



EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 18/2022 - HJAF

HOSPITAL NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS – HOSPITAL INFANTIL DR. JESER AMARANTE FARIA, pessoa jurídica de direito privado, entidade beneficente de assistência social, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob o nº 76.562.198/0003-20, com sede na Rua Araranguá, nº 554, no Bairro América, CEP 89204-210, em Joinville, SC, representada neste ato na forma de seus atos constitutivos pela Ir. Ivete Negreli, brasileira, religiosa, inscrita no CPF 554.318.879-04, doravante denominado HJAF, comunica aos interessados que realizará **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS**, cujo edital prevê:

1- OBJETO:

Locação de espaço para Lanchonete para fornecimento de alimentos em ambiente hospitalar.

- Contrato por prazo determinado, com vigência até 24 (vinte e quatro) meses, a partir da data de assinatura do Contrato de Locação.
- Integra este Edital o Anexo I, que apresentará minuta de Contrato de Locação de Espaço Físico para Exploração De Lanchonete:

2- REGIME:

Locação – Preço mensal, para exploração de lanchonete com fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas em ambiente hospitalar, observando-se a legislação sanitária pertinente. Haverá cobrança de condomínio para custeio de água, luz, IPTU e empregados de limpeza e segurança do LOCADOR.

3- DESTAQUES – DA RELAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;

- Para concorrer, a pessoa jurídica Interessada deverá apresentar os seguintes documentos, de forma conjunta. Todos os documentos exigidos neste Edital deverão estar com a data de validade em vigor na data de recebimento do envelope:
 1. Cópia do Contrato Social da empresa.
 2. Comprovante Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
 3. Alvará Sanitário.
 4. Certidão Negativa de Tributos Federais.
 5. Certidão Negativa Previdenciária.
 6. Certidão Simplificada da Junta Comercial.
 7. Certidão Negativa Estadual.
 8. Certidão Negativa Municipal.
 9. Certidão de Regularidade do FGTS.
 10. Certidão do Poder Judiciário - "Falência".
 11. Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho - CNDT.
 12. Laudo Técnico de Condições Ambientais de Trabalho - LTCAT.
 13. Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA.
 14. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO.

15. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando-as à pertinente;

- Além dos documentos supracitados, a Interessada deverá comprovar possuir qualificação técnica, devendo apresentar prova de, no mínimo, 5 (cinco) anos de atividade no ramo, através de registro do CNPJ no referido seguimento.

4- DO HORÁRIO MÍNIMO DE FUNCIONAMENTO:

- Os horários para o funcionamento da lanchonete deverão ser, no mínimo:
 - a) De segunda a sexta-feira das 06h0 às 21:30min;
 - b) Aos sábados das 06h30min às 21h30min;
 - c) Aos domingos e feriados, a Lanchonete poderá permanecer fechada, ficando a critério do Interessado abrir ou não.

5- CONDIÇÕES PARA PERMISSÃO:

- São condições para a parte Interessada Vencedora:
 - I. Manter as dependências internas pertencentes à instalação da lanchonete, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitários e/ou órgãos competentes;
 - II. Manter as mesas e cadeiras pertencentes à lanchonete localizadas na área externa, organizadas e higienizadas frequentemente;
 - III. O ambiente deverá estar sempre climatizado com uso de ar-condicionado e cortina de ar, bem como manter estes equipamentos limpos e vistoriados por manutenção preventiva.
 - IV. Deverá seguir todas as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, utilizando a documentação pertinente ao ramo (Procedimentos Operacionais Padronizados, Manuais, Controles de Temperatura e similares).
 - V. Deverá utilizar matéria-prima de boa qualidade para elaboração dos produtos, assim como fornecedores confiáveis e que já foram inspecionados e aprovados;
 - VI. O acondicionamento de alimentos e bebidas deverá ser feito em local adequado e em bom estado de conservação;
 - VII. Os alimentos e bebidas que necessitem de armazenamento quente ou frio deverão ser acondicionados em equipamentos que garantem qualidade do produto, em bom estado de conservação, higienizados bem como deverão ter manutenção periódica e quando necessário preventiva;
 - VIII. Os veículos utilizados para transportar os produtos que serão oferecidos na Lanchonete, deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, assim como os entregadores deverão estar uniformizados e identificados;
 - IX. Todos os funcionários da Interessada vencedora que estiverem trabalhando nas dependências do HJAF deverão estar uniformizados e identificados com crachás, bem como apresentar exames periódicos de saúde, manter condições de higiene pessoal e treinamento sobre bom relacionamento com o cliente, sendo

expressamente vedado o uso de vestuário e sapatos inadequados, conforme estabelece as normas sanitárias;

- X. A Interessada vencedora deverá cumprir todas as normas de Segurança do Trabalho, bem como fornecer todos os equipamentos de proteção individuais e coletivos, fiscalizando e obrigando seus empregados e prepostos a usá-los, assim como ministrar cursos de prevenção em higiene e segurança, e exigir a utilização de toucas para o cabelo e luvas;
- XI. Deverá existir na área interna e externa da lanchonete recipientes para coleta de resíduos adequados, de fácil limpeza e providos de tampa, em um número razoável, assim como, conter acionamento por pedais e serem acondicionados por sacos de lixo apropriados, devendo, ainda, serem retirados do espaço e encaminhados no devido local de descarte do HJAF.

5.1- DOS EQUIPAMENTOS OBRIGATÓRIOS:

- A parte interessada deverá apresentar projeto de disposição de equipamentos operacionais, devendo, o referido apresentar quantidade mínima de equipamentos recomendáveis, sendo esses:
- a) 01 (uma) Geladeira;
 - b) 01 (um) Micro-ondas;
 - c) 01 (um) Forno elétrico;
 - d) 01 (uma) Estufa para salgados;
 - e) 01 (um) Liquidificador;
 - f) 01 (um) Espremedor de frutas industrial;
 - g) 01 (um) Cafeteira elétrica.
 - h) Equipar a Lanchonete com mesas e cadeiras em quantidade suficiente para atender a demanda, as quais deverão ser de plástico. Não será permitido o uso de mesas e cadeiras de madeira ou ferro.

5.2- DOS ALIMENTOS A SEREM COMERCIALIZADOS:

5.2.1 Os produtos permitidos para fornecimento na Lanchonete serão exclusivamente lanches rápidos, sendo vedado refeições completas, deverão, ainda, possuir preços acessíveis e compatíveis com a clientela base assistida.

5.2.2 A parte interessada deverá respeitar e manter cardápio mínimo estabelecido pelo HJAF, no entanto, fica a seu critério ofertar produtos que não contemplam os determinados nesse edital, assim, são obrigatórios os seguintes itens:

Alimentos:
- Salgados (coxinha, risoles, quibe, empadas) com tamanho padrão;
- Salgados industrializados do tipo “chips”, pipocas e polvilhos;
- <u>Lanches, tais como:</u> misto quente e frio, pão com margarina, sanduíches naturais, X-burguer, fatias de pizza, sanduíches de diversos sabores (quentes e frios);
- <u>Produtos de panificação, tais como:</u> chineque, orelha de gato, sonho, cuca, pão de queijo;
- Bolachas industrializadas em diversos tamanhos;
- Chocolates (individuais barras e bombons);
- Balas;
- Chicletes;
- Sorvetes e picolés industrializados;

<ul style="list-style-type: none"> - Tortas salgadas (fatias): frango, legumes, presunto e queijo - Tortas e/ou bolos doces (fatias): nega maluca, fubá, tortas de sabores e tipos variados; <p>Obs. Não será permitido a comercialização de alimentos que forem fritos no local, só será permitido assar ou aquecer alimentos no interior da Lanchonete.</p>
Bebidas:
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Bebidas Quentes, tais como:</u> Café puro ou com leite; Leite; Leite com achocolatado; Chás (diversos sabores); - <u>Bebidas frias, tais como:</u> Refrigerante em lata, garrafas pet ou copos descartáveis produzidos em máquina fornecida pelo distribuidor da marca; Sucos e Vitaminas de frutas; Água mineral (com e sem gás); Refrescos diversos.

5.2.3 Além da exigência de cardápio mínimo, os produtos comercializados, necessitarão:

- a) Estar nas condições higiênicas/sanitárias adequadas para o consumo, segundo Resolução-RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e demais determinações legislativas vigentes;
- b) No momento de acondicionamento ou embalagem não poderá ocorrer contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes;
- c) Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.
- d) Não poderão, os alimentos, ofertados à venda ficarem expostos à poeira, insetos e outras formas de deterioração;

5.3- VEDAÇÕES/PROIBIÇÕES

– É terminantemente proibido no espaço locado:

- a) Fumar;
- b) Varrer à seco;
- c) Entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- d) Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);
- e) O comércio de tabaco, bebidas alcólicas de qualquer tipo, loterias, vestimentas, assim como, de quaisquer produtos que não se enquadrem nos descritos no item 5.2 do presente edital;
- f) A utilização de fritadeiras ou similares.
- g) A parte interessada, não poderá, ainda, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.

6- DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

- Será vencedor a parte que pagar o maior valor do aluguel mensal, **não podendo este valor ser inferior a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**, bem como, aquele que oferecer aos clientes e empregados da instituição produtos de qualidade com preços acessíveis, respeitadas as práticas e legislação sanitárias adequadas ao manejo de alimentos. Deverá, ainda, a parte interessada atentar-se à sua incumbência quanto ao condomínio, pois será necessário pagar, além do aluguel, o valor R\$ 1.000,00 (mil reais) para custear água, luz, IPTU,

empregados de limpeza e segurança.

7- PERÍODO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

Recebimento dos Envelopes: Até dia 08/12/2022, às 9:00 horas, exclusivamente no endereço eletrônico edital@hjaf.org.br.

8- DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1 Após o término do período de recebimento de propostas, será realizada a análise e validação das propostas apresentadas em conformidade com as exigências contidas no Edital, sendo que a divulgação do Resultado ocorrerá no dia 13/12/2022, a partir das 10:00 horas.

8.2 Será desclassificada a proposta que esteja em desconformidade com o Edital.

8.3 Se a proposta de maior valor não for aceitável, ou se a Interessada desatender às exigências do Edital, o HJAF examinará a proposta subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta aceitável.

8.4 Aprovada a proposta, o HJAF solicitará que a parte Interessada envie os documentos de habilitação previstos no item 3 desse edital.

8.5 A parte vencedora receberá, através de e-mail, a convocação para assinatura do contrato.

Outras questões serão abrangidas em contrato de locação.

Joinville, 24 de novembro de 2022.

Ir. Ivete Negreli
Diretora Geral

ANEXO I -

MINUTA CONTRATO DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE LANCHONETE

LOCADOR: HOSPITAL NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS – HOSPITAL MATERNO INFANTIL DR. JESER AMARANTE FARIA, pessoa jurídica de direito privado, entidade beneficente de assistência social, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob o nº 76.562.198/0003-20, com sede na Rua Araranguá, nº 554, no Bairro América, CEP 89204-210, em Joinville, SC, representada neste ato na forma de seus atos constitutivos pela Ir. Ivete Negreli, brasileira, religiosa, inscrita no CPF 554.318.879-04.

LOCATÁRIA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

FIADOR SOLIDÁRIO 1: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

FIADOR SOLIDÁRIO 2: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

As partes acima identificadas têm, entre si, justo e acertado o presente Contrato de Locação Comercial com Feador, que se regerá pelas cláusulas seguintes e pelas condições descritas no presente.

DO OBJETO DA LOCAÇÃO

CLÁUSULA 1ª. Constitui objeto do presente contrato a locação da lanchonete localizada dentro do prédio sede do LOCADOR, com aproximadamente 23 m² (vinte e três metros quadrados).

DA FINALIDADE DA LOCAÇÃO

CLÁUSULA 2ª. A presente locação é para uso exclusivamente comercial para fins de exploração de lanchonete, restando proibido à LOCATÁRIA, sublocá-lo ou usá-lo de forma diferente do previsto, sob pena de rescisão contratual.

DO PRAZO DA LOCAÇÃO

CLÁUSULA 3ª. O prazo de locação é de 24 (vinte e quatro) meses, com início em 01/01/2023, sendo vedada a sua renovação automática e/ou por prazo indeterminado.

§1º. Findo o presente contrato, obriga-se a LOCATÁRIA a restituir o imóvel completamente desimpedido de pessoas e de coisas, independente de qualquer aviso ou notificação, ou ainda de interpelação de qualquer espécie.

§2º. Se a LOCATÁRIA, usando da faculdade que lhe confere o artigo 4º. da lei n.º 8.245/1991, devolver o imóvel locado antes de decorrido o prazo ajustado no *caput* desta cláusula, pagará ao LOCADOR a multa compensatória correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor total dos aluguéis (vigentes à época) dos meses faltantes.

DO VALOR DO ALUGUEL E REAJUSTE

CLÁUSULA 4ª. O aluguel é livremente ajustado entre as partes em R\$ _____ (_____) mensais, para os doze primeiros meses de locação respeitada as cláusulas subsequentes.

Parágrafo Único. O aluguel estabelecido no *caput* desta cláusula deverá ser depositado na Conta/Corrente nº _____, Agência nº _____, Banco _____, em nome de _____, ou onde esta indicar, por escrito, independentemente de aviso ou cobranças, todo dia _____ de cada mês.

CLÁUSULA 5ª. Havendo atraso no pagamento dos aluguéis, a LOCATÁRIA sofrerá multa de 10% (dez por cento) mais juros de 1% a.m. (um por cento ao mês) sobre o valor total do aluguel, além da correção monetária.

Parágrafo Único. A inadimplência da LOCATÁRIA gerará a faculdade do LOCADOR em rescindir de plano o presente instrumento.

CLÁUSULA 6ª. O valor do aluguel será reajustado anualmente, ou na menor periodicidade permitida por lei, tendo como base, os índices previstos e acumulados no período anual do Índice Geral de Preços Médios da Fundação Getúlio Vargas (IGP-M/FGV), ou o índice que for tido como oficial pelo Poder Público, prevalecendo o que for maior, na época do reajuste.

Parágrafo Único. Em caso de falta deste índice, o reajustamento do aluguel terá por base a média da variação dos índices inflacionários do ano corrente ao da execução do aluguel, até o primeiro dia anterior ao pagamento de todos os valores devidos. Ocorrendo alguma mudança no âmbito governamental, todos os valores agregados ao aluguel, bem como o próprio aluguel, serão revistos pelas partes.

DO CONDOMÍNIO

Cláusula 7ª. A LOCATÁRIA pagará ao LOCADOR, mensalmente, o valor de R\$ _____ (_____) a título de condomínio, para custeio de água, luz, IPTU e empregados de limpeza e segurança do LOCADOR. O valor do condomínio será reajustado nos mesmos termos da Cláusula 6ª e seu Parágrafo Único.

DAS CONDIÇÕES DO IMÓVEL

Cláusula 8ª. A lanchonete objeto deste contrato será entregue nas condições descritas no auto de vistoria, ou seja, com instalações elétricas e hidráulicas em perfeito funcionamento, com todas as paredes pintadas, sendo que portas e acessórios se encontram também em funcionamento correto, em boas condições de higiene e limpeza, devendo a LOCATÁRIA mantê-la desta forma.

Cláusula 9ª. Fica também acordado, que o imóvel será devolvido nas mesmas condições previstas no auto de vistoria, além de, no ato da entrega das chaves, com todas as despesas pagas.

Parágrafo Único. Se o LOCADOR, pela vistoria que fizer, encontrar qualquer defeito, ou dano, poderá recusar-se a receber as chaves, correndo o aluguel, impostos, taxas e demais encargos da locação por conta da LOCATÁRIA até que fiquem satisfeitas as exigências do presente contrato.

DAS VISTORIAS ESPORÁDICAS

Cláusula 10. Fica expressamente facultado ao LOCADOR, examinar ou vistoriar o local sempre que entender conveniente ou necessário, marcados dia e horário com antecedência.

§1º. Se feita a vistoria, for constatado quaisquer danos nos aparelhos, paredes, e instalações do imóvel, o LOCADOR notificará a LOCATÁRIA, para que no máximo em 05 (cinco) dias, proceda os reparos necessários, correndo as respectivas despesas por sua conta.

§2º. Não atendidos pela LOCATÁRIA, os termos dessa notificação, o LOCADOR mandará executar os consertos ou reparos necessários por pessoa ou empresa de sua livre escolha, ficando a LOCATÁRIA, obrigada ao pagamento de todos os gastos verificados.

BENFEITORIAS E CONSTRUÇÕES

Cláusula 11. Qualquer benfeitoria ou construção que seja destinada ao imóvel objeto deste, deverá de imediato, ser submetida a autorização expressa do LOCADOR.

Cláusula 12. As benfeitorias, consertos ou reparos farão parte integrante do imóvel, não assistindo à LOCATÁRIA o direito de retenção ou indenização sobre elas, renunciando desde já, e, expressamente, às prerrogativas previstas no Código Civil Brasileiro sobre eventual direito a qualquer indenização, a não ser aquelas benfeitorias que de si sejam de natureza removível.

Cláusula 13. ALOCATÁRIA se obriga a satisfazer todas as exigências dos Poderes Públicos a que der causa, sendo de sua exclusiva responsabilidade a regularização de sua atividade junto aos mesmos, em especial à Prefeitura Municipal de Joinville, Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e outros órgãos atinentes, respondendo perante estes, outrossim, por todas as infrações a que, porventura, der causa, ainda que notificações venham em nome do LOCADOR.

DO SEGURO CONTRA INCÊNDIO E OUTRAS PROVIDÊNCIAS

Cláusula 14. Compromete-se a LOCATÁRIA a contratar empresa seguradora idônea, para fazer contrato de seguro contra incêndio e outros danos. Tal contrato deverá ter a vênua do LOCADOR, salientando que este terá como base, o valor venal do imóvel.

Cláusula 15. O contrato de seguro terá vigência enquanto perdurar a Locação, incluindo-se a renovação, possuindo como beneficiário o LOCADOR, no que concerne ao imóvel e seus acessórios, e a própria LOCATÁRIA quanto aos bens de sua propriedade.

Cláusula 16. Restará compelida a contratar a empresa de seguro dentro de 10 (dez) dias a contar da assinatura do presente contrato. Não o fazendo, restará o presente rescindido de pleno direito.

Cláusula 17. Qualquer acidente que porventura venha a ocorrer no imóvel por culpa ou dolo da LOCATÁRIA, obrigará ao pagamento acrescido de todas as despesas por danos causados ao imóvel, devendo restituí-lo no estado cujo encontrou, e que sobretudo, teve conhecimento no auto de vistoria.

DAS DESPESAS PARA O INÍCIO, EXECUÇÃO E FINALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES

Cláusula 18. Ficará a cargo da LOCATÁRIA a obtenção de todos os pré-requisitos para a efetivação da atividade comercial/industrial a ser realizada, tais como alvará, licença e autorização perante o órgão público competente, bem como o pagamento de todos os emolumentos e despesas decorrentes da implantação, consecução e paralisação de suas atividades, enfim, todas as despesas de elaboração e execução deste instrumento.

DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DA LOCAÇÃO DA LANCHONETE

Cláusula 19. Constituem obrigações da LOCATÁRIA, além de outras previstas no presente contrato:

- I. Cumprir e respeitar o bom nome, sossego e tranquilidade do ambiente do LOCADOR, respeitando sempre as leis sanitárias e ambientais vigentes, bem como o horário de funcionamento para atendimento ao público e o horário de carga e descarga.
- II. Manter as dependências internas pertencentes à instalação da lanchonete, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e/ou órgãos competentes;
- III. Manter as mesas e cadeiras pertencentes à lanchonete localizadas na área externa, organizadas e higienizadas frequentemente;
- IV. Manter o ambiente climatizado, com uso de ar-condicionado e cortina de ar, bem como manter estes equipamentos limpos e vistoriados por manutenção preventiva.
- V. Seguir todas as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, utilizando a documentação pertinente ao ramo (Procedimentos Operacionais Padronizados, Manuais, Controles de Temperatura e similares).
- VI. Utilizar matéria-prima de boa qualidade para elaboração dos produtos, assim como fornecedores confiáveis e que já foram inspecionados e aprovados;
- VII. Acondicionar os alimentos e bebidas deverá em local adequado e em bom estado de conservação;
- VIII. Acondicionar os alimentos e bebidas que necessitem de armazenamento quente ou frio em equipamentos que garantem qualidade do produto, em bom estado de conservação, higienizados bem como deverão ter manutenção periódica e quando necessário preventiva;
- IX. Será permitido exclusivamente assar ou aquecer alimentos no interior da Lanchonete, ficando proibida a utilização de fritadeiras ou similares.
- X. Os veículos utilizados para transportar os produtos que serão oferecidos na Lanchonete, deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, assim como os entregadores deverão estar uniformizados e identificados;
- XI. Todos os funcionários da LOCATÁRIA que estiverem trabalhando nas dependências do LOCADOR deverão estar uniformizados e identificados com crachás, bem como apresentar exames periódicos de saúde, manter condições de higiene pessoal e treinamento sobre bom relacionamento com o cliente, sendo expressamente vedado o uso de vestuário e sapatos inadequados, conforme estabelece as normas sanitárias;
- XII. A LOCATÁRIA deverá cumprir todas as normas de Segurança do Trabalho, bem como fornecer todos os equipamentos de proteção individuais e coletivos, fiscalizando e obrigando seus empregados e prepostos a usá-los, assim como ministrar cursos de prevenção em higiene e segurança, e exigir a utilização de toucas para o cabelo e luvas;

XIII. Deverá existir na área interna e externa da lanchonete recipientes para coleta de resíduos adequados, de fácil limpeza e providos de tampa, em um número razoável, assim como, conter acionamento por pedais e serem acondicionados por sacos de lixo apropriados, devendo, ainda, serem retirados do espaço e encaminhados no devido local de descarte do LOCADOR.

Cláusula 20. É de exclusiva competência e responsabilidade da LOCATÁRIA a contratação de pessoal necessário ao desenvolvimento de suas atividades, pagamentos de salários, recolhimento de encargos fiscais e parafiscais, e todas as despesas pertinentes ao vínculo empregatício com seus funcionários, podendo o LOCADOR exigir que a LOCATÁRIA apresente os comprovantes de pagamento acima citados sob pena de rescisão contratual e cominação de multa, nos termos do presente contrato.

Cláusula 21. Os horários para o funcionamento da lanchonete deverão ser no mínimo: de segunda a sexta-feira, das 06:00 às 21:30 horas; das 6h às 21h30 e aos sábados, das 6h30 às 21h30. Aos domingos e feriados, a Lanchonete poderá permanecer fechada, ficando a critério da LOCATÁRIA abrir ou não.

Cláusula 22. Os produtos mínimos que deverão ser ofertados na lanchonete, com preços acessíveis e compatíveis com a clientela base assistida, são:

- a) Salgados (coxinha, risoles, quibe, empadas etc.) com tamanho padrão;
- b) Salgados industrializados do tipo “chips”, pipocas e polvilhos;
- c) Lanches, tais como: misto quente e frio, pão com margarina, sanduíches naturais, X-burguer, fatias de pizza sanduíches de diversos sabores (quentes e frios), etc.;
- d) Produtos de panificação, tais como: chineque, orelha de gato, sonho, cuca, pão de queijo, etc;
- e) Bolachas industrializadas em diversos tamanhos;
- f) Chocolates (individuais, barras e bombons);
- g) Balas;
- h) Chicletes;
- i) Sorvetes e picolés;
- j) Tortas salgadas (fatias): frango, legumes, presunto e queijo etc.;
- k) Tortas e/ou bolos doces (fatias): nega maluca, fubá, tortas de sabores e tipos variados etc.
- l) - Bebidas Quentes, tais como: Café puro ou com leite; Leite; Leite com achocolatado; Chás (diversos sabores);
- m) - Bebidas frias, tais como: Refrigerante em lata, garrafas pet ou copos descartáveis produzidos em máquina fornecida pelo distribuidor da marca; Sucos e Vitaminas de frutas; Água mineral (com e sem gás); Refrescos diversos.

Parágrafo Único. Fica a critério do vencedor licitante ofertar produtos que não contemplam os determinados nesse edital.

DA MULTA POR INFRAÇÃO

Cláusula 23. As partes estipulam o pagamento da multa no valor de 03 (três) aluguéis vigentes à época da ocorrência do fato, além de outras penalidades já previstas no presente contrato e sem prejuízo de arcar com eventuais perdas e danos que ocasionar e determinar a imediata rescisão do contrato, a ser aplicada àquele que venha a infringir quaisquer das cláusulas contidas neste contrato, exceto quando da ocorrência da rescisão antecipada, prevista no § 2º da Cláusula 3ª.

DA RESCISÃO

Cláusula 24. O presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e sem que assista a nenhuma das partes o direito a qualquer indenização, ficando as partes, daí por diante, desobrigadas por todas as cláusulas deste contrato, nos seguintes casos:

- a) Processo de desapropriação total ou parcial do imóvel locado ou
- b) Qualquer outro fato que obrigue o impedimento do imóvel locado, impossibilitando a continuidade da locação.

DA FIANÇA

Cláusula 25. Concordam com os termos fixados no presente contrato os FIADORES, já qualificados no preâmbulo do contrato, e que se configuram também como principais pagadores, responsabilizando-se pelo fiel cumprimento do presente sem exceção de quaisquer cláusulas. Comprometendo-se na qualidade de fiadores e principais pagadores solidariamente responsáveis pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais e legais do presente ajuste que renunciam expressamente ao benefício de ordem, nos termos dos arts. 827 e seguintes do Código Civil, ficando ainda estipulado que esta garantia vigorará mesmo que a locação se prorrogue a qualquer título, sendo que tal responsabilidade perdurará até a entrega efetiva das chaves do imóvel e extensiva a toda e qualquer modificação na locação resultante da aplicação do texto legal.

Parágrafo Único. Não lhe assiste em execução, por força de solidariedade, o benefício de ordem, sendo facultado ao LOCADOR, a execução do devedor principal, de um ou do coobrigado, pela dívida toda, na forma da Lei.

Cláusula 26. Em caso de falecimento do fiador, obriga-se a LOCATÁRIA a indicar um substituto dentro de 30(trinta) dias, ficando sua aceitação a critério do LOCADOR sob pena de operar-se a rescisão do presente contrato, ficando a LOCATÁRIA obrigada ao pagamento da multa prevista na Cláusula VIII deste contrato.

Cláusula 27. Não é obrigatório ao LOCADOR, ou seu representante legal dar prévio conhecimento ao fiador da propositura de eventuais ações de despejo por falta de pagamento, sendo obrigação dele, fiador verificar pessoalmente o cumprimento das obrigações assumidas pela afiançada.

Cláusula 28. O fiador oferece como garantia da fiança ora efetuada o imóvel de sua propriedade sito na _____, Matriculado sob Nº.: _____ do Livro N.º ____ A Folha ____ expedida(s) pelo(s) Cartório(s) de Registro(s) de Imóveis da Comarca de _____.

DAS CONDIÇÕES GERAIS

Cláusula 29. O pagamento de todo e qualquer tributo, despesas ou encargos, seja qual for sua natureza e âmbito, que venha por lei a ser criado, durante a vigência deste contrato, será de responsabilidade única da LOCATÁRIA.

Cláusula 30. Este contrato obriga as partes por si, seus herdeiros e sucessores.

Cláusula 31. Na hipótese de ação de despejo por falta de pagamento ou de qualquer outra, que o LOCADOR venha a ter de ajuizar em face da LOCATÁRIA fica ajustado entre as partes que os honorários do advogado do LOCADOR serão de 20% (vinte por cento) sobre o valor da causa e serão suportados pela LOCATÁRIA.

Cláusula 32. As partes não poderão ceder ou transferir, total ou parcialmente, este contrato a terceiro, ou ainda subcontratar, no todo ou em parte, o seu objeto.

Cláusula 33. Para todas as questões resultantes deste contrato as partes elegem desde já o Foro da Comarca de Joinville/SC, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, correndo por conta da parte vencida, custas, despesas jurídicas e honorários advocatícios.

E por estarem assim, justos e contratados, ratificam todas as cláusulas e dizeres constantes no presente instrumento, lidos, discutidos, e achados conforme, assinando-os em 02(duas) vias de igual teor, juntamente com duas testemunhas presenciais.

Joinville, xx, de xxxxxx de xxxx.

LOCADOR

LOCATÁRIA

FIADOR 1

FIADOR 2

Testemunhas:

Nome:
RG/CPF:

Nome:
RG/CPF: