



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

## ANEXO VIII

**MINUTA DE CONTRATO**

PROCESSO Nº 23110.038497/2019-13

CONTRATO Nº **XXXX/2019**

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA, com concessão onerosa de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário (RU) do Campus Anglo, do Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão e do Refeitório da Casa do Estudante, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS E A EMPRESA **XXXX**.**

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**, com sede na Rua Gomes Carneiro nº 01, Pelotas/RS, inscrito no CNPJ sob o nº **92.242.080/0001-00**, neste ato representado pelo seu Reitor, Prof. Pedro Rodrigues Curi Hallal, brasileiro, portador da cédula de Identidade nº 7051603285-SSP/RS, e inscrito no CPF sob o nº 966.240.940-87, residente e domiciliado nesta cidade de Pelotas – RS, nomeado pelo Decreto de 22 de dezembro de 2016, publicado em 23/12/2016 no D.O.U., seção 02, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXX**, CNAE nº **XXXX**, com sede na **XXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXX**, denominada CONTRATADA, neste ato representada por **XXXXX**, portador da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXX**, tendo em vista o que consta no Processo nº 23110.038497/2019-13, e o resultado final do **Pregão Eletrônico nº 132/2019**, com fundamento na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507 de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O contrato tem por objeto a Contratação de Empresa Especializada nos Serviços de Alimentação Coletiva, com concessão onerosa de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário (RU) do Campus Anglo, do Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão e do Refeitório da Casa do Estudante, visando atender às necessidades da Universidade Federal de Pelotas, conforme especificações e demais elementos técnicos constantes no termo de referência e no edital e seus anexos e de acordo com tabela abaixo:

**LOTE ÚNICO**  
**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS ANGLO, CAMPUS CAPÃO DO LEÃO e REFEITÓRIO**  
**CASA DO ESTUDANTE**

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade prevista para 12 meses
1	Almoço / jantar, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	820.000
2	Ceia, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	170.000
3	Desjejum, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	65.000

1.2. O presente contrato tem como objeto a contratação de empresa especializada nos serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia), proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, tomando-se como referência adultos saudáveis, de acordo com legislação higiênico-sanitária vigente (Portaria nº.78/2009, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) destinadas a servidores e alunos da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI), visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas, de forma contínua, com cessão de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário Campus Anglo (doravante denominado RU Campus Anglo), Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão e Refeitório da Casa do Estudante Universitário (doravante denominado Refeitório CEU). Os serviços a serem prestados no Refeitório da Casa do Estudante Universitário (CEU) dependem do término das adequações que estão sendo providenciadas. Pretende-se que as obras estejam finalizadas até o final do ano de 2019. Até que as obras estejam finalizadas, o serviço do Refeitório CEU será prestado na Unidade de Restaurante Universitário situado na rua Andrade Neves, 1290 (entrada pela rua General Telles, s/n).

1.3. As refeições do tipo "desjejum" serão servidas exclusivamente na Casa do Estudante. As refeições do tipo "ceia" serão servidas em duas Unidades relacionadas a este contrato e numa terceira Unidade, conforme determinação da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.

1.4. Atualmente, o Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão fornece somente refeição do tipo almoço, pois não há atividades acadêmicas no período noturno. Há uma expectativa de que atividades acadêmicas possam ser desenvolvidas após às 18 horas, a partir do ano de 2020, o que implicaria na necessidade de funcionamento do Restaurante Universitário com o atendimento do jantar. Assim, o início da prestação dos serviços de alimentação coletiva do tipo janta dependerá de comunicação da CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Diante do exposto, ressalta-se que a prestação dos serviços no Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão iniciará apenas com a refeição do tipo almoço.

1.5. O objeto inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, que deverá respeitar o PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) estabelecido pela CONTRATANTE, embasado em Instruções Normativas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde; água potável ou água mineral para consumo por parte dos comensais; material de limpeza e produção de higiene, equipamentos de proteção individual e coletiva, material de expediente e outros materiais de consumo; equipamentos e utensílios complementares para a perfeita execução dos serviços; gás GLP; lenha, recursos humanos (área técnica, administrativa e operacional) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas. A Contratada deverá ainda ser responsável pela manutenção das instalações, móveis, equipamentos bem como manutenção e operação da caldeira (RU Campus Capão do Leão), cedidos pela CONTRATANTE.

1.5.1. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição de gêneros caso não estejam de acordo com os padrões estabelecidos.

1.6. O pré-preparo, preparo e distribuição das refeições poderão ser executados de forma centralizada (onde a alimentação é elaborada e distribuída no mesmo local), ou de forma descentralizada

(onde a preparação ocorra em um local e a distribuição em outro), sendo que nesta modalidade o transporte também é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.6.1. Para a distribuição do alimento de forma descentralizada, a CONTRATADA deverá possuir veículo adequado de acordo com a legislação vigente, possuir Alvará da Vigilância Sanitária para transporte de alimentos, além de possuir certificado de controle de vetores e pragas urbanas do veículo.

1.6.2. O transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, deverá atender aos requisitos da legislação higiênico-sanitária vigente (Portaria nº.78/2009, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) ocorrendo em condições de tempo e temperatura adequadas, sendo mantidos planilhas de registros de controle.

1.6.3. Todas as despesas com este transporte – combustíveis, motorista e manutenção, deverão estar contabilizadas no valor da proposta, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer pagamento

1.7. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº 132/2019, com seus Anexos, e a Proposta da CONTRATADA.

## 2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

2.1. Os serviços deverão ser prestados nas dependências da CONTRATANTE, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Contrato e demais anexos, nos seguintes endereços:

2.1.1. RU Campus Anglo, situado na Rua Gomes Carneiro nº 1, Pelotas/RS;

2.1.2. Refeitório CEU, situado na Rua Três de Maio nº 1212, Pelotas/RS; (com exceção temporária, conforme item 1.2 deste Contrato); e

2.1.3. 2.2.3. RU Campus Capão do Leão, situado Avenida Eliseu Maciel s/nº, Bairro Jardim América – Capão do Leão/RS.

## 3. **CLÁUSULA TERCEIRA - DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO**

3.1. As refeições deverão ser entregues nos padrões técnicos determinados pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria nº 78 de 15 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

3.1.1. O Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) deverão estar implementados pela CONTRATADA, bem como registros de controle de temperaturas, capacitações e demais planilhas contidas no MBP.

3.2. A execução do cardápio é de responsabilidade integral do nutricionista da CONTRATADA, com planejamento de cardápio rotativo para seis semanas, podendo ser ajustado de acordo com a sazonalidade de hortifrutigranjeiros, com utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável), respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, incluindo o planejamento das quantidades a serem produzidas até a distribuição e o controle de sobras.

3.2.1. O detalhamento do serviço consta no Anexo II deste Contrato.

3.2.2. A refeição (almoço e jantar) será do tipo *self service* em forma de buffet livre com porcionamento da preparação proteica; o desjejum será do tipo *self service* com porcionamento do

pão e bebida láctea saborizada e o lanche da ceia deverá ser entregue individualmente.

### 3.3. Composição do cardápio:

3.3.1. **Desjejum** – o cardápio servido no desjejum deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 400 Kcal, podendo ficar 10% acima ou abaixo.

3.3.1.1. Composição – café preto e/ou café com leite e/ou bebida láctea saborizada (400mL), pão francês e/ou pão de leite (100g), margarina e/ou schmier (18 a 20g) e fruta (100g).

3.3.2. **Almoço e Jantar** – o cardápio servido nas refeições deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 750 Kcal, podendo ficar 10% acima ou abaixo, com a distribuição calórica e respectivos per capita médios apresentados no **Quadro 8** abaixo:

**Quadro 8** – Distribuição calórica média das preparações das refeições almoço e jantar.

Preparações	Per capita da preparação pronta (g/ml)	VCT (Kcal)
Arroz branco e integral	120	156
Arroz parboilizado	100	194
Feijão preto ou carioca	100	62,1
Carne (bovina, suína, frango/ peixe)	120	262
Guarnição (massas / legumes)	100	175
Salada I (folhosos)	20	3,32
Salada II (mista)	40	6
Salada III (cozida)	80	26,4
Preparação vegetariana	72	116,6
Fruta	100	57

3.3.2.1. Os valores per capita da guarnição, carnes e saladas serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação. Será considerado como o peso das preparações de carne (mínimo 120g cozido) apenas o tecido muscular, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados ossos, gorduras, molhos contidos nas preparações e frituras.

3.3.2.2. A proporção de proteína de soja será, em média, 10% do total das refeições e o arroz integral de 20%.

3.3.2.3. A distribuição de macro nutrientes das refeições almoço e jantar devem ser: carboidratos = 60%, proteínas = 15%; gorduras totais = 25% e gorduras saturadas = <10%; fibras (g) = 07-10; sódio (mg) = 720-960.

3.3.2.4. Deverá ser usada somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios.

3.3.2.5. Deverá ser realizada a desinfecção com solução clorada dos vegetais crus e das frutas, conforme a legislação.

3.3.3. **Ceia** – o cardápio servido deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 300 Kcal por porção.

3.3.3.1. Preparações – lanches assados doces, tipo bolos e cucas; assados salgados com massa padrão recheados, tipo calzone, esfiha, foccatia, pastel, pizza, quiche e tortas; sanduíches recheados; xis salada com hambúrguer; lanches vegetarianos.

3.3.3.2. Para cada lanche que utilizar proteína animal, a mesma preparação deverá oferecer proteína vegetal.

### 3.4. Controle de qualidade:

3.4.1. A CONTRATADA se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações vigentes.

3.4.2. A CONTRATADA deverá manter nas unidades, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pela UFPEL, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por estas, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

3.4.3. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, conforme descrito no item 2.3 do Anexo II, e ainda observando o registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

3.4.4. A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

- a. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b. Controle integrado de vetores e pragas;
- c. Higienização do reservatório;
- d. Higiene e saúde dos manipuladores.

3.4.5. A CONTRATADA deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) ao Fiscal do Contrato no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

3.4.6. A CONTRATADA deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, nas unidades do restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE;

3.4.7. É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos de armazenamento a frio (refrigerados e congelados); balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado;

3.4.8. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 120g/120ml (cento e vinte gramas/mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidas, em sacos plásticos transparentes e de primeiro uso para coleta de alimentos e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura entre 0 e 4°C (zero e quatro graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE, quando solicitado ou em caso de surto;

3.4.9. A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços;

3.4.10. A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

3.4.11. A CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante.

3.4.12. É terminantemente proibida a comercialização de:

- Bebidas alcoólicas;
- Artigos de tabacaria;

- Remédios;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça níqueis;
- Jogos de azar;
- Substâncias que causem dependências químicas e/ou psíquicas (Lei nº 6368 de 21 de outubro de 1976 e suas possíveis alterações);
- Outros produtos que não sejam refeições.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E REFEITÓRIO E DA COBRANÇA DE VALORES

4.1. Os valores referentes a almoço e jantar serão cobrados pela empresa diretamente dos usuários dos serviços conforme quadro abaixo:

Tipo de usuário	Valor a ser pago
Bolsista integral	R\$ 0,00
Bolsista parcial	R\$ 0,00 (na primeira refeição), e R\$ 2,00** (caso tenha segunda refeição)
Estudante	R\$ 2,00**
Visitante tipo A*	R\$ 0,00
Visitante tipo B*	R\$ 2,00**
Visitante tipo C*	valor integral da refeição***
Funcionário terceirizado	valor integral da refeição***
Servidor	valor integral da refeição***

Observações:

\* *Visitante: Todos os visitantes serão cadastrados e classificados pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.*

\*\* *R\$ 2,00: há possibilidade de atualização deste valor mediante decisão da CONTRATANTE*

\*\*\* *Valor integral da refeição: deverá ser cobrado do usuário o valor da refeição, conforme lance ofertado na licitação e contratado (respeitadas as atualizações contratuais por meio de reajuste).*

4.2. Os valores referentes a desjejum e ceia, fornecidos somente para alunos com subsídio integral, serão cobrados conforme relatório de controle de acesso.

4.3. A CONTRATANTE irá fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial das refeições, dos servidores e funcionários terceirizados, bem como a autorização de acesso dos visitantes e sua respectiva categoria.

4.4. A CONTRATANTE concederá subsídio para alunos que participem dos Programas de Assistência Estudantil, integral ou parcial, com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica.

4.5. A CONTRATADA terá acesso a relação de alunos com direito ao subsídio alimentação integral ou parcial, fornecido pela CONTRATANTE.

4.6. Os usuários inseridos nas modalidades com custo R\$ 0,00 (conforme tabela acima) não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pelas refeições.

4.6.1. Nesses casos, o valor será integralmente pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mensalmente, conforme relatório do controle de acesso, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

4.7. Os usuários inseridos nas modalidades R\$ 2,00 (conforme tabela acima) pagarão diretamente à CONTRATADA o valor de R\$ 2,00.

4.7.1. A diferença entre o valor de R\$ 2,00 e o valor da refeição conforme contrato será paga pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mensalmente, conforme relatório do controle de acesso, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

4.8. O usuário bolsista parcial terá livre acesso para realizar uma refeição (almoço ou jantar) na modalidade R\$ 0,00. Caso opte por realizar uma segunda refeição no mesmo dia (jantar), deverá realizar o pagamento no valor de R\$ 2,00.

4.9. Os demais usuários dos RUs Campus Anglo e Campus Capão do Leão, que não possuem nenhum tipo de subsídio por parte da Universidade, farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, no valor da refeição conforme contrato.

4.10. A empresa CONTRATADA fica obrigada a dar troco exato e em espécie.

4.10.1. Caso a empresa não tenha o troco exato, o troco deverá ser a maior, de modo a não prejudicar o usuário do Restaurante.

4.10.2. Para facilitar a questão do troco, o valor do lance será arredondado para menos, conforme item 1.3 do Termo de Referência.

4.11. Pessoas de fora da comunidade acadêmica terão acesso na modalidade visitante, com autorização prévia da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis; o valor a ser pago deverá ser definido por esta Pró-Reitoria.

4.12. O pagamento mensal a ser realizado pela CONTRATANTE será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas pelos usuários que pagam R\$ 0,00 ou R\$ 2,00 por refeição, descontados os valores já pagos pelos usuários diretamente à CONTRATADA.

4.13. O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPEL. Fica a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo. Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPEL deverão ser justificadas com as devidas provas no dia da ocorrência.

4.14. Fica a cargo da CONTRATADA a disponibilização de pessoal necessário para controle do acesso e operação do sistema de controle da UFPEL (posto de portaria). Durante o período letivo são necessários três postos de portaria no RU do Campus Anglo durante o almoço e dois postos de portaria durante o jantar, quatro postos de portaria no RU do Campus Capão do Leão durante o almoço e um posto de portaria no RU CEU por refeição. No período de recesso acadêmico e férias o quantitativo de postos pode ser reduzido a até um posto, compatível com o volume de comensais para o período. No RU do Campus Capão do Leão, caso seja implementado o serviço de jantar, o número de postos necessários será calculado conforme a demanda, proporcional à força de trabalho utilizada para o serviço de almoço.

## 5. CLÁUSULA QUINTA - DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

5.1. Durante o período letivo, que corresponde aos meses indicados anualmente no calendário acadêmico, o fornecimento das refeições dar-se-á nos horários constantes no Quadro 6 abaixo:

**Quadro 6 – Horário das refeições a serem servidas durante o período letivo.**

Refeição	Dias	RU Campus Anglo	RU Campus Capão do Leão	Refeitório CEU
Desjejum	2ª a 6ª feira	-	-	06h30min – 08h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	-	08h30min – 10h00min
Almoço	2ª a 6ª feira	11h00min – 14h00min	11h00min	-
			14h00min	
	Sab / Dom / Feriado	-	-	11h30min – 13h00min
	2ª a 6ª feira	17h30min – 20h00min	17h30min	18h00min – 19h30min

Jantar			- 20h00min	
	Sab / Dom / Feriado	-	-	18h00min – 19h30min
Ceia*	2ª a 6ª feira	17h30min – 20h00min	-	18h00min – 19h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	-	18h00min – 19h30min

\* A entrega da ceia na Unidade de Restaurante indicada pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis será conforme o horário de funcionamento daquela Unidade, de 2ª feira a domingo.

5.2. Durante o período não letivo ou recesso acadêmico, que corresponde aos meses programados no Calendário Acadêmico, divulgado no início de cada período letivo, o fornecimento das refeições dar-se-á nos horários constantes no Quadro 7 abaixo:

**Quadro 7 – Horário das refeições a serem servidas durante o período não letivo.**

Refeição	Dias	RU Campus Anglo	RU Campus Capão do Leão	Refeitório CEU
Desjejum	2ª a 6ª feira	-	-	06h30min – 08h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	-	08h30min – 09h30min
Almoço	2ª a 6ª feira	11h30min – 13h00min	11h30min – 13h00min	-
	Sab / Dom / Feriado	-	-	11h30min – 13h00min
Jantar	2ª a 6ª feira	-	-	18h30min – 19h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	-	18h30min – 19h30min
Ceia*	2ª a 6ª feira	-	-	18h30min – 19h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	-	18h30min – 19h30min

\* A entrega da ceia na Unidade de Restaurante indicada pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis será conforme o horário de funcionamento daquela Unidade, de 2ª feira a domingo.

**6. CLÁUSULA SEXTA - DAS ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

6.1. A CONTRATADA deverá oportunizar a flexibilização dos currículos da área de nutrição e afins, oferecendo espaços e oportunidades para a realização de diversas atividades curriculares e complementares, destes e de outros Cursos de Graduação da UFPel, da seguinte forma:

6.1.1. Disponibilizando espaço permanente de estágios para alunos dos cursos de graduação nas áreas de nutrição e gastronomia, além de outras áreas afins;

6.1.1.1. Para cursos de outras áreas afins como Química de Alimentos e Administração, haverá necessidade de o curso informar à CONTRATADA o nome do professor supervisor do estágio antes do início do mesmo;

6.1.1.2. Fica a cargo do professor supervisor acompanhar o aluno “*in loco*” pelo menos uma vez na semana, eximindo a responsabilidade da CONTRATADA, exceto para os cursos de Nutrição e Gastronomia;

6.1.1.3. Especificamente quanto aos estágios dos cursos de Nutrição e Gastronomia, a responsabilidade de supervisão nas Unidades de Restaurante Universitário ficará à cargo das Nutricionistas da CONTRATADA.

**Quadro 9 –** Números de vagas permanentes para estágio nas áreas de nutrição, gastronomia e demais cursos por Unidade de Restaurante.

Cursos	Manhã	Tarde
Nutrição	3	3
Gastronomia	1	1
Demais cursos	1 / curso	1 / curso

- 6.1.2. Possibilitando atividades curriculares complementares para outros cursos de graduação da UFPeI ou outra Instituição de Ensino, com prévia autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis;
- 6.1.3. Possibilitando o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Cursos de áreas afins e/ou outros cursos que tenham interesse em fazê-lo na unidade do RU;
- 6.1.4. Permitindo visitas técnicas de alunos de cursos afim, com a finalidade de de:
- Aplicação de *checklist* conforme Portaria 78/09SES/RS;
  - Visitas técnicas nas áreas de Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção de Alimentos, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, entre outras;
  - Visitas técnicas de alunos de outras Instituições de Ensino, com prévia autorização da Pró Reitoria de Assuntos Estudantis.
- 6.1.5. Possibilitando e permitindo a coleta de amostras de alimentos crus e/ou cozidos, água, óleo e outros, para realização de trabalhos de pesquisa;
- 6.1.6. Disponibilizando espaço para realização de atividades lúdicas por parte de alunos de diferentes cursos da UFPeI;
- 6.1.7. Disponibilizar espaço para documentários e matérias televisivas;
- 6.1.8. Disponibilizar espaço para realização de treinamentos por parte das estagiárias do Curso de Nutrição e Gastronomia, em áreas de interesse da CONTRATADA.
- 6.2. Todas as atividades que envolvem pesquisa e extensão, o interessado deverá encaminhar projeto com objetivos e justificativas, assinado por professor responsável, ao fiscal do contrato para aprovação e encaminhamento à unidade do RU.
- 6.3. A CONTRATADA deverá oportunizar, no mínimo, as vagas elencadas acima para estágios.
- 6.4. Os estágios acima não são remunerados, de modo que não onerarão financeiramente a empresa CONTRATADA.
- 6.5. Caso seja de interesse da CONTRATADA, poderão ser oferecidas mais vagas para estágio (podendo ser remuneradas).

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.1. O início da prestação dos serviços de alimentação objeto do Contrato, deverá ocorrer em até 21 dias após a assinatura do contrato.
- 7.1.1. O calendário acadêmico da UFPeI para o ano de 2019 prevê o término do período letivo para o dia 14 de dezembro do corrente ano. Assim, esclarece-se desde já que, conforme demonstrativos anteriormente descritos, há uma previsão de redução no volume de refeições a partir do final deste período.

## 8. CLÁUSULA OITAVA - DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 8.1. O pagamento somente será efetuado após a conferência do ateste pelo servidor competente (ou Fiscal do Contrato) do recibo apresentado pela CONTRATADA, quitação de encargos sociais e encargos incidentes, e da verificação da execução técnica do trabalho realizado.
- 8.2. O ateste do recibo fica condicionado à verificação da sua conformidade apresentada pela CONTRATADA com os serviços efetivamente executados conforme controle da CONTRATANTE, bem como a comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta *online* ao SICAF, ou na

impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.3. Executado o contrato, o seu objeto será recebido:

8.3.1. Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, diariamente conforme segue: *“Por se tratar de prestação de serviço continuado com emissão de nota fiscal mensal, diariamente o fiscal do contrato e seus apoiadores farão o controle do que está estabelecido no termo de referência, no projeto básico, edital, contrato e seus anexos, frente o que está sendo entregue pela empresa CONTRATADA, conforme sistema próprio da CONTRATANTE”*.

8.3.2. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante ateste da nota fiscal, assinada pela fiscalização, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que pode ser acessada em: [http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw\\_Identificacao/lei%208.666-1993?OpenDocument](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%208.666-1993?OpenDocument).

## 9. CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da CONTRATANTE:

9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta;

9.1.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, de ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, defeitos ou incorreções, fixando prazo para sua correção e/ou remoção. Nos casos de não conformidades para a segurança do alimento que será oferecido, a irregularidade será descrita e a ação corretiva precisará ser realizada de forma imediata;

9.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de preposto especialmente designado para esta atribuição;

9.1.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente certificada, acusando o recebimento, por parte do responsável pelo órgão solicitante/UFPel. O prazo para pagamento será de no máximo 30 (trinta) dias a partir da data de sua entrega na UFPel, desde que não haja nenhum impedimento legal;

9.1.5. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da UFPel para tratar de assuntos pertinentes aos serviços ou aquisições contratadas;

9.1.6. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

9.1.7. Especificamente quanto ao RU Campus Capão do Leão, disponibilizar o último relatório de inspeção das caldeiras, o livro de registro, manual de operação, prontuário e documentação técnica.

9.2. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus funcionários, prepostos ou subordinados.

## 10. CLÁUSULA DEZ - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços contratados, conforme especificações constantes no Edital e seus anexos, bem como na proposta apresentada pela CONTRATADA;

- 10.2. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;
- 10.3. Indicar e manter preposto nos locais de prestação de serviço aceito pela Administração da UFPel para representá-la na execução do contrato;
- 10.4. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso de seus colaboradores às dependências da UFPel;
- 10.5. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, como o Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP), fiscais e comerciais, resultantes da prestação dos serviços, conforme exigência legal, indenizações civis e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços, ficando ainda a UFPel isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- 10.6. Relatar de imediato à UFPel toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação de serviços;
- 10.7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do decreto nº 7.203, de 2010;
- 10.8. Não comercializar qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado;
- 10.9. Permitir que os responsáveis pela fiscalização dos serviços, realizem vistorias em todas as áreas, desde a recepção até a distribuição dos alimentos;
- 10.10. Permitir a vistoria dos alimentos servidos nos *buffet*, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados;
- 10.10.1. A CONTRATADA deverá providenciar a reposição da preparação em até 30 minutos, no máximo, em condições ideais e adequadas de consumo, em caso de falta, descarte ou acidente com alguma preparação.
- 10.11. A CONTRATADA deverá adquirir alimentos da agricultura familiar, na proporção mínima de 30% dos recursos recebidos, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8.473/2015, Decreto nº 7.775/2012 e Resolução MDA nº 50/2012, seguindo as orientações dos **Anexos II, III e IV**;
- 10.12. Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, tendo as funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- 10.12.1. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.12.2. Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), NR-6.
- 10.12.2.1. O uniforme deverá ser fornecido a cada seis meses, considerando a primeira entrega no início do contrato. Deverá ser complementado, sempre que for necessário, baseados nas condições do ambiente de trabalho, riscos de exposição e atividades exercidos pelo colaborador;
- 10.12.2.2. A composição do uniforme ficará a critério da CONTRATADA, porém, ressalva-se a necessidade da utilização de jalecos, camisetas de manga curta ou comprida, calças, toucas ou redes para proteção do cabelo, moletoms para o inverno, casacos para câmara fria e outros que se fizerem necessários. Preferencialmente os uniformes devem ser de cor branca e com logotipo da empresa estampado e/ou bordado;
- 10.12.2.3. Não será permitida a permanência do colaborador em posto de serviço sem a devida uniformização e EPI.
- 10.12.3. Designar Responsável Técnico Nutricionista, de acordo com legislação, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN2) com poder para deliberar e atender qualquer

solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE.

10.12.3.1. Este profissional deverá permanecer no local de trabalho em tempo integral, para fiscalizar e reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços do RU Campus Anglo, RU Campus Capão do Leão e Refeitório CEU da UFPel e tomar as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas.

10.12.3.2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

10.13. A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada, e em local visível, a escala de serviços mensal do pessoal que operam nas unidades do restaurante, especificando todas as categorias com nome, função e horários.

10.14. A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação dos nutricionistas que irão atuar nas unidades do restaurante, especificando nome e número do registro junto ao CRN.

10.14.1. Juntamente com a relação do pessoal, a CONTRATADA deverá apresentar a certidão de registro e quitação das nutricionistas responsáveis junto ao Conselho Regional de Nutricionistas.

10.14.2. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deverá ser novamente encaminhada à fiscalização.

10.14.3. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento das unidades do restaurante nem a execução dos serviços contratados.

10.15. Assumir todas as responsabilidades e tomar medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito;

10.16. Manter atualizado o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);

10.17. Cumprir, além das determinações legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFPel;

10.18. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;

10.19. A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. Seguro de vida a favor dos usuários do restaurante, em caso de sinistro, e prevendo possível indenização ao proprietário do imóvel, à UFPel. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da UFPel, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da CONTRATANTE;

10.20. A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada, para os alunos e servidores da UFPel, visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas.

10.20.1. Alimentos que compõem as refeições deverão obedecer ao preconizado no Guia Alimentar para a População Brasileira;

10.20.2. Fica proibido o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios; quando necessário, deverá ser utilizado amaciantes *in natura* como *bromalina* (abacaxi) e *papaína* (mamão). Não é recomendado o uso de condimentos industrializados, deve-se dar preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas);

10.20.3. Os cardápios, em número de seis (que serão utilizados como modelo) deverão ser ajustados com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, sendo ajustados mensalmente pela CONTRATADA e, enviado à CONTRATANTE com um prazo de 30 dias, para ser analisado e aprovado. Os tipos de insumos, per capita e incidências constam no Anexo II;

- 10.20.4. A CONTRATADA deverá manter Fichas Técnicas de todas as preparações a serem elaboradas e as mesmas deverão ser cumpridas. A supervisão, pela correta execução, poderá ser realizada pelos estagiários da CONTRATANTE, em auxílio as nutricionistas da CONTRATADA;
- 10.20.5. A CONTRATADA deverá tornar público os cardápios das refeições (almoço e jantar) com as respectivas calorias por porção de preparação, com antecedência de 01 (uma) semana;
- 10.20.6. Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários para a sua comercialização e com a identificação de validade, sendo que esta deverá estar sempre dentro do prazo;
- 10.20.7. Todas as fases de preparação de alimentos deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MPB) e aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) conforme Portaria nº 78/2009, RDC nº 216/2004 e Portaria nº 325/2010 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, sendo a elaboração e supervisão dos mesmos de responsabilidade da CONTRATADA e a supervisão podendo ser realizada pela CONTRATANTE;
- 10.20.8. A CONTRATADA deverá fornecer todas as matérias-primas (gêneros alimentícios), utensílios e acessórios complementares, bem como, os equipamentos da cozinha complementares, necessários à preparação das refeições, assim como material de limpeza e produção de higiene, materiais de acondicionamento, entre outros;
- 10.20.9. A CONTRATADA deverá respeitar rigorosamente a legislação vigente sobre higiene, segurança e medicina do trabalho;
- 10.20.10. A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção, conserto e reposição de móveis e equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, bem como deverá manter a disposição do fiscal do contrato a ficha de manutenção preventiva e corretiva atualizada;
- 10.20.11. Especificamente em relação ao RU Campus Capão do Leão, a CONTRATADA será responsável pela manutenção e operação da caldeira, conforme especificações do Anexo VII;
- 10.20.12. A CONTRATADA deverá guardar amostras (120g/120mL) de todos os alimentos preparados, em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura ENTRE 0 e 4°C;
- 10.21. A CONTRATADA deverá providenciar efetivo controle de pragas, através de empresa especializada na prestação de serviços continuados de controle de vetores e pragas urbanas, conforme Resolução RDC 52/2009, da ANVISA, com fornecimento de mão de obra, matéria prima, materiais, equipamentos e ferramentas necessárias, a serem executadas nas áreas internas do RU Campus Anglo, RU Campus Capão do Leão e Refeitório CEU;
- 10.21.1. Os produtos químicos utilizados nas aplicações, deverão ter, no mínimo, as seguintes características:
- 10.21.2. Serem preparados e apropriados especificamente para cada local, sendo inócuos à saúde humana e não poderão provocar manchas nos locais de aplicação;
- 10.21.3. Ser de boa qualidade, alto alcance de extermínio e que atendam a resolução RDC nº 052, de 22 de outubro de 2009 da ANVISA e demais normas vigentes;
- 10.21.4. Estar devidamente registrados e liberados pelo Ministério da Saúde, conforme estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais normas vigentes;
- 10.21.5. Ser permitidos pela Portaria nº 10/85 e suas atualizações da ANVISA e que também atendam a Portaria nº 321/97 do citado órgão;
- 10.21.6. Obedecer aos demais parâmetros estabelecidos na Portaria nº 10/85-MS/SNVS (atualizada), na Lei 6.360/76, RDC nº 184/01 – ANVISA, RDC nº 34/2010 – ANVISA, RDC nº 339/05 – ANVISA, Portaria DISAD 10/80 e demais normas vigentes;
- 10.21.7. Sempre que possível, a dedetização deverá ser realizada com uso de equipamentos que garantam maior produtividade, padrão de qualidade e menores impactos à saúde dos prestadores de serviços envolvidos;

10.21.7.1. A desratização deverá ser realizada com emprego de raticidas, que serão colocados em locais estratégicos, não acessíveis ao contato humano e o produto a ser utilizado deverá ser inodoro, de eficácia comprovada e provocar a morte e o ressecamento do animal, sem deixar odor.

10.22. Será de responsabilidade da CONTRATADA os serviços de limpeza de caixas de gordura, desobstrução de rede de esgoto e limpeza de fossa séptica.

10.22.1. Para realização destes serviços haverá necessidade de utilização de bombas de alta pressão, caminhão auto vácuo e hidrojateamento.

10.23. A contratada deverá oferecer cursos de reciclagem para os operadores de caldeira em conformidade com a NR-13.

10.23.1. A CONTRATADA deverá realizar tratamento diário da água e, as análises da água, deverão ser realizadas pelo menos uma vez por mês, ou quando houver qualquer alteração no funcionamento da caldeira.

10.24. A empresa contratada deverá avaliar o processo de trabalho de acordo com o ambiente de trabalho através de **PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional** a ser elaborado pela empresa contratada, o qual deverá ser apresentado no prazo de 30 dias a contar da assinatura do contrato.

10.24.1. É de responsabilidade da contratada a realização de exames médicos admissionais e periódicos de seus funcionários, conforme legislação específica, devendo apresentá-los à fiscalização sempre que solicitado.

## 11. CLÁUSULA ONZE - DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO

11.1. A utilização dos espaços físicos do RU do Campus Anglo e do RU do Capão do Leão, cujos valores locatícios foram avaliados, respectivamente, em R\$ 15.192,01 e R\$ 9.196,93 mensais, será cobrada da CONTRATADA mediante desconto aplicado sobre o menor lance ofertado para o item almoço/jantar.

11.2. Ainda, somado a esse valor, serão cobrados os valores de R\$ 7.050,56 e R\$ 1.634,25 mensais referentes aos equipamentos que serão disponibilizados nos RU do Anglo e do Capão do Leão, respectivamente, conforme relação anexa a este Contrato.

11.3. Assim, o valor total a ser cobrado no RU do Anglo é de R\$ 22.242,57 (utilização do espaço e equipamentos), e o valor a ser cobrado no RU do Capão do Leão é de R\$ 11.208,44 (utilização do espaço e equipamentos).

11.3.1. Considerando a quantidade estimada de 27.916 refeições/mês no Restaurante Universitário do Campus Anglo, bem como o valor mensal avaliado de R\$ 22.242,57, estima-se que o custo médio por refeição pela utilização do referido espaço é de R\$ 0,80.

11.3.2. Considerando a quantidade estimada de 30.833 refeições/mês, bem como o valor mensal avaliado de R\$ 11.208,44 (utilização do espaço e equipamentos), estima-se que o custo médio por refeição pela utilização do referido espaço é de R\$ 0,36.

11.4. Dessa forma, o valor ofertado pela Contratada foi diminuído em R\$ 0,57 (cinquenta e sete centavos), de modo que o valor pago pela concessão será diluído entre as refeições mensais do tipo almoço/jantar.

11.5. O cálculo para a obtenção do valor a ser pago pela concessão considerou o valor da refeição em cada Unidade, sendo ponderada pelo número de refeições estimada também para cada Unidade. Os seguintes parâmetros foram utilizados:

$$\text{Valor a ser cobrado por refeição} = (\text{N}^{\circ} \text{ Ref RU Anglo} \times \text{Valor ref}) / \text{Média total refeições} + (\text{N}^{\circ} \text{ Ref RU Capão do Leão} \times \text{Valor ref}) / \text{total estimado refeições}$$

$$\text{Valor a ser cobrado por refeição} = (27.916 * 0,80) / 58.749 + (30.833 * 0,36) / 58.749 = 0,57$$

11.6. A CONTRATADA é responsável pelo pagamento da água e energia elétrica, conforme consumo:

11.6.1. A CONTRATANTE efetuará mensalmente a leitura de consumo de água e de energia elétrica, conforme medidor próprio instalado nas dependências do Restaurante, e repassará à CONTRATADA o valor que deve ser recolhido mensalmente, via GRU.

11.6.2. Os valores cobrados pelo consumo de água e de energia elétrica serão os mesmos valores cobrados pelas concessionárias que disponibilizam tais serviços para o Município de Pelotas (Sanep e CEEE, respectivamente) e para o município do Capão do Leão (CORSAN e CEEE, respectivamente).

11.6.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATADA, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \left( \frac{6}{100} \right)$$

365

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\% \quad I = 0,00016438$$

11.7. Para que seja realizada eventual reforma nas instalações físicas da área concedida, a CONTRATADA deverá encaminhar ao fiscal deste contrato o projeto para a regular aprovação pela Coordenação de Obras e Projetos para Estrutura Física da Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento (COPF/PROPLAN).

11.8. Qualquer benfeitoria que for realizada pela CONTRATADA, com a devida aprovação da CONTRATANTE, será sem ônus à UFPel, e estas serão incorporadas ao patrimônio da mesma.

11.9. A CONTRATADA obriga-se a realizar de imediato reparo dos danos verificados no imóvel, ou nas suas instalações provocados por seus agentes, funcionários ou visitantes autorizados.

11.10. É de responsabilidade da CONTRATADA restituir o imóvel, após o contrato, nas condições em que o recebeu, conforme documento de descrição minuciosa elaborado quando da vistoria inicial, salvo os desgastes e deteriorações decorrentes do uso normal.

11.11. É de responsabilidade da CONTRATADA, ao término do contrato, restituir todos os equipamentos e utensílios de propriedade da UFPel, na forma do Anexo VI.

## 12. CLÁUSULA DOZE - DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

12.1. A contratada, além de atender a todas as obrigações advindas do Edital e de seus anexos, deverá, ainda, em seu processo de produção de alimentos, adotar, no que couber, as práticas de sustentabilidade ambiental disposto no Capítulo III da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, em especial os seguintes:

- 12.1.1. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 12.1.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138 de 8 de outubro de 2003;
- 12.1.3. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que geram ruído no seu funcionamento;
- 12.1.4. Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 12.1.5. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 12.1.6. Prever a destinação ambiental adequada das baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
- 12.2. Descartar o material utilizado na execução dos serviços fazendo a separação dos resíduos recicláveis e tendo o cuidado necessário com o acondicionamento dos materiais, de modo a evitar a evaporação de substâncias tóxicas no meio ambiente
- 12.3. Adotar providências para que os produtos utilizados não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances) tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs) e éteres difenil-polibromados (PBDEs)
- 12.4. A contratada ainda deverá cooperar para com o desenvolvimento da política ambiental da UFPEL relacionada às boas práticas ambientais na execução do objeto do contrato. Para tanto, deverão ser observadas as seguintes disposições:
  - 12.4.1. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
  - 12.4.2. Elaborar e manter um programa interno para descarte correto de lixo orgânico e material descartável (latas, plásticos, papelão, papel, etc.);
  - 12.4.3. Receber, da UFPEL, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente;
  - 12.4.4. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que a empresa deve atuar como facilitadora das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
  - 12.4.5. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela UFPEL.

### 13. **CLÁUSULA TREZE - DA VIGÊNCIA**

- 13.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período de acordo com o art. 57 da Lei 8.666/93.
- 13.2. Com 90 (noventa) dias de antecedência para término dos primeiros doze meses de contratação, será constituída uma comissão da PRAE que realizará minucioso levantamento de dados através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a CONTRATANTE, inclusive quanto ao valor pago pela contratação. É facultada à comissão a possibilidade de convocar o preposto da CONTRATADA a qualquer momento para que sejam prestadas informações durante esse processo de análise.
- 13.3. Toda prorrogação de prazo contratual deve ser motivada e justificada por escrito, somente podendo operar-se caso se mostre vantajosa para a CONTRATANTE.

13.4. Para aferição da vantagem, a CONTRATANTE avaliará se os preços se mantêm adequados ou distorcidos aos preços vigentes no mercado à época da prorrogação.

#### 14. **CLÁUSULA QUATORZE - DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO**

14.1. A critério da Administração, o presente contrato poderá ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93 e conforme disposições que segue:

14.1.1. A empresa receberá uma notificação para manifestar-se a cerca de seu interesse na prorrogação contratual e deverá responder em até 10 (dez) dias do recebimento do documento;

14.1.2. Havendo interesse na prorrogação contratual por parte na empresa, a UFPel encaminhará um Termo de Compromisso para que a empresa assine e não encaminhará nova licitação para contratação do objeto do contrato.

14.1.3. Caso a empresa não cumpra o compromisso assumido de prorrogar o contrato, fica esta sujeita às sanções previstas neste contrato e na lei 8.666/93.

14.1.3.1. A sanção prevista acima não será aplicada caso a empresa aceite prorrogar o contrato até que seja homologada uma nova licitação.

#### 15. **CLÁUSULA QUINZE - DA SUBCONTRATAÇÃO**

15.1. A permissão que se faça a subcontratação de partes do objeto licitado, neste caso específico os lanches a serem servidos na ceia, limpeza de caixas de gordura, controle de pragas e a operação e manutenção da caldeira, e que o contratado execute serviços mais especializados, está prevista no art. 72 da Lei nº 8.666/1993.

15.2. A empresa subcontratada deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que tenha prestado, de forma satisfatória, serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto subcontratado, o qual será avaliado pela fiscalização.

#### 16. **CLÁUSULA DEZESSEIS – DO VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

16.1. O valor total estimativo da contratação é de R\$ \_\_\_\_\_ (valor por extenso). O valor é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

16.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

#### **LOTE ÚNICO**

**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS ANGLO, CAMPUS CAPÃO DO LEÃO e REFEITÓRIO  
CASA DO ESTUDANTE**

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade prevista para 12 meses	Valor Unitário (R\$)	Valor estimado total (R\$)
------	-----------	-------------------	-----------------------------------	----------------------	----------------------------

1	Almoço / jantar, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	820.000	R\$ XXX	R\$ XXX
2	Ceia, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	170.000	R\$ XXX	R\$ XXX
3	Desjejum, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	65.000	R\$ XXX	R\$ XXX

16.2. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 154058 - PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

Fonte: 8100000000 - RECURSOS ORDINARIOS

Programa de Trabalho: 108556 - FUNCIONAMENTO DE INSTITUICOES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR - DESPESAS

Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA

PI: MADMSG0101N - MANUTENCAO ADMINISTRATIVAS - EXTRA

Nota de Empenho: **XXXXXX**

16.3. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

## 17. CLÁUSULA DEZESSETE – DA GARANTIA CONTRATUAL

17.1. Será exigida a prestação de garantia pela CONTRATADA, no percentual de **2% (dois por cento)** do valor total do contrato, em uma das seguintes modalidades:

17.1.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

17.1.2. Seguro-garantia; ou

17.1.3. Fiança bancária.

17.2. A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da assinatura do contrato. Caso a garantia não seja apresentada nesse prazo, a Contratante fica autorizada a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

17.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total da proposta por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

17.4. Será exigida garantia adicional, caso configurada a hipótese prevista do § 2º do artigo 48 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017, e deverá ser renovada em caso prorrogação contratual.

17.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

17.6.1. prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

- 17.6.2. prejuízos causados à Contratante, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 17.6.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante à Contratada.
- 17.6.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 17.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 17.8. No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal mediante depósito identificando o crédito em nome da Fundação Universidade Federal de Pelotas, com correção monetária.
- 17.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 17.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 17.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 17.12. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela Contratante, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da Contratada, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.
- 17.13. Após três meses do fim da execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da Contratada, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à Contratante.
- 17.14. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 17.15. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, conforme estabelecido no item 1.2, 'c', do anexo VII-B da IN SLTI/MPDG n° 05, de 2017, observada a legislação que rege a matéria, quando for o caso.
- 17.16. Após a execução do contrato, será verificado o pagamento das verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou a realocação dos empregados da Contratada em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção dos respectivos contratos de trabalho.
- 17.17. Será considerada extinta a garantia:
- 17.17.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 17.17.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h.2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 05/2017.

## 18. CLÁUSULA DEZOITO - DO PAGAMENTO

- 18.1. O pagamento mensal a ser executado pela CONTRATANTE será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas, descontados os valores já pagos diretamente pelos usuários à CONTRATADA no momento da refeição.
- 18.2. O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPel. Fica a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo. Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPel deverão ser justificadas com as devidas provas no dia da ocorrência.
- 18.3. A nota fiscal será emitida pela CONTRATADA após os seguintes procedimentos:
- 18.3.1. Ao final de cada mês da execução contratual, a CONTRATADA apresentará um relatório prévio do consumo, sendo obrigatória a descrição do quantitativo individual de cada refeição servida no desjejum, almoço, jantar e ceia, conforme o controle de acesso previsto no item anterior;
- 18.3.2. A CONTRATANTE terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da apresentação do relatório, para aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço relatado pela CONTRATADA.
- 18.3.3. Quando da emissão da Nota Fiscal, deverá ser fornecido nesta ou em anexo a mesma os dados bancários da Empresa, bem como a indicação da quantidade de refeições servidas (desjejum, almoço, jantar e ceia), de acordo com o controle estabelecido entre as partes.
- 18.4. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data do ateste da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da CONTRATADA
- 18.5. O pagamento somente será efetuado após a conferência do “ateste” pelo servidor competente da CONTRATANTE da nota fiscal apresentada pela CONTRATADA, quitação de encargos sociais e encargos incidentes, e da verificação da perfeição técnica do trabalho realizado.
- 18.5.1. O “ateste” da nota fiscal fica condicionado à verificação da sua conformidade apresentada pela CONTRATADA com os serviços efetivamente executados, bem como da comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta “on-line” ao SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666, de 1993, devendo seu resultado ser juntado ao processo de pagamento;
- 18.5.2. Será verificada também, antes dos pagamentos, a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em consulta ao portal do Tribunal Superior do Trabalho.
- 18.6. Havendo erro na apresentação de qualquer dos documentos exigidos nos subitens anteriores ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 18.7. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 1991.
- 18.7.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável;
- 18.8. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- 18.9. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.10. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada no contrato.
- 18.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios

proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)^N}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

## 19. CLÁUSULA DEZENOVE – DO REAJUSTE

19.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.3. Ao valor das refeições será aplicado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro que venha substituí-lo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

19.4. Ao valor abatido pelo uso do espaço físico, conforme item 16 e item 1.2 do Termo de Referência, será aplicado o Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM ou outro que venha substituí-lo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

19.5. **Conforme item 1.3 do Termo de Referência, os valores reajustados também serão arredondados para menos, com final 0 (zero) ou 5 (cinco), a fim de garantir que o troco seja fornecido aos usuários em valor exato.**

## 20. CLÁUSULA VINTE - DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

20.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

20.1.1. A CONTRATANTE poderá contratar empresa **especializada na área de Gerenciamento em Unidades de Alimentação e Nutrição** para auxiliar na fiscalização da CONTRATADA.

20.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

20.3. O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPel, ficando a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo.

20.4. Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPel deverão ser justificadas com as devidas provas no dia da ocorrência.

20.5. Caberá à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE, da CONTRATANTE, a fiscalização e o acompanhamento da CONTRATADA durante a vigência do contrato, bem como a fiscalização do contrato, devidamente identificado em ato próprio do Ordenador de Despesas da Fundação Universidade Federal de Pelotas, ou pessoa devidamente credenciada para esta função.

20.6. Ao fiscal do contrato caberá a responsabilidade pelo acompanhamento dos serviços prestados pela CONTRATADA, bem como pela verificação do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados da mesma, lotados no Restaurante.

20.7. Ao fiscal caberá o controle do atendimento da obrigação da empresa de consumir no mínimo **30% dos insumos** com a agricultura familiar, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8473/2015, Decreto nº 7775/2012 e Resolução do MDA nº 50/2012 e dos termos descritos no **Anexo III**.

20.8. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da CONTRATADA e nem confere à CONTRATANTE responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

20.9. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Contrato.

20.10. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.11. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.12. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

20.13. Será de responsabilidade da CONTRATANTE inspecionar periodicamente todos os procedimentos realizados pela CONTRATADA, avaliando as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas com relação a legislação vigente, bem como realizará avaliação dos procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipulação dos alimentos realizado pelos funcionários da CONTRATADA.

## 21. **CLÁUSULA VINTE E UM - DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS**

21.1. A cada três meses será aplicado pelo fiscal da CONTRATANTE, o *checklist* da Portaria nº. 78/2009 (SES/RS, 2009), sendo que será desejável uma pontuação de adequação de 75%. A vistoria será realizada sem prévio aviso e deverá ser acompanhada integralmente por nutricionista da CONTRATADA. Após a vistoria o fiscal da CONTRATANTE, em um prazo de no máximo 3 dias úteis, entregará o relatório a CONTRATADA, sendo que a mesma deverá entregar um plano de ação para as não-conformidades encontradas, no prazo máximo de 10 dias úteis. Caso não atinja a pontuação de 75%,

a CONTRATADA terá um prazo estipulado pela fiscalização para as adequações. Caso não seja atendida a solicitação será aplicada multa de até 10% do valor faturado no mês anterior.

21.2. A avaliação de desempenho da CONTRATADA realizada pela CONTRATANTE usará os seguintes parâmetros: higiene do ambiente, das instalações, dos equipamentos e utensílios; apresentação dos funcionários e atendimento; apresentação, temperatura e sabor das preparações no buffet, entre outros.

21.3. A pesquisa de satisfação dos usuários deverá ser realizada em dia aleatório e os resultados serão divulgados em murais do Restaurante Universitário e no site da UFPel.

21.3.1. As avaliações periódicas deverão estar disponíveis aos comensais para a avaliação da aceitabilidade das refeições, sendo desejável a percentagem maior que 50% de GOSTEI e ADOREI, conforme escala hedônica abaixo:



**Figura 1** – Escala hedônica mista de aceitabilidade

21.3.2. Caso não seja atingida a percentagem maior que 50%, conforme item acima, será aplicada multa à CONTRATADA de até 10% do valor faturado no mês anterior.

21.3.3. Não serão considerados para efeito de aplicação de punição, as ocorrências dos três primeiros meses do contrato, haja vista seu caráter de adaptação.

21.3.4. Reclamações e sugestões dos usuários do RU Campus Anglo, RU Campus Capão do Leão e Refeitório CEU serão recebidas por meio de endereço eletrônico institucional da UFPel, sendo as reclamações e sugestões analisadas e repassadas à CONTRATADA para prevenção e correção de problemas.

21.4. Além da avaliação acima, quinzenalmente a CONTRATANTE irá avaliar os serviços que estão sendo oferecidos, conforme **Quadro 10**, sendo que a pontuação mínima a ser alcançada pela CONTRATADA será de 70 pontos. Se a CONTRATADA obtiver pontuação menor que 70 pontos, por duas avaliações consecutivas ou três avaliações alternadas será aplicada multa de até 10% do valor faturado no mês anterior.

**Quadro 10**– Indicadores para avaliação de refeições servidas no restaurante da CONTRATANTE, Pelotas-RS, Brasil.

Itens a serem fiscalizados	O que será observado	Fiscalizações Executadas	Nº de vezes que foram considerados em não conformidade	% de atendimento	Pontuação máxima	Pontuação obtida
<b>Higiene e comportamento</b>						
Higienização do ambiente	Área de produção e exposição de refeições encontram-se higienizadas, com comprovação em planilhas de controle de					

	higienização não rotineira					
Uniformes manipuladores	Manipuladores utilizam uniformes em bom estado de conservação					
	São de uso exclusivo nas dependências da empresa					
	Estão completos e limpos					
Comportamento dos manipuladores	Fazem a barba todos os dias					
	Conservam unhas curtas e sem esmaltes					
	Não utilizam adornos					
	Sem maquiagem e perfumes					
	Não comem na área de produção					
	Não fumam durante o horário de trabalho					
Utensílios de consumo	Talheres e pratos encontram-se em bom estado de conservação, adequadamente higienizados e em quantidade suficiente					
<b>Qualidade no atendimento</b>						
Colaboradores prestativos	Colaboradores ao serem solicitados pelos usuários são atenciosos e prestativos, buscam junto a chefia resolver os problemas					
Agilidade no atendimento	Colaboradores não negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo					
<b>Qualidade da alimentação</b>						
Divulgação do cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos usuários e informado no sítio da CONTRATANTE					
Cumprimento do cardápio	Cardápio divulgado foi					

	efetivamente servido					
Qualidade dos alimentos	Os alimentos utilizados para a preparação das refeições encontram-se em adequadas condições higiênico sanitárias, sendo respeitada a temperatura de armazenamento, conforme legislação					
Qualidade das preparações prontas	As preparações expostas para consumo estão adequadamente apresentadas					
	A aparência é satisfatória					
	O controle de temperatura é realizado de acordo com legislação vigente					

### **Metodologia de cálculo:**

- Procedimentos diários executados
- N.º de fiscalizações executadas = N.º total de fiscalizações realizadas
- Não conformidade = N.º de vezes em que os itens avaliados foram considerados em não conformidade
- Percentual de atendimento =  $1 - (\text{não conformidade} \div \text{n.º. de fiscalizações executadas})$
- Pontuação obtida = Pontuação máxima x percentual de atendimento

## **22. CLÁUSULA VINTE E DOIS - DAS ALTERAÇÕES**

22.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MPDG nº 05, de 2017.

22.2. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

22.2.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

## 23. CLÁUSULA VINTE E TRÊS - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. As penalidades contratuais são as previstas na Lei 8.666/93, no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28 do Decreto n. 5450/2005 e demais normas cogentes.

23.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e na Lei 8.666/93 o contratado que:

- 23.2.1. não assinar o termo de contrato quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 23.2.2. apresentar documentação falsa;
- 23.2.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 23.2.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 23.2.5. não mantiver a proposta;
- 23.2.6. comportar-se de modo inidôneo;
- 23.2.7. cometer fraude fiscal;
- 23.2.8. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 23.2.9. fraudar na execução do contrato.

23.3. A CONTRATADA incorrerá em atraso se não iniciar a prestação dos serviços de alimentação objeto deste Contrato em até 21 dias após a assinatura do Contrato.

23.4. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

23.5. O contratado que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 23.5.1. advertência;
- 23.5.2. multa de até 20% (vinte por cento), do valor do Contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;
- 23.5.3. suspensão de licitar e impedimento de contratar com a UFPel pelo prazo de até dois anos;
- 23.5.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93;
- 23.5.5. impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos.

23.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

23.7. A multa de mora será aplicada da seguinte maneira, com base no valor do empenho:

- 23.7.1. 5% (cinco por cento) para atraso de até 09 (nove) dias;
- 23.7.2. 10% (dez por cento) para atraso de 10 (dez) a 29 (vinte e nove) dias;
- 23.7.3. 20% (vinte por cento) a partir do 30º dia de atraso.

23.8. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

23.9. Os créditos da UFPel, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos na legislação, serão acrescidos de multa de mora, cuja taxa será de trinta e três centésimos por cento, por dia de atraso, até o limite de vinte por cento, calculada a partir do primeiro dia subsequente ao do vencimento do prazo

previsto para o pagamento até o dia em que ocorrer o seu pagamento e acrescidas de juros equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e Custódia - SELIC, acumulada mensalmente, calculados a partir do primeiro dia do segundo mês subsequente ao do encerramento do período de apuração até o último dia do mês anterior ao do pagamento e de um por cento no mês do pagamento, conforme disposto no artigo 37A da Lei 10.522/2002 e art. 61 da Lei 9.430/1996.

23.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

23.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

23.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

23.13. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do contratado, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

23.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

23.15. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

23.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 24. **CLÁUSULA VINTE E QUATRO - MEDIDAS ACAUTELADORAS**

24.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## 25. **CLÁUSULA VINTE E CINCO - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

25.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993:

25.1.1. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;

25.1.2. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações do termo de referência, projetos e prazos;

25.1.3. a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;

25.1.4. o atraso injustificado no início do serviço;

25.1.5. a paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

- 25.1.6. a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Contrato;
  - 25.1.7. o desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
  - 25.1.8. o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 25.1.9. a decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;
  - 25.1.10. a dissolução da sociedade, ou falecimento da CONTRATADA;
  - 25.1.11. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;
  - 25.1.12. razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
  - 25.1.13. a supressão, por parte da Administração, de serviços, acarretando modificação do valor inicial do Contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 25.1.14. a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna, guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações, mobilizações e outras previstas, assegurada à CONTRATADA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;
  - 25.1.15. o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração, decorrentes de serviços, fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurada à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão de cumprimento de suas obrigações, até que seja normalizada a situação;
  - 25.1.16. a não liberação, por parte da Administração, do objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;
  - 25.1.17. a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
  - 25.1.18. o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
- 25.2. Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 25.3. A rescisão deste Contrato poderá ser:
- 25.3.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos 25.1.1 a 25.1.12, 25.1.17 e 25.1.18 desta cláusula;
  - 25.3.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;
  - 25.3.3. judicial, nos termos da legislação.
- 25.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, bem como:
- 25.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - 25.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - 25.4.3. Indenizações e multas.

25.5. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos 25.1.12 a 25.1.17 desta cláusula, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

25.5.1. devolução da garantia;

25.5.2. pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.

25.6. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a execução da garantia contratual, para ressarcimento da CONTRATANTE, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos, bem como a retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

## 26. **CLÁUSULA VINTE E SEIS – DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

26.1. O recebimento definitivo do objeto contratado não exime a CONTRATADA, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

## 27. **CLÁUSULA VINTE E SETE – DAS VEDAÇÕES**

27.1. É vedado à CONTRATADA:

27.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

27.1.2. interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## 28. **CLÁUSULA VINTE E OITO - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

28.1. Integram este Contrato, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

28.1.1. ANEXO I - Termo de Referência;

28.1.2. ANEXO II - Detalhamento do Serviço;

28.1.3. ANEXO III - Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar;

28.1.4. ANEXO IV - Calendário Agrícola das Cooperativas atendidas pela Unidade de Cooperativismo de Pelotas/RS;

28.1.5. ANEXO V - Dimensionamento Físico/Funcional;

28.1.6. ANEXO VI - Relação de Material Permanente e Utensílios a serem cedidos em forma de Comodato à Contratada;

28.1.7. ANEXO VII - Especificações Detalhadas da Manutenção e Operação da Caldeira.

## 29. **CLÁUSULA VINTE E NOVE - DOS CASOS OMISSOS**

29.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

### 30. CLÁUSULA TRINTA - DA PUBLICAÇÃO

30.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

### 31. CLÁUSULA TRINTA E UM - DO FORO

31.1. Fica eleito o foro da Seção Judiciária de Pelotas - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

31.2. E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes e as testemunhas a seguir firmam o presente Contrato na forma eletrônica, para um só efeito.



Documento assinado eletronicamente por **PRISCILA GONCALVES MARCHAND, Assistente em Administração**, em 26/09/2019, às 09:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0718169** e o código CRC **51DBC6AA**.