da CONCESSIONÁRIA

Testemunhas:

Nome Completo EDNALDO ARAÚJO REBEIRA

RG n.º 2921360 SDS-PE CPF n.º 471.152/14-34

Ass: 

Nome Completo PAULO TAVARES MATIAS DE ANDRADE

RG n.º 744267 SDS-PE CPF n.º 048943094-59

Ass: Paulo T M Andrade