



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

AVISO DE LICITAÇÃO

CONCORRÊNCIA PÚBLICA PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO RAMOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COM CESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA E EQUIPAMENTOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA/CAMPUS BAGÉ PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DO SERVIÇO DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E DE LANCHONETE, CONFORME CONDIÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA E NESTE EDITAL.

1 – A Universidade Federal do Pampa, denominada UNIPAMPA, através da Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria/Reitora nº 582, de 22 de abril de 2015, devidamente autorizada conforme os autos do processo UNIPAMPA nº 23100.000925/2015-12, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e respectivas alterações, realizará licitação na modalidade de **Concorrência, do tipo "MENOR PREÇO" de refeição, sob o regime de EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO** com cessão onerosa de área física destinada à exploração dos serviços de Cantina/Restaurante Universitário e Lanchonete no Campus Bagé, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Campus: Bagé
Travessa 45, nº1650
Bairro Malafaia
Bagé - RS
CEP: 96413-170
Telefones: (53) 3240-5460 Fax: (53) 3240-5461

OBJETO DA LICITAÇÃO – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DO TIPO ALMOÇO E JANTA COM COBRANÇA DE PREÇO FIXO POR PESSOA NO VALOR MÁXIMO DE R\$ 12,66 (DOZE REAIS E SESENTA E SEIS CENTAVOS) POR REFEIÇÃO.

ÁREA: 389,28 m²
VALOR DO ALUGUEL DO ESPAÇO/MÊS: R\$ 3.433,33 (três mil quatrocentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)
PRAZO: 12 (doze) meses
PROCESSO: 23100.000925/2015-12

2 – As empresas interessadas poderão obter o Edital de “Concorrência Pública”, demais elementos e informações, bem como consultar os documentos da licitação junto à Comissão Permanente de Licitações da UNIPAMPA (CPL/UNIPAMPA), sediada no Prédio da Reitoria, situado na Rua Monsenhor Constábil Hipólito, nº 125, Bairro Centro, Bagé – RS, CEP 96400-590, Tel.: (53) 3240-5490 e endereço eletrônico: cpl@unipampa.edu.br

3 – A documentação e propostas serão entregues até às 09 horas e 30 minutos do dia **09 de Junho de 2015**, no endereço indicado acima.

Bagé, 06 de Maio de 2015.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015

INSTRUÇÕES ÀS LICITANTES PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA – UNIPAMPA**, fundação de natureza pública vinculada ao Ministério da Educação, torna público, por intermédio da sua Comissão Permanente de Licitação – **CPL/UNIPAMPA**, designada através da Portaria nº 582 de 22 de abril de 2015 do Gabinete da Reitora, que realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA, do tipo “menor preço” de refeição**, sob o regime de **“empreitada por preço unitário”**, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, e da Instrução Normativa SLTI-MPOG nº 02, de 11 de outubro de 2010, bem como pelas condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para execução de todas as etapas de produção e distribuição de refeições de almoço e jantar, bem como para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), associada à cessão de uso de área em espaço físico de 389,28 m² (Trezentos e oitenta e nove metros e vinte e oito décimos quadrados), destinado à instalação de **Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de Bagé**, bem como a cessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE. E envolve o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Campus: Bagé
Travessa 45, nº1650
Bairro Malafaia
Bagé - RS
CEP: 96413-170
Telefones: (53) 3240-5460 Fax: (53) 3240-5461



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

OBJETO DA LICITAÇÃO – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DO TIPO ALMOÇO E JANTA COM COBRANÇA DE PREÇO FIXO NO VALOR MÁXIMO DE R\$ 12,66 (DOZE REAIS E SESENTA E SEIS CENTAVOS) POR REFEIÇÃO.

ÁREA: 389,28 m²

VALOR DO ALUGUEL DO ESPAÇO/MÊS: R\$ 3.433,33 (três mil quatrocentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)

PRAZO: 12 (doze) meses

PROCESSO: 23100.000925/2015-12

1.1.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

Anexo 1 – Modelo de Declaração para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte

Anexo 2 – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo

Anexo 3 – Modelo de Declaração de Cumprimento do artigo 7º, XXXIII da CF/88

Anexo 4 – Atestado de Visita Técnica

Anexo 5 – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta

Anexo 6 – Termo de Desistência Recursal

Anexo 7 – Modelo para Apresentação da Proposta

Anexo 8 – Minuta de Contrato

Anexo 9 – Termo de Referência e seus Anexos

1.1.2. O Termo de Referência necessário à elaboração da proposta e à execução dos serviços poderá ser retirada na página da universidade (www.unipampa.edu.br) ou junto à CPL/UNIPAMPA, sediada no Prédio da UNIPAMPA, situado na Rua Monsenhor Constáble Hipólito, nº 125, Bairro Centro, Bagé – RS, CEP 96400-590, devendo ocorrer em data a ser previamente agendada por meio do telefone (53) 3240-5490 ou via endereço eletrônico cpl@unipampa.edu.br.

2. DO LOCAL, DA DATA E DO HORÁRIO DA SESSÃO

2.1. O recebimento e o início da abertura dos envelopes (“Documentação” e “Proposta”) serão realizados no local e dia indicados a seguir:

DATA: 09/06/2015

HORÁRIO DE ABERTURA DA SESSÃO: 09h30min.

LOCAL: UNIPAMPA

ENDEREÇO: Rua Monsenhor Constáble Hipólito, 125

Bairro Centro

Bagé – RS,

CEP 96400-590

Tel.: (53) 3240 5490



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

2.2. Às 09 horas, na mesma data, realizar-se-á o credenciamento das licitantes, após será aberta a sessão pública da licitação e não será mais admitida a participação de novos licitantes.

2.3. Não havendo expediente na data marcada, o recebimento e o início da abertura dos referidos envelopes realizar-se-á no próximo dia útil de funcionamento da UNIPAMPA, à hora já estabelecida.

2.4. As empresas inscritas e participantes do presente certame serão responsáveis pela consulta diária dos seus e-mails para conhecimento dos documentos (comunicados, atas de sessões e resultados da licitação), enviados via e-mail pela Comissão.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação quaisquer licitantes, credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e com cadastro nos módulos de habilitação jurídica, de regularidade fiscal federal, de regularidade fiscal estadual/municipal, de qualificação técnica e de qualificação econômico-financeira, e que comprovem regularidade trabalhista, bem como também, as licitantes não credenciadas e não cadastradas no referido Sistema, contanto que satisfaçam as condições de habilitação exigidas neste edital, e que tenham especificado, como objetivo social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

3.1.1. É recomendável a inscrição prévia pelos participantes desta Licitação no Sistema Unificado de Cadastramento de Fornecedores – SICAF, objetivando a celeridade nos procedimentos de análise da documentação na fase de Habilitação.

3.1.2. A inscrição no Sistema Unificado de Cadastramento de Fornecedores – SICAF **não substitui os documentos enumerados no item 6. Documentos de Habilitação deste Edital**, devendo licitante apresentar todos os documentos elencados no item 6 dentro do envelope nº 1 Documentos de Habilitação.

3.1.3. A Universidade Federal do Pampa não é unidade cadastradora do SICAF, apenas consultora.

3.2. Não poderão participar desta licitação:

3.2.1. Empresas suspensas ou impedidas de contratar com o órgão licitante, proibidas de licitar e contratar ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou declaradas impedidas de licitar e contratar com a União, na forma da lei;

3.2.2. Empresas que estejam sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcios de empresas e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.2.3. Empresas estrangeiras que não funcionem no País;

3.2.4. Sociedades cooperativas;

3.2.5. Quaisquer interessados que se enquadrem nas hipóteses previstas no art. 9º da Lei nº 8.666, de 1993.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. A licitante, por seu representante legal, deverá, no local, data e horário indicados no preâmbulo deste edital, apresentar-se à Comissão Permanente de Licitação para efetuar seu credenciamento como participante desta licitação, entregando-lhe cópia da Carteira de Identidade, autenticada ou junto do original ou de outro documento equivalente, bem como do documento (procuração) que lhe confira poderes para manifestar-se durante a sessão de abertura dos envelopes referentes à HABILITAÇÃO e à PROPOSTA.

4.1.1. Quando o representante for diretor ou sócio com poderes de gerência, deverá apresentar à CPL/UNIPAMPA, cópia autenticada ou original do contrato social ou ata de assembleia geral da empresa licitante, a fim de comprovar a sua qualidade de representante legal;

4.1.2. Quando o representante for pessoa habilitada por meio de procuração, deverá entregar à CPL/UNIPAMPA cópia autenticada ou original dos documentos referidos no item 4.1, bem como do instrumento particular de procuração outorgado pela empresa licitante, com firma reconhecida e com a previsão de outorga de amplos poderes de representação, inclusive com poderes específicos para interposição e desistência de recurso e para o recebimento de intimações, devendo constar o endereço para envio das intimações e devendo o subscritor da procuração estar devidamente identificado.

4.1.3. A não-apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação no presente certame, porém impedirá o interessado de manifestar-se durante a sessão em nome da licitante.

4.2. Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante.

5. DOS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO E DE PROPOSTA

5.1. Os documentos constantes nos ENVELOPES Nº 01 e 02, distintos e lacrados, endereçados à Comissão Permanente de Licitação, deverão ser entregues até o dia, hora e local indicados no preâmbulo deste edital.

5.2. A licitante deverá apresentar os documentos estritamente necessários, em original, por qualquer processo de cópia autenticada ou publicação em órgão de imprensa oficial, perfeitamente legíveis, evitando duplicidade e a inclusão de documentos supérfluos ou dispensáveis, inclusive orçamento estimativo.

5.3. Não serão aceitos envelopes com conteúdos invertidos (proposta no envelope de documentos de habilitação e vice-versa), os quais serão automaticamente excluídos da presente licitação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

5.4. Não serão aceitos documentos de habilitação e proposta remetidos por meio de fac-símile ou de correio eletrônico, admitindo-se o envio de tais documentos por correio, desde que dentro de envelopes lacrados, não-transparentes e recebidos até a data e horários estabelecidos neste ato convocatório para abertura da sessão, para o seguinte endereço:

Comissão Permanente de Licitações
Rua Monsenhor Constáble Hipólito, nº 125;
Bairro Centro;
CEP 96400-590;
Cidade de Bagé/RS.

5.5. Observadas as regras acima, os envelopes deverão estar devidamente rubricados no seu fecho, contendo ainda em sua parte externa os seguintes dizeres:

Universidade Federal do Pampa
Comissão Permanente de Licitações
Rua Monsenhor Constáble Hipólito, nº 125, Bairro Centro
CEP: 96400-590
Bagé/RS

Concorrência nº/2015
Dia ___/___/___, às ___ h ___ min

ENVELOPE Nº 01
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Nome da Empresa:
CNPJ da Empresa:

Universidade Federal do Pampa
Comissão Permanente de Licitações
Rua Monsenhor Constáble Hipólito, nº 125, Bairro Centro
CEP: 96400-590
Bagé/RS.

Concorrência nº/2015
Dia ___/___/___, às ___ h ___ min

ENVELOPE Nº 02
PROPOSTA DE PREÇO

Nome da Empresa:
CNPJ da Empresa:

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 01)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

6.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 6.1.1. Cópia das cédulas de identidade dos responsáveis legais da empresa.
- 6.1.2. Inscrição do empresário individual no Registro Público de empresas mercantis a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- 6.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente inscrito no Registro Público das sociedades empresárias a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
 - 6.1.3.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações **ou** da consolidação respectiva.
- 6.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- 6.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização, para funcionamento, expedido por órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 6.1.6. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

Observação: Se algum destes documentos for entregue, na forma de cópia autenticada, para o credenciamento do representante legal da empresa na licitação, não será necessário inserir nova cópia do documento no envelope nº 01 – Documentos de Habilitação.

6.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 6.2.1. **Atestado de capacidade técnica**, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, **devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas**, comprovando que a **licitante** executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses **OU** declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela UNIPAMPA.
- 6.2.2. Certidão de Registro e Quitação **da licitante** junto ao **Conselho Regional de Nutricionistas** competente;
- 6.2.3. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), **detentor de atestado de responsabilidade técnica expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)** competente;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

6.2.3.1 A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação:

- Sócio: contrato social e sua última alteração;
- Diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social;
- Declaração de contratação futura do profissional: desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.2.4. **Declaração formal, emitida pela licitante, de que possui os equipamentos necessários e pessoal técnico adequado para execução dos serviços de que trata o objeto da licitação**, e que os equipamentos estarão disponíveis e em perfeitas condições de uso quando da contratação. Estes equipamentos estarão sujeitos à vistoria “in loco” pela UNIPAMPA, por ocasião da contratação e sempre que necessário.

6.2.5. **A Licitante deverá apresentar declaração de ter visitado o local (Atestado de Visita Técnica) conforme Anexo 4 deste Edital**, comprovando que vistoriou a área onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das dimensões e padrões usados, bem como da situação do local onde serão executados os serviços objeto deste Edital.

6.2.5.1 O agendamento da vistoria deverá ser feito através do telefone (53) 3240-5466, com Paloma Cardoso da Rosa, entre às 08h00min e 17h30min, ou pelo e-mail paloma.rosa@unipampa.edu.br.

6.2.5.2 A vistoria deverá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONTRATANTE, que será responsável pela emissão do ATESTADO DE VISITA (Anexo 4), documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações;

6.2.5.3 Para a vistoria, o representante da licitante deverá apresentar documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para esse fim.

Observação: Os atestados ou certidões que não atenderem às características citadas abaixo, não serão considerados pela CPL/UNIPAMPA.

A(s) certidão(ões) e/ou atestado(s) apresentado(s) deverá(ão) conter as seguintes informações básicas:

- Nome do contratado e do contratante;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- Identificação do objeto do contrato (tipo ou natureza do serviço);
- Localização do serviço (endereço completo);
- Serviços executados (discriminação e quantidades).

6.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

6.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e **apresentados na forma da lei**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

6.3.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

6.3.3. A comprovação exigida no item 6.3.1 deverá ser feita da seguinte forma:

6.3.3.1. No caso de sociedades anônimas, cópia autenticada do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, publicados no Diário Oficial do Estado/ Distrito Federal ou, se houver, do município da sede da empresa;

6.3.3.2. No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial e, no caso de sociedades simples (cooperativas), no cartório competente.

6.3.4. A boa situação financeira da licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, **com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta das empresas cadastradas no SICAF:**

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = $\frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$

Ativo Total

SG = $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$

Ativo Circulante

LC = $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

6.3.4.1 A licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em quaisquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado para o pagamento da cessão da área para o período de 12 meses.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 6.3.5. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- 6.3.6. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na sua omissão, expedida há menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação.**

6.4. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- 6.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- 6.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 6.4.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei. A prova de regularidade para com a Fazenda Federal será atendida pela apresentação dos seguintes documentos:
- 6.4.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Receita Federal do Brasil.
- 6.4.3.2. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante a apresentação de:
- 6.4.3.3. Certidão Negativa de Débito - CND, comprovando a inexistência de débito junto ao Instituto Nacional de Seguro Social – INSS, ou documento equivalente que comprove a regularidade; e
- 6.4.3.4. Certificado de Regularidade de Situação perante o FGTS, ou documento equivalente que comprove a regularidade.
- 6.4.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (**Lei Nº 12.440, de 7 DE Julho de 2011**).
- 6.4.4.1. A confirmação da Regularidade Trabalhista será feita através da consulta “on line” ao site www.tst.jus.br/certidao, no ato da abertura do certame.
- 6.4.5. As certidões de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista dos licitantes deverão ser apresentadas dentro do prazo de validade estabelecido em lei ou pelo órgão expedidor, ou, na hipótese de ausência de prazo estabelecido, deverão estar datadas dos últimos 180 dias contados da data da abertura da sessão pública.

6.5. CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 6.5.1. Declaração de que não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, insalubre ou perigoso ou menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo constante no Anexo 03 deste edital.

6.6. DOS REQUISITOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO

- 6.6.1. Declaração de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para sua participação no presente processo licitatório, podendo ser usado o modelo constante no Anexo 02 deste Edital.
- 6.6.2. Declaração de elaboração independente de proposta a que se refere à Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 16 de setembro de 2009 (conforme Anexo 05 deste edital).**

6.7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

- 6.7.1. Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada em cartório ou por servidor da Administração, que possa comprovar o vínculo através de carimbo contendo o nome, cargo e SIAPE, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.
- 6.7.1.1 Os documentos previstos serão autenticados nos horários de expediente, e até 24 horas antes da data marcada para a abertura desta licitação.
- 6.7.2. Todos os documentos a serem apresentados deverão estar preferencialmente, grampeadas, numerados em ordem sequencial do Edital e obrigatoriamente, dentro do prazo de validade neles indicados pelo órgão expedidor.**
- 6.7.3. A licitante não credenciada e não cadastrada no SICAF deverá apresentar, dentro do ENVELOPE Nº 01, todos os documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal federal, regularidade fiscal estadual/municipal, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira mencionados nos itens anteriores, além dos demais documentos complementares de habilitação.
- 6.7.4. A regularidade do credenciamento no SICAF e do cadastramento nos módulos de regularidade fiscal federal, de regularidade fiscal estadual/municipal e de qualificação econômico-financeira, quanto aos documentos por ele abrangidos, da licitante que optar por comprovar seus requisitos de habilitação pelo SICAF, será verificado por meio de consulta direta ao referido sistema, quando da abertura do ENVELOPE Nº 01.**
- 6.7.4.1. As licitantes cadastradas no SICAF deverão apresentar a documentação complementar prevista neste edital, bem como os documentos de habilitação que não constem ou estejam desatualizados no cadastro da empresa no SICAF.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 6.7.5. Procedida à consulta, declarações demonstrativas da situação de cada licitante serão impressas, as quais deverão ser assinadas pelos membros da comissão de licitação e por todos os representantes das licitantes presentes, e posteriormente juntadas aos autos do processo licitatório.
- 6.7.6. Não serão aceitos documentos de habilitação apresentados por quaisquer outros meios que não os expressamente nos subitens anteriores.
- 6.7.7. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos exigidos neste edital e seus anexos.
- 6.7.8. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida, inclusive quanto à comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7. DA PROPOSTA (ENVELOPE Nº 02)

- 7.1. A proposta, conforme modelo do Anexo 7, contendo o **preço ofertado para o fornecimento de uma refeição** em algarismos e por extenso em moeda nacional, redigida em língua portuguesa, de preferência datilografada, e apresentada de forma clara, sem entrelinhas, rasuras e acréscimos, deverá conter a data, ser assinada pelo representante legal da empresa, rubrica em todas as folhas, e também os requisitos discriminados nos subitens abaixo.
- 7.1.1. A falta de rubrica da proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à Sessão de abertura dos envelopes “Proposta”.
- 7.1.2. A proposta deverá mencionar o número desta licitação, além dos seguintes dados da licitante: razão social, número de cadastro no CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fac-símile, endereço de correio eletrônico, endereço físico e dado de identificação bancária, para fins de emissão de nota de empenho e pagamento.
- 7.1.3. No caso de haver divergência entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão sempre os valores indicados por extenso.
- 7.1.4. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preço unitário superior ao orçado pela administração para o fornecimento da refeição.** O VALOR “ESTIMADO” pela Universidade para o fornecimento de uma refeição (almoço ou janta) com fornecimento, preparo e distribuição dos alimentos é de R\$ 12,66 (doze reais e sessenta e seis centavos) .
- 7.1.5. O preço unitário estipulado pela licitante deverá ser igual ou inferior ao proposto no Termo de Referência da UNIPAMPA.**
- 7.1.6. Serão corrigidos automaticamente pela CPL quaisquer erros aritméticos, bem como as divergências que porventura ocorrerem;
- 7.1.7. As Propostas de Preços serão analisadas, conferidas, corrigidas e classificadas por ordem crescente de valores corrigidos.
- 7.1.8. A proposta deverá conter prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura dos Envelopes.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 7.1.8.1. Na hipótese do Processo Licitatório vir a ser interrompido, o prazo de validade da proposta fica automaticamente prorrogado por igual número de dias em que estiver suspenso.
- 7.1.8.2. Decorrido o prazo de validade da proposta, sem convocação para a contratação ou sem que tenha sido solicitado pedido de prorrogação da validade da mesma, fica a licitante liberada dos compromissos assumidos. Na formulação da proposta, o licitante deve considerar todos os custos necessários à fiel execução do contrato, inclusive o valor mensal da cessão do imóvel, fixado em R\$ 3.433,33 (três mil quatrocentos e trinta e três reais e trinta e três centavos).
- 7.1.9. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos e arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco.
- 7.1.10. O valor mensal da cessão de uso do imóvel não constituirá critério de julgamento das propostas.

7.2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A PROPOSTA DE PREÇO

- 7.2.1. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor das propostas apresentadas, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros matemáticos, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas.
- 7.2.2. Após a fase de habilitação, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão de licitação.
- 7.2.3. A proposta será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 7.2.4. Depois da hora marcada, nenhum documento ou proposta será recebido pela comissão de licitação.

8. DO ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 8.1.1. **As microempresas - ME e empresas de pequeno porte – EPP, conforme definição prevista nos incs. I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, e que pretendam se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto naquela lei, deverão apresentar **DECLARAÇÃO** de enquadramento como ME ou EPP, de acordo com modelo constante do Anexo 01 deste edital, **separadamente dos EVELOPES Nº 01 e 02, ou dentro do envelope nº 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO).****



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

8.1.2. As ME e EPP que não apresentarem a DECLARAÇÃO prevista no subitem acima poderão participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com as empresas não enquadradas nesse regime.

8.2. Havendo empate entre proposta(s) apresentada(s) por microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte e demais empresas será assegurada a preferência de contratação para a microempresa e empresa de pequeno porte. Aqui entendido o empate como as situações em que a(s) oferta(s) apresentada(s) pela(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte seja (m) igual (is) ou até 10% (dez por cento) superior (es) ao menor preço.

9. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1. Os documentos de habilitação e proposta, constantes respectivamente no ENVELOPE Nº 01 e ENVELOPE Nº 02, distintos e lacrados, endereçados à Comissão Permanente de Licitação, deverão ser entregues até o dia e hora e no local indicados no preâmbulo deste edital.

9.2. As empresas que apresentarem envelopes com conteúdos invertidos (proposta no envelope de documentos de habilitação e vice-versa) serão automaticamente excluídas da presente licitação.

9.3. Não serão aceitos os documentos de habilitação e proposta remetidos por meio de fac-símile ou mensagem de correio eletrônico, podendo ser enviados pelo correio ou protocolados junto ao órgão licitador. Somente participarão do certame as licitantes cujos envelopes tenham sido recebidos pela CPL/UNIPAMPA até horário e data indicados no preâmbulo do edital desta licitação.

9.4. Depois da hora marcada para o recebimento dos envelopes contendo os documentos de HABILITAÇÃO e PROPOSTA, nenhum documento será recebido pela comissão de licitação.

9.5. Uma vez encerrado o prazo para o recebimento dos envelopes, terá início a apreciação dos documentos de habilitação, mediante consulta ao SICAF, para as empresas cadastradas e habilitadas parcialmente, cujos extratos serão rubricados pelos membros da comissão de licitação e pelos representantes credenciados das empresas licitantes, sendo juntados aos autos do processo. Serão também analisados e rubricados pelos participantes os documentos contidos nos envelopes de HABILITAÇÃO. Caso a comissão de licitação suspenda a reunião para analisar os documentos e julgar a habilitação, os envelopes contendo as PROPOSTAS permanecerão em seu poder e guarda, com seu conteúdo inviolado.

9.6. A ausência de documentos e a apresentação da documentação de habilitação em desacordo com o previsto neste edital inabilitarão a licitante, impossibilitando a abertura do envelope contendo a PROPOSTA.

9.7. Julgada a habilitação, a comissão permanente de licitação abrirá prazo para a interposição de recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Havendo interposição, o recurso será comunicado às demais licitantes que poderão impugná-lo no mesmo prazo.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

9.8. Poderão, presentes todas as empresas licitantes, renunciar, expressamente, ao direito de interpor recurso referente à habilitação ou inabilitação, prosseguindo-se a sessão com a abertura dos envelopes contendo as PROPOSTAS.

9.9. A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de licitantes observará o disposto no art. 109, § 4º, da Lei nº 8.666, de 1993.

9.10. Julgado o recurso, a comissão permanente de licitação dará ciência da decisão às licitantes e da data para a abertura dos envelopes contendo as PROPOSTAS.

9.11. Serão devolvidos às licitantes inabilitadas os envelopes lacrados com as respectivas PROPOSTAS, caso o recurso referente a esta fase não tenha sido interposto, ou, quando interposto, após sua denegação.

9.12. Na data da abertura dos envelopes contendo as PROPOSTAS, serão rubricados os documentos pelos membros da comissão de licitação e pelas licitantes. A comissão, caso julgue necessário, poderá suspender a reunião para análise das propostas.

9.13. Do julgamento das PROPOSTAS e da classificação, dar-se-á ciência às licitantes, abrindo-se prazo recursal. As licitantes poderão renunciar, expressamente, ao direito à interposição do recurso.

9.14. Transcorrido o prazo recursal, sem interposição de recurso, ou decididos os recursos interpostos, a comissão de licitação encaminhará o procedimento licitatório para homologação do resultado do certame pela autoridade competente e, após, adjudicação do objeto licitado à licitante vencedora.

9.15. Ultrapassada a fase de habilitação das concorrentes e abertas as propostas, não caberá a desclassificação por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9.16. Se todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a comissão de licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

9.17. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da comissão de licitação e pelos representantes credenciados das licitantes presentes.

9.18. Constatada declaração ou documentação falsa, após inspeção pela Comissão de Licitação, a empresa licitante será inabilitada sem prejuízo de outras penalidades, além do obrigatório encaminhamento do material ao Ministério Público Federal.

10. DO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1. Serão consideradas inabilitadas as licitantes que:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 10.1.1. Não apresentarem os documentos de habilitação exigidos neste edital no prazo de validade e/ou devidamente atualizados e/ou, no caso de licitantes credenciadas e cadastradas no SICAF, não comprovarem a regularidade do credenciamento e do cadastramento nos módulos de habilitação jurídica, de regularidade fiscal federal, de regularidade fiscal estadual/municipal, de qualificação técnica e de qualificação econômico-financeira junto ao SICAF, quanto aos documentos por ele abrangidos, por meio de consulta direta ao Sistema, no dia e hora da abertura da licitação.
- 10.1.1.1. Quando a licitante não estiver regular no SICAF e comprovar exclusivamente, mediante apresentação do formulário de Recibo de Solicitação de Serviço - RSS, a entrega da documentação à sua Unidade Cadastradora, no prazo regulamentar, o responsável pela licitação suspenderá os trabalhos para proceder diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.1.1.2. No caso de microempresa e empresa de pequeno porte, aplicar-se-á a disciplina do art. 43 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 10.2. O envelope nº 2, da empresa inabilitada, ficará à disposição da licitante por 30 dias após a sessão da licitação. Não havendo procura pelo mesmo, ele será destruído na presença dos três membros da CPL/ UNIPAMPA.

11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 11.1. O critério de julgamento será o do tipo “**menor preço**” por refeição.
- 11.2. Serão desclassificadas as propostas que:
- 11.2.1. Apresentarem rasuras, emendas ou borrões;
- 11.2.2. Não estiverem assinadas ou assinadas por pessoa sem poderes legais;
- 11.2.3. Estiverem em desacordo com quaisquer das exigências ou condições do edital ou, ainda, que contiverem preços condicionados a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstas neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, bem como preço ou vantagem baseados nas propostas das demais licitantes;
- 11.2.4. Estiverem com valor unitário superior ao preço estabelecido pela Administração, que é de R\$ 12,66 (doze reais e sessenta e seis centavos);
- 11.2.5. Apresentarem preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado acrescido dos respectivos encargos.
- 11.2.6. Apresentarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade, por meio de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato. Consideram-se manifestamente inexequíveis as propostas cujos valores sejam inferiores aos estabelecidos no § 1º do art. 48 da Lei nº 8.666, de 1993. O critério de inexequibilidade será aplicado em relação ao preço global proposto.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 11.2.6.1. Consideram-se manifestamente inexequíveis as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:
- a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração; ou
 - b) valor orçado pela Administração.
- 11.2.6.2. Das licitantes classificadas na forma do § 1º do art. 48 cujo valor da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem às alíneas a e b do supramencionado parágrafo, será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, dentre as modalidades previstas no § 1º do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, igual a diferença entre o valor resultante do § 1º do art. 48 e o valor da correspondente proposta.
- 11.3. Classificadas as propostas, na hipótese de participação de licitantes microempresas ou empresas de pequeno porte, será observado o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 11.3.1. A comissão de licitação verificará as propostas classificadas ofertadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta classificada em primeiro lugar, nos termos do § 1º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 11.3.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada que se enquadre no limite do subitem anterior será notificada para, se manifestar interesse neste sentido, apresentar nova proposta de preço, com preço global inferior ao da proposta mais bem classificada. A nova proposta de preço, acompanhada dos respectivos anexos, deverá ser apresentada de acordo com as regras deste edital.
- 11.3.3. A apresentação da nova proposta será em sessão pública, a ser realizada no prazo máximo de 02 dias a contar da notificação.
- 11.3.4. Tendo sido apresentada nova proposta, e esta sendo considerada válida, a proponente será declarada vencedora do certame.
- 11.3.5. Não havendo a apresentação de nova proposta válida, serão convocadas as microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes que se encontrem no intervalo estabelecido no § 1º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 11.3.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 1º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 2006, será realizado sorteio, na própria sessão, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta, na forma dos subitens anteriores deste edital.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 11.3.7. Na hipótese de não apresentação de nova proposta válida pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 1º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 2006, será declarada vencedora da licitação a empresa que originalmente apresentou a proposta classificada em primeiro lugar.
- 11.3.8. O critério de desempate dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, somente se aplicará quando a proposta originalmente classificada em primeiro lugar não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 11.4. Ocorrendo o empate dos preços globais apresentados, entre duas ou mais propostas apresentadas por empresas não consideradas ME ou EPP, a classificação final se fará por meio da aplicação do procedimento previsto no § 2º do art. 45 da Lei nº 8.666, de 1993, vedado qualquer outro processo.
- 11.4.1. Decorridos 30 (trinta) minutos da hora marcada, sem que compareçam todas as convocadas, o sorteio será realizado, a despeito das ausências.
- 11.5. As propostas serão classificadas em ordem crescente dos preços propostos.
- 11.6. Será considerada vencedora a proposta classificada que resulte no menor preço por refeição, objeto da licitação.
- 11.7. Caso microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora da licitação e haja restrição na comprovação da sua regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 11.7.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento posterior ao julgamento das propostas, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.
- 11.7.2. A prorrogação do prazo previsto neste subitem deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pela licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificados.
- 11.7.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima, pelas microempresas ou empresas de pequeno porte, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
- 11.8. A comissão permanente de licitação poderá utilizar-se de assessoramento técnico específico na área de competência que se manifestará por meio de parecer que integrará o processo.
- 11.9. O resultado do julgamento das propostas será publicado no Diário Oficial da União – DOU.

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

12.1. Na ausência de recursos ou decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo licitatório será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação e consequente adjudicação do objeto licitado à licitante vencedora.

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. As obrigações decorrentes da presente licitação constarão de termo de contrato a ser firmado com a adjudicatária, tendo por base este edital, seus anexos e a proposta apresentada, atendido as normas vigentes.

13.2. Após a homologação deste certame, a adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos contados a partir da data de sua convocação por escrito para assinatura do contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

13.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

13.4. É facultado à Administração, quando a convocada não assinar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente das cominações referidas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.5. A recusa injustificada da licitante classificada em primeiro lugar para assinar o contrato, no prazo estabelecido neste edital, após devidamente convocada, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, o que implicará a aplicação das sanções previstas neste edital, multa prevista no item 21.2.2. alínea F e demais penalidades previstas na Lei nº 8.666/93.

13.6. A vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura. No prazo de vigência considera-se incluídos os prazos para publicação no Diário Oficial da União, início e execução dos serviços. Após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, o contrato se tornará válido e legalmente eficaz, tendo início em dia útil, devendo-se, para a contagem dos prazos, excluir o primeiro dia e incluir o último.

13.7. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato, sendo permitida sua subcontratação parcial até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.

13.8. A contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.9. Correrão por conta da contratada todas as despesas que incidirem ou venham a incidir sobre o objeto do contrato.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

14.1. As obrigações da contratante e da contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e no Contrato.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Os recursos orçamentários estão consignados ao orçamento da UNIPAMPA em montante compatível com o valor necessário para atendimento da demanda apresentada no presente processo, através da Ação 4002, PTRES 88027, Elemento de Despesa 339039.

16. DO PAGAMENTO

16.1. Do subsídio aos alunos:

16.1.1. A CONTRATANTE subsidiará refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente;

16.1.2. A CONTRATANTE concederá subsídio integral para alunos assistidos por programa de permanência (alunos com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica) e subsídio parcial para os demais alunos e eventuais;

16.1.3. Estima-se que 197 alunos, o que corresponde ao público vulnerável atendido pelo Programa de Permanência, acessarão o Restaurante Universitário diariamente para as refeições de almoço e jantar.

16.1.4. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício total e parcial por parte da Universidade;

16.1.5. Os usuários que contarem com subsídio alimentício integral por parte da CONTRATANTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pela refeição de almoço/janta;

16.1.6. Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à CONTRATADA, sendo que esse usuário pagará o valor de R\$ 2,50, enquanto que a diferença será paga pela CONTRATANTE à CONTRATADA;

16.1.7. Os usuários do Restaurante Universitário que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie;

16.1.8. Para servidores não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição;

16.1.9. Deverá ser desenvolvido, pela CONTRATANTE, um sistema de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio;

16.1.10. A CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA;

16.1.11. Os pagamentos a serem efetuados pela CONTRATANTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da CONTRATANTE;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

16.1.12. O subsídio não se aplica a produtos que forem consumidos na lanchonete.

16.1.13. As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

16.1.14. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;

16.1.15. A CONTRATANTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

16.1.16. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

- a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.
- b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;
- c) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários;
- d) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

16.1.17. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.

16.1.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, 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 regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

16.1.19. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

16.1.20. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

16.1.21. A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

16.1.22. 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;

16.1.23. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

16.2. Da Cessão Onerosa do espaço público:

O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA, referente ao uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel da UNIPAMPA no Campus BAGÉ, será de **R\$ 3.433,33 (três mil quatrocentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)**;

16.2.1. O valor de referência corresponde à média dos valores de locação orçados por, no mínimo, três imobiliárias ou três corretores de imóveis com registro junto ao CRECI – Conselho Regional de Corretores de Imóveis, da cidade de BAGÉ-RS;

16.2.2. O pagamento do valor devido pela CONTRATADA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da contratada;

16.2.3. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Coordenação Administrativa do Campus BAGÉ, com emissão pela Coordenadoria de Contabilidade e Finanças da Pró-Reitoria de Administração da UNIPAMPA;

16.2.4. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE;

16.2.4.1. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

16.2.4.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela fiscalização do contrato e pela Administração Superior da Universidade, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

16.2.4.3. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela UNIPAMPA, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 16.2.5. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.
- 16.2.5.1. A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONTRATADA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONTRATADA, a qual será analisada pela fiscalização do Contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade.
- 16.2.5.2. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração Superior da Universidade ou por dispositivo legal.
- 16.2.6. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à contratada, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;
- 16.2.7. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 10 (dez) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;
- 16.2.8. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % do valor da cessão onerosa a ser paga no mês de recesso, obedecido o limite de até 50% de desconto; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.
- 16.2.9. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue ao fiscal do Contrato, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

17. DA GARANTIA

17.1. Será exigida a prestação de garantia pela adjudicatária, como condição para a celebração do contrato, no percentual de 2,5% do valor estimado do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas na Lei nº 8.666/93, art. 56, § 1º e de acordo com o previsto no Termo de Contrato.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666, de 1993, a CONTRATADA que:

- 18.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;
- 18.1.2. Apresentar documentação falsa;
- 18.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 18.1.4. Cometer fraude fiscal;
- 18.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.
- 18.1.6. Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- 18.1.7. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 18.1.8. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- 18.1.9. Ensejar o retardamento da execução do certame.

18.2. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONTRATANTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

18.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

18.2.2. Multa de até:

a) 8% (oito por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;

b) 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;

c) 10% (dez por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

d) 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo; 10% (dez por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONTRATANTE.

e) 5% (cinco por cento) sobre o valor total estimado do Contrato no caso de não assinatura do Termo de contrato, bem como no caso de interrupção do serviço bem como no caso de interrupção do serviço por mais de 10 (dez) dias corridos sem a devida justificativa junto à fiscalização.

f) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

18.2.3. Suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a UNIPAMPA; e,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

18.2.4. 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 **CONTRATANTE** que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

18.3. Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e ou judicialmente.

18.4. Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente na Lei nº 9.784/99;

18.5. A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.

18.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à **CONTRATANTE** serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da **CONTRATANTE** ou, ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente;

18.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

18.8. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente;

18.9. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela **CONTRATANTE**, perdendo a **CONTRATADA** em favor da **CONTRATANTE**, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

19. DOS RECURSOS

19.1. Os Recursos Administrativos serão processados em conformidade com o art. 109 e seus parágrafos da Lei nº 8.666/93.

19.1.1. Recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos descritos no inciso I do art. 109 da Lei nº 8.666/93.

19.2. Interposto o recurso, tal ato será comunicado às demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação.

19.3. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio de quem praticou o ato recorrido, a qual pode reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado. Neste caso, a decisão deverá ser proferida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contando do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

19.4. Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.

19.5. As razões e contrarrazões recursais deverão ser manifestadas **por escrito** e entregues na Universidade Federal do Pampa, na cidade de Bagé-RS no endereço indicado no item 5.4 deste Edital.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

19.6. **Não serão reconhecidos os recursos interpostos enviados por correio eletrônico** ou apresentados **após transcorridos os respectivos prazos legais.**

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Obriga-se a licitante a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo à habilitação.

20.2. É facultada à comissão permanente de licitação ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

20.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pela comissão permanente de licitação.

20.4. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital e seus anexos, deverão ser objeto de consulta, por escrito, à comissão permanente de licitação, em até 5 (cinco) dias úteis anteriores à data de abertura da licitação.

20.5. Os interessados deverão examinar o Termo de referência, bem como todas as instruções constantes do presente edital. O não-fornecimento da documentação requerida no edital e seus anexos, relativa à habilitação ou à proposta, será de responsabilidade da concorrente, podendo resultar na sua inabilitação ou desclassificação.

20.6. As licitantes arcarão com todos os custos associados com a elaboração e a apresentação de sua proposta e o órgão licitador, em nenhum caso, será responsável ou sujeito a esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

20.7. As disposições deste Edital poderão ser objeto de impugnação, por violarem disposições legais, especialmente da Lei n.º 8.666, de 1993, nos seguintes termos:

20.7.1. Por parte de qualquer cidadão, desde que protocole o pedido **até 05 (cinco) dias úteis antes** da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, ou seja, **02/06/2015**, cabendo à Administração responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis;

20.7.2. Por parte do licitante, desde que protocole o pedido até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data de abertura dos envelopes de habilitação, ou seja, **05/06/2015**.

20.7.3. A impugnação deverá ser manifestada **por escrito** e entregue na Universidade Federal do Pampa, na cidade de Bagé-RS no **endereço indicado no item 5.4 deste Edital e durante o expediente da Universidade**, entre às 08h00min até às 12h00min e entre às 13h30min até 17h30min.

20.7.4. Não serão reconhecidas as impugnações interpostas **enviadas por correio eletrônico** ou apresentados **após transcorridos os respectivos prazos legais.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 20.7.5. A impugnação tempestiva não impede o licitante de participar da licitação até o trânsito em julgado da decisão correspondente.
- 20.8. A inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.
- 20.9. A participação na licitação importa em total e irrestrita aceitação das condições do edital e seus anexos.
- 20.10. A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado. A anulação do procedimento licitatório induz à do contrato. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 20.11. A prorrogação de prazo será processada mediante termo aditivo, devidamente justificado e autorizado pela contratante.
- 20.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste subitem em dia de expediente no órgão.
- 20.13. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, nos termos do § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 20.14. A homologação de resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.15. Os casos omissos serão resolvidos pela comissão permanente de licitação, observando-se rigorosamente o contido na Lei nº 8.666, de 1993.
- 20.16. O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem dos procedimentos licitatórios, será o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Bagé/RS.

Comissão Permanente de Licitação,

Em 06 de Maio de 2015.

Presidente: Crissie Melchidades de Oliveira

Membro: Gelsa Mara Nascimento de Moura

Membro: Leonardo de León



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 01

**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE
PEQUENO PORTE**

....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº...../.., DECLARA, para fins legais, ser microempresa/empresa de pequeno porte nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e, que essa Empresa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei, não estando incurso nas exclusões do §4º do citado artigo.

....., em de de 2015.

Nome e Assinatura do Representante Legal

Assinatura(s) com a indicação do nome completo do(s) empresário/sócios e número de documento de identificação oficial.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 2

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

A Empresa _____, inscrita sob o
CNPJ n° _____ / _____-_____ sediada na cidade de
_____, Estado _____, à rua
_____, n° _____ bairro
_____, CEP _____-_____, FONE n°
_____, FAX n° _____, Dados Bancários:
Banco _____, Agência _____, Conta Corrente
_____, declara sob as penas da lei, que até a presente
data:

a) inexistem fatos supervenientes impeditivos de sua participação no presente processo licitatório, bem como ter ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

b) não possui em seu quadro societário nenhum Servidor Público Federal, salvo na forma excetuada no Inciso X do artigo nº. 117 da Lei nº. 8.112/90.

c) não possui em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, nenhum servidor ou dirigente da UNIPAMPA, conforme dispõe o Inciso III do artigo 9º da Lei nº. 8.666/93.

Data:

Assinatura

Nome do Declarante

R.G.:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 3

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, XXXIII DA CF/88

....., inscrito no CNPJ nº., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador (a) da Carteira de Identidade nº. e do CPF nº./....., DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII do artigo 7 da Constituição Federal de 1988 e do Decreto nº. 4.358, de 05 de setembro de 2002, c/c o artigo 27, inciso V, da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescida pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....
(data)

.....
(representante legal)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 4

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Concorrência nº ____/2015, a LICITANTE _____ CNPJ nº _____ através de seu representante

_____, portador do CPF nº _____ e do RG nº _____, abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante Universitário/Lanchonete da Universidade Federal do Pampa Campus de BAGÉ, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o Edital de Concorrência nº ____/2015 e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar, caso seja vencedora.

_____, ____ de _____ de 2015.

Assinatura do(s) Representante(s) Legal (is) da Licitante

Assinatura/Carimbo dos prepostos da UNIPAMPA BAGÉ

O representante legal, para comprovação de sua condição, deverá apresentar:

- Documento de identidade, e
- Procuração delegando poderes.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 5

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominada Licitante declara, para fins do disposto no Edital de Concorrência nº 04/2015 - UNIPAMPA, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da Concorrência 04/2015 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2015, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência 04/2015 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2015, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2015 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 04/2015 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2015 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 04/2015 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Universidade Federal do Pampa antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de 2015

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

Observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 6 (OPCIONAL)

MODELO DE TERMO DE DESISTÊNCIA RECURSAL

A Empresa _____ CNPJ n
_____, por intermédio de seu Representante
legal _____ (conforme documento em anexo), no
presente ato e na melhor forma de direito, vem DESISTIR de qualquer recurso
cabível relativo à fase de habilitação, caso habilitado, referente à Concorrência nº.
04/2015, promovido pela Universidade Federal do Pampa, de acordo com o Artigo
43, III da Lei nº. 8.666/93, alterada pela Lei nº. 8.883/94.

_____, _____ de _____ de 2015.

Observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 7

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

À

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

Bagé/RS

Referência: Concorrência nº _____

Assunto: APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Prezados Senhores,

Tem o presente a finalidade de apresentar a V.S.as a nossa proposta de Preço para oferecer uma refeição em sistema self-service parcial, que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pampa, no Campus Bagé, Travessa 45, nº1650, Bairro Malafaia, na cidade de Bagé – RS, conforme os termos do Edital da Concorrência nº _____ e seus Anexos.

O nosso preço para o fornecimento, preparo e distribuição de uma “refeição individual”, composta de acompanhamentos, prato principal, guarnição, salada, sobremesa e suco, será de **R\$ _____ (_____)** **por unidade de refeição**, num total estimado de **160.000 (cento e sessenta mil) refeições ao ano** perfazendo o valor de R\$ _____ (_____) e será executada inteiramente de acordo com o Termo de Referência, Edital da Licitação e Contrato.

No preço ofertado estão inclusas todas as despesas nas quais devemos incorrer para o adimplemento contratual, em especial com encargos sociais, fiscais, comerciais, previdenciários, trabalhistas e outros pertinentes ao objeto licitado, enfim, não restando nenhuma importância adicional devida pela UNIPAMPA seja a que título for.

Outrossim, declaramos que:

- a) O preço por nós ofertado será para executar o serviço conforme todas as exigências do Edital.
- b) Estamos de acordo com os Itens referentes aos prazos e pagamentos.

Estamos de acordo com o valor a ser pago de **R\$ 3.433,33 (três mil quatrocentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)** pela cessão do Espaço Público da Universidade.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- c) O preço da proposta compreende todas as despesas relativas à execução dos serviços especificados, como os fornecimentos de alimentos e da mão-de-obra necessários, encargos sociais, equipamentos, administração, benefícios e licenças inerentes.
- d) O prazo de validade para a nossa proposta é de 60 (sessenta) dias;
- e) O Edital reuniu todas as informações necessárias, bem como, nos foram prestados os esclarecimentos pertinentes, permitindo-nos elaborar a presente proposta, de forma completa e total;
- f) Todas as despesas com a preparação da presente proposta correrão unicamente por nossa conta;
- g) Reconhecemos o direito da UNIPAMPA de aceitar ou rejeitar todas as propostas, sem que assista qualquer direito indenizatório;
- h) Estamos de pleno acordo com as condições de cobrança e pagamento estipuladas no Edital;
- i) Assumimos inteira responsabilidade pelo fornecimento do serviço prescrito para esta licitação e nos sujeitamos às condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

À elevada consideração de V. Sr.as

Razão Social da
proponente

Endereço

CNPJ

Telefone

E-mail

_____/RS, ____ de _____ de 2015.

Responsável pela Empresa

CNPJ

OBS: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 8

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº ____/2015, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA E A EMPRESA _____ PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E DE LANCHONETE NO CAMPUS BAGÉ/UNIPAMPA, NA CIDADE DE BAGÉ/RS.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA, fundação pública, criada pela Lei nº 11.640, de 11 de janeiro de 2008, com sede na cidade de Bagé/RS, sob nº de CNPJ 09.341.233/0001-22, neste ato representada por sua Magnífica Reitora, Prof^a. Ulrika Arns, brasileira, professora universitária, casada, residente e domiciliada nesta cidade de Bagé/RS, portadora da cédula de identidade 10.26.88.61.74 – SJTC - RS, e inscrita no CPF sob o nº 485.111.020-00; e a EMPRESA _____, sob nº de CNPJ _____, com sede na _____, Bairro _____, em _____, CEP _____, neste ato representada por seu Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob nº _____, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA, respectivamente, estabelecem a presente CONTRATAÇÃO, em observância a Lei nº. 8.666 de 21/06/93 e alterações posteriores, a Lei nº 6.120/74 e Lei nº 9.636/98, a legislação correlata aplicável, ao que consta no **Processo nº. 23100.000925/2015-12** e a proposta da Licitante Vencedora da Concorrência nº. 04/2015 que integra o presente contrato, como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com as seguintes cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Termo de Contrato tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E DE LANCHONETE NO CAMPUS BAGÉ DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA (UNIPAMPA)**, envolvendo a execução de todas as etapas de produção e distribuição de refeições de almoço e jantar, bem como para oferta de serviços de lanchonete de acordo com o Termo de Referência anexo ao Contrato.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA- A execução do objeto do presente contrato esta associada à cessão de uso de área em espaço físico de 389,28 m² (Trezentos e oitenta e nove metros e vinte e oito decímetros quadrados), destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de Bagé, bem como a cessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - O Contrato envolve o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Integram o presente contrato administrativo, independente de transcrição, o Edital da Concorrência Nº 04/2015, com seus anexos e a proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

Fica estabelecida a forma de cessão onerosa de área e equipamentos da Universidade Federal do Pampa destinada à exploração dos serviços de Restaurante Universitário e Lanchonete, com fornecimento, preparo e distribuição de Refeições, para alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do Campus BAGÉ, do tipo “**menor preço por refeição**” sob o regime de execução de “**empreitada por preço unitário**”, para a confecção dos serviços de que trata o Objeto, nos termos do art. 10, Inciso II, alínea “b” da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL

O serviço objeto deste contrato será executado no Campus BAGÉ, situado Rua Travessa 45, nº1650, Bairro Malafaia, na cidade de Bagé/RS.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: A CONTRATADA, no início da execução contratual, deverá disponibilizar toda a mão-de-obra, os insumos, o material e os equipamentos necessários à perfeita execução do objeto, conforme disposto no edital e demais anexos.

CLÁUSULA QUARTA – DOS VALORES

O valor **ESTIMADO** do presente contrato é R\$_____, (valor por extenso), conforme o termo de referência e a proposta da empresa contratada.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A **CONTRATADA** deverá oferecer uma refeição em sistema self-service parcial, que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Universitário com preço máximo estipulado no valor de **R\$ _____** (**_____**), **conforme proposta Vencedora da licitação CC nº 04/2015**, sendo o serviço detalhado no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da **CONTRATANTE** efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à **CONTRATADA**, sendo que esse usuário pagará o **valor de R\$ 2,50**, enquanto que a diferença será paga pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Estima-se que 197 alunos, o que corresponde ao público vulnerável atendido pelo Programa de Permanência, acessarão o Restaurante Universitário diariamente para as refeições de almoço e jantar.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A quantidade de refeições a serem servidas no restaurante universitário poderá ser variável, pelas próprias características do calendário acadêmico de uma universidade;

SUBCLÁUSULA QUINTA - A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A CONTRATADA pagará a CONTRATANTE à importância mensal de **R\$ 3.433,33 (três mil quatrocentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)**, referente à cessão do espaço físico destinado a realização do serviço, conforme detalhado no Termo de Referência, anexo ao edital Concorrência nº. 04/2015 - CPL/UNIPAMPA.

CLÁUSULA QUINTA – DOS REAJUSTES DOS PREÇOS

Os valores fixados no presente Contrato, tanto da Refeição como da Cessão do espaço público, poderão sofrer reajustes a cada 12 (doze) meses.

SUCLÁUSULA PRIMEIRA – O preço unitário da refeição servida no Restaurante Universitário poderá ser reajustado após 12 (doze) meses com base no **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, publicado pelo IBGE, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:

$$R = V \left[\frac{I - I_0}{I_0} \right]$$

Onde:

R – é o valor do reajuste procurado;

V – é o valor contratual do serviço a ser reajustado; (é o valor unitário da refeição);

I – é o Índice relativo ao mês do reajuste; e

I₀ – é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

- I. Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo do reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- II. O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, caso requeira, quando da prorrogação e a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme a seguir:
 - No primeiro ano de vigência do contrato, quando da prorrogação, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da apresentação da proposta e o último índice disponível à época do aniversário do contrato, e
 - Caso haja prorrogação do contrato, nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.
- III. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados em substituição os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.
- IV. Na ausência de previsão legal quanto aos índices substitutos, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços dos valores remanescente.
- V. Os preços dos produtos das lanchonetes poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONTRATANTE, e será submetido à aprovação do fiscal do contrato, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.
- VI. A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições do Restaurante Universitário, deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

SUCLÁUSULA SEGUNDA - O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

- I. A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONTRATADA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONTRATADA, a qual será analisada pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;
- II. O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, quando da prorrogação e a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme a seguir:
 - a. No primeiro ano de vigência do contrato, quando da prorrogação, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da assinatura do Contrato e o último índice disponível à época do aniversário do contrato, e
 - b. Caso haja prorrogação do contrato, nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- III. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados em substituição os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.
- IV. Na ausência de previsão legal quanto aos índices substitutos, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços dos valores remanescente.

CLÁUSULA SEXTA – DOS PRAZOS E SUAS PRORROGAÇÕES

A vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura. Após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, o contrato se tornará válido e legalmente eficaz, tendo início em dia útil, devendo-se, para a contagem dos prazos, excluir o primeiro dia e incluir o último.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos observando o estabelecido na Lei 8.666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Toda prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, formalizando-se o respectivo Termo Aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: São Obrigações da CONTRATANTE:

- I. Cumprir fielmente as disposições do contrato;
- II. Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;
- III. Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- IV. Designar servidor público, para fiscalizar, acompanhar e relatar a execução do contrato aferindo os trabalhos de engenharia, ainda, atestar as faturas, ficando permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações a essa atribuição;
- V. Exigir, após ter advertido a CONTRATADA por escrito, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da mesma, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- VI. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- VII. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os caso de força maior, justificados e aceitos pela CONTRATANTE, não devem ser interrompidas;
- VIII. Responsabilizar-se pela comunicação em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete interrupção na execução do contrato;
- IX. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato e do edital e dos demais anexos, especialmente do projeto básico;
- X. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- XI. Não permitir que a CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as pré-estabelecidas no Contrato e Termo de Referência.
- XII. Devolver a garantia prestada pela CONTRATADA, após a execução do contrato, ou o que dela restar.
- XIII. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;
- XIV. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos (cozinha, mesas e cadeiras para o restaurante e área externa), conforme consta no Anexo I-VI, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado;
- XV. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
- XVI. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;
- XVII. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- XVIII. Autorizar a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;
- XIX. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;
- XX. Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- XXI. Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento a CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;
- XXII. Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- XXIII. Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;
- XXIV. Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;
- XXV. Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- XXVI. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- XXVII. Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;
- XXVIII. Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- XXIX. Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.
- XXX. Realizar as avaliações higiênico-sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: São Obrigações da CONTRATADA:

20.16.1.1. Quanto às instalações físicas e equipamentos

- 1.1 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;
- 1.2 A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;
- 1.3 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.
- 1.4 A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 1.5** A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 1.6** Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização;
- 1.7** As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.
- 1.8** Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pela UNIPAMPA, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 1.9** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.
- 1.10** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 1.11** A CONTRATADA é responsável por equipar as lanchonetes, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;
- 1.12** A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios (almoço e jantar), em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;
- 1.13** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 1.14** 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. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da UNIPAMPA, 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.
- 1.15** Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.
- 1.16** Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIPAMPA, para dar início à reparação do dano.
- 1.17** A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA;
- 1.18** A CONTRATADA deverá colocar, no restaurante, um computador para instalação do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pela CONTRATANTE, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras.

20.16.1.2. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

- 2.1** A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela UNIPAMPA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.
- 2.2** Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 2.3** Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 2.4** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.
- 2.5** Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- 2.6** Visando também à qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados.
- 2.7** As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência.
- 2.8** A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela UNIPAMPA. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 2.9** A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 2.10** A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;
- 2.11** Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade.
- 2.12** A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.
- 2.13** O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.
- 2.14** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

20.16.1.3. Quanto aos recursos humanos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 3.1** As atividades do restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.
- 3.2** A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.
- 3.3** A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.
- 3.4** Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;
- 3.5** A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE.
- 3.6** 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.
- 3.7** A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- 3.8** A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.
- 3.9** Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização da UNIPAMPA. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 3.10** O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.
- 3.11** A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.
- 3.12** A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIPAMPA, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- 3.13** A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada incompatível com os critérios ora estabelecidos, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço, nos exatos termos aqui determinados;
- 3.14** A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.
- 3.15** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.
- 3.16** A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.
- 3.17** A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

20.16.1.4. Quanto à execução dos serviços

- 4.1** Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;
- 4.2** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 4.3** A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.
- 4.4** É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.
- 4.5** A contratada deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem.
- 4.6** É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- 4.7** Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.
- 4.8** A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.
- 4.9** Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIPAMPA, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da UNIPAMPA, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- 4.10** A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 4.11** Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e água cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIPAMPA, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a Universidade Federal do Pampa.
- 4.12** É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.
- 4.13** É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.
- 4.14** A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.
- 4.15** A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnico-administrativos e estudantes da UNIPAMPA, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela UNIPAMPA e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas dos Restaurantes Universitários e às lanchonetes da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;
- 4.16** O RESTAURANTE e a lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIPAMPA totalmente isenta dessas responsabilidades.
- 4.17** Será vedado o atendimento no Restaurante Universitário a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente a visitante em atividades vinculadas à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus.
- 4.18** O controle integrado de pragas é de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia à UNIPAMPA. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- 4.19** A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- 4.20** O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.
- 4.21** A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da cessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.
- 4.22** Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela UNIPAMPA e autoridades sanitárias.
- 4.23** A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.
- 4.24** Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.
- 4.25** A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial.
- 4.26** A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.
- 4.27** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.
- 4.28** Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

4.29 É de responsabilidade da CONTRATADA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela UNIPAMPA.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

À CONTRATADA caberá, ainda:

- I. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- II. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no decorrer do desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
- III. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e
- IV. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nesta cláusula, não transfere à Administração da CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

- I. É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência do contrato;
- II. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- III. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato, sendo permitida sua subcontratação parcial até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.
- Somente serviços constantes da planilha orçamentária, e formalmente aprovados pela CONTRATANTE, poderão ser subcontratados.
 - A listagem das empresas subcontratadas, com os respectivos serviços a serem por elas realizados, deverá ser apresentada à FISCALIZAÇÃO, devendo essas empresas comprovar a qualificação técnica necessária aos serviços subcontratados;
 - Após o serviço, para a qual houve a subcontratação, ser encerrado, deverá ocorrer a dispensa da empresa.
- IV. A CONTRATADA deverá apresentar cópias autenticadas ou originais dos seguintes documentos de comprovação de regularidade no cumprimento de obrigações trabalhistas, em até 15 (quinze) dias corridos contados da solicitação pela CONTRATANTE:

ITEM	DOCUMENTO
1	Cópias do livro de registro;
2	Cópias das carteiras de trabalho;
3	Certidão Negativa dos Débitos Salariais;
4	Certidão Negativa de Infrações Trabalhistas;
5	Declaração de Inexistência de Infrações Trabalhistas à Legislação de Proteção à Criança e ao Adolescente;
6	Certidão ou recibo do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – CAGED;
7	Comprovação do depósito bancário dos salários e folha de pagamento ou contracheques com devida comprovação de recebimento pelos empregados;
8	Guia de recolhimento do INSS;
9	Guia de recolhimento do FGTS;
10	GFIP (com discriminação dos recolhimentos INSS e FGTS por empregado);
11	Listagem, assinada pelos empregados, comprobatória do pagamento do auxílio alimentação e do vale transporte.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Caberá à licitante vencedora manter, junto ao Conselho Regional de Nutrição, o seu cadastro e o do seu responsável técnico atualizados, de acordo com a legislação vigente.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O responsável técnico pelos serviços a serem desenvolvidos deverá ter vínculo formal com a CONTRATADA e deverá ser o indicado na fase de habilitação do certame licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

I. Cardápios e Distribuição das Refeições

a. Da Composição do Cardápio

O cardápio básico diário do almoço e do jantar deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
Almoço/Jantar	Acompanhamentos ¹	- Arroz branco	Livre	Consumo à vontade
		- Arroz integral	Opcional	Consumo à vontade
		- Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal ²	- Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado (01 Porção)	Especificadas conforme tabela abaixo*
		OPÇÃO - Prato a base de proteína de soja	Porcionado (01 porção)	
	Guarnição ³	- Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
	Saladas ⁴	- Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa ⁵	- Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 100g
Suco	- Suco de frutas natural e ou artificial	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 300 ml	

b. Do porcionamento



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

1. As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
2. Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos LIVREMENTE pelo próprio usuário;
3. O Prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA.
4. O usuário deverá optar entre a carne servida no dia ou a preparação de soja.

II. Da especificação dos pratos

a. ACOMPANHAMENTOS:

1. Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
2. Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
3. Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
4. As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.

b. PRATO PRINCIPAL:

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	200 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g	03 vezes/mês
SUÍNA SEM	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

Rua Monsenhor Constâbile Hipólito, nº 125 – Centro – Bagé – RS – CEP 96400-590

Fone: (53) 3240-5490



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

OSSO				
SUÍNA COM OSSO	Carré	Assado, grelhado	180 g	01 vezes/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão	Assado	180 g	01 vez/mês

Observações:

- A porção de carne se refere ao alimento cozido.
- Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

OPÇÃO:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente

Observações:

- A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.
- O prato principal a base de soja deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

c. GUARNIÇÃO:

- A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela contratada.
- As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.
- As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.
- Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela contratante, em até 02 (duas) vezes na semana.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

d. SALADAS:

1. Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
 - Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
 - Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
2. As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.
3. Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da contratada.
4. As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à contratante, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
5. As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

e. SOBREMESAS:

1. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.
2. Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.
 - Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssigo, bergamota, pêra, uva.
 - Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
3. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:
4. Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana; (1ª e 3ª semanas)
5. Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)
6. As sobremesas poderão ser repetidas no almoço e no jantar.

III. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

O Valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR, terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/ 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Universitário da UNIPAMPA/ CAMPUS BAGÉ deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 calorias
Carboidrato	60 %



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Proteína	15 %
Gordura Total	25 %
Gordura saturada	< 10%
Fibra	>25g
Sódio	≤ 2400 mg

As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEÍNAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Almoço/ jantar	60	15	25	<10	07-10	720-960

IV. Distribuição das Refeições:

1. As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico na cor bege. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.
2. A contratada deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel.
3. O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos reutilizáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado, para distribuição as duas refeições principais.
4. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.
6. A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.
7. Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas as opções de carne, guarnição e saladas. Ressalta-se a necessidade de oferecer o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

8. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.
9. Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.
10. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
11. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.
12. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.
13. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita as penalidade previstas em contrato.
14. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do RU, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.
15. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.
16. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado.
17. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização e equipe técnica da PRAEC.

V. Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços

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, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), demais legislações citadas em anexo (anexo I), entre outras.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

2. A contratada deverá manter no RESTAURANTE e na LANCHONETE, quando for o caso, 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 UNIPAMPA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;
3. A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou 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;
4. Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes.
5. A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:
 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas;
 - Higienização do reservatório;
 - Higiene e saúde dos manipuladores.
6. A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora 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.
7. A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.
8. 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, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da Contratante.
9. É responsabilidade da contratada realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, 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.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

10. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.
11. 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.
12. A fiscalização da contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
13. 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 interfira no funcionamento do restaurante.
14. A contratada ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela contratante, sempre que solicitada a participação destes.

VI. Da Avaliação dos Serviços

1. Com a frequência necessária, estipulada pela Contratante, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas.
2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do check-list proposto pela Portaria nº 78 de 2009 da SES/RS (Secretaria Estadual da Saúde – Rio Grande do Sul).
3. A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.
4. A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada por nutricionista designado pela PRAEC.
5. A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço e jantar. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante.
6. Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.
7. Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços será utilizado o formulário do Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários.

VII. Da Responsabilidade Técnica



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

1. A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Universitário (RU) da UNIPAMPA Campus BAGÉ responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, devendo o pagamento deste funcionário ser realizado de acordo com o piso estabelecido pelo Sindicato da categoria profissional. Caso o número de refeições servidas no RU seja maior que 500/dia (quinhentos) o número de nutricionistas deverá obedecer a Resolução CFN nº 380/2005.

VIII. Do Funcionamento da Lanchonete

1. Poderá ser oferecida pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Anexo I-III – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONTRATANTE.
2. Dos preços:
 - Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;
 - A contratada deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a concedente e não superiores aos praticados no comércio local;
 - Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
3. Das normas higiênico-sanitárias:
 - O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.
 - Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Universitário devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.
 - A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.
 - A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.
 - Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.
4. **Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:**
 - A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;
 - Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da contratada, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.
- A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;
- A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;
- Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos; comercializar bebidas alcoólicas; e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição. Será vedado o atendimento no Restaurante Universitário a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente aos visitantes à instituição desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

A CONTRATANTE, por meio de pessoa(s) competente(s) designada(s) pela Reitoria da UNIPAMPA, realizará(ão) o acompanhamento e fiscalização dos serviços a serem executados de acordo com o Termo de Referência, ao(s) qual(is) caberá, inclusive, fazer cumprir o presente instrumento, bem como autorizar o pagamento de faturas e, ainda, praticar todos os atos que se fizerem necessários à fiel execução dos serviços. É permitida a contratação de terceiros para assisti-la e subsidiá-la de informações pertinentes a essa atribuição.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – À CONTRATADA caberá sanar as falhas porventura apontadas, submetendo o serviço à nova verificação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A CONTRATADA se obriga a facilitar todas as atividades da fiscalização e, ainda, a dispensar ou afastar do serviço qualquer empregado seu que embarçar a fiscalização ou o regular andamento dos trabalhos, ou que por seu comportamento for julgado inconveniente na área de serviço.

- I. Especificado (inclusive a justificativa para sua adoção);
- II. Dúvidas, solicitações e informações diversas encaminhadas à fiscalização e as soluções propostas pela mesma, a critério das partes;
- III. Também se fará constar todas as observações que, tanto a CONTRATADA como CONTRATANTE julgarem necessárias.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATADA deverá indicar preposto, a ser submetido à aprovação da Administração da CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA QUARTA: A CONTRATADA deverá manter no local da execução do serviço, durante o preparo das refeições, 01 (um) nutricionista, inscrito no Conselho regional de Nutrição - CRN e aceito pela Administração.

SUBCLÁUSULA QUINTA: As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da CONTRATANTE deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para atender as despesas decorrentes do presente contrato, a CONTRATANTE emitiu a Nota de Empenho nº. _____, de ___/___/2015, em anexo ao presente contrato independente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

Para a execução dos serviços a serem prestados por força do presente Contrato, a **CONTRATADA** pagará à **UNIPAMPA** o valor mensal fixo de **R\$ 3.433,33 (três mil quatrocentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)** pela cessão do espaço físico do Restaurante Universitário. Os usuários do Restaurante Universitário farão os pagamentos de suas refeições diretamente à **CONTRATADA**, e a **UNIPAMPA subsidiará parte das refeições**.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil de cada mês através do Guia de Recolhimento da União (GRU). O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

- I. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE.
- II. O não pagamento, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados, implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês, atualização monetária, sobre o valor vencido e não pago.
- III. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela fiscalização do contrato e pela Administração Superior da Universidade, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93;
- IV. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- V. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a **10 (dez)** dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;

I. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % do valor da cessão onerosa a ser paga no mês de recesso, obedecido o limite de até 50% de desconto; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.

II. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Coordenação Administrativa do *Campus* Bagé, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATANTE subsidiará refeições aos seus alunos, de acordo com política estabelecida internamente. Desta forma, será desenvolvido entre as partes um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

- I. A UNIPAMPA disponibilizará à CONTRATADA, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos usuários do Restaurante Universitário que terão subsídio alimentício total ou parcial por parte da Universidade.
- II. Os usuários que contarem com subsídio alimentício parcial por parte da UNIPAMPA efetuarão pagamento parcial da refeição à CONTRATADA.
- III. Para os usuários que receberem subsídio alimentício parcial por parte da UNIPAMPA, a CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.
- IV. As medições para efeito de pagamento dos alunos subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
 - No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;
 - A CONTRATANTE terá 2 (dois) dias úteis para conferir o relatório e solicitar à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura; e
 - Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas.
- V. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- VI. O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela UNIPAMPA será efetuado integralmente pela UNIPAMPA, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;
- VII. O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela UNIPAMPA será efetuado parcialmente pela UNIPAMPA (na parte que lhe cabe), de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;
- VIII. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.
- IX. Todo e qualquer pagamento a ser feito à CONTRATADA, levando-se em conta a política de subsídio implantada pela CONTRATANTE, respeitará obrigatoriamente ao prazo de 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com o devido "atesto" pelo Servidor Competente da CONTRATANTE, juntamente com a apresentação dos critérios de aferição de resultados estipulados.
- X. Será verificada a comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta "on-line" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93.
- XI. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, 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 regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- XII. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- XIII. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;
- XIV. A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- XV. 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.
- XVI. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- XVII. A inadimplência da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.
- XVIII. Não haverá repasse financeiro da UNIPAMPA para CONTRATADA caso as despesas de energia elétrica e água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, não estiverem pagas, mediante depósito em conta da UNIPAMPA, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás também são a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a Universidade Federal do Pampa.
- XIX. A Administração poderá descontar do pagamento eventuais multas que tenham sido impostas à empresa contratada, após executada a garantia, caso o valor desta seja insuficiente, assegurados em ambos os casos o contraditório e a ampla defesa;
- XX. Os usuários da Cantina/Restaurante da UNIPAMPA que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente à empresa CONTRATADA, ficando a contratada obrigada a dar o troco exato e em espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DA GARANTIA

Para garantir a boa execução dos termos deste contrato, a CONTRATADA caucionará uma quantia de _____ (_____), equivalente a 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor estimado do contrato, através de _____, conforme a Lei nº. 8.666/93, artigo 56, § 3º.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A CONTRATADA fica obrigada a apresentar documento que comprove a prestação da Garantia em, no máximo, 15 (quinze) dias da data de assinatura do presente instrumento contratual, ficando ciente que a não apresentação ou a não manifestação contendo justificativa pela não apresentação da garantia configura-se como quebra de cláusula contratual, o que motiva a rescisão do contrato e aplicações de sanções.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A CONTRATANTE poderá, até o advento da rescisão do Contrato, reter o pagamento das faturas, nos seguintes casos:

- I. Má qualidade dos serviços executados;
- II. Débitos da CONTRATADA para com a CONTRATANTE, que provenha da execução deste ou de qualquer outro contrato ou obrigações.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, de pleno direito, se vier a ocorrer à rescisão unilateral do Contrato em decorrência de inadimplemento contratual da CONTRATADA, sem prejuízo a outras penalidades cabíveis.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA QUARTA – A garantia deverá ter validade até o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato e será liberada, desde que cumpridas todas as exigências e obrigações contratuais, inclusive o recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados à CONTRATANTE, se houverem.

SUBCLÁUSULA QUINTA – A CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar destas retenções todo o valor proveniente de multas que venham a ser aplicada à CONTRATADA, conforme as previsões do edital e neste instrumento, e reserva-se o direito de descontar destas retenções os pagamentos de descontos relativos às contribuições previdenciárias e trabalhistas e/ou todo e qualquer imposto ou taxa, folha de pessoal empregado, que a CONTRATADA deixar de efetuar o pagamento dentro do prazo previsto.

DÉCIMA SEXTA – DAS SANÇÕES

Nos termos do artigo 87 da Lei n.º 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de inexecução parcial ou total do contrato, e sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- I. Advertência por escrito poderá ser aplicada no caso de descumprimento de quaisquer obrigações previstas no edital e no contrato, que não configurem hipóteses de aplicação de sanções mais graves, sem prejuízo das multas eventualmente cabíveis;
- II. Multa: caso haja a inexecução parcial do objeto será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual; e para inexecução total, a multa aplicada será de 10% sobre o valor total do contrato;
- III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o órgão licitante, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- IV. 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, na forma da lei.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a CONTRATADA que:

- I. Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;
- II. Apresentar documentação ou declaração falsa;
- III. Comportar-se de modo inidôneo;
- IV. Cometer fraude fiscal;
- V. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
- VI. Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- VII. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- VIII. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- IX. Ensejar o retardamento da execução do certame.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – As sanções de multas poderão ser aplicadas concomitantemente com as demais, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da notificação, sendo assim calculadas:

I. 8% (oito por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;

II. 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;

III. 10% (dez por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

IV. 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo; 10% (dez por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONTRATANTE.

V. 5% (cinco por cento) sobre o valor total estimado do Contrato no caso de não assinatura do Termo de contrato, bem como no caso de interrupção do serviço bem como no caso de interrupção do serviço por mais de 10 (dez) dias corridos sem a devida justificativa junto à fiscalização.

VI. O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A aplicação de multa de mora à CONTRATADA não impede a rescisão unilateral do contrato pela UNIPAMPA, nem a aplicação das outras sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA QUARTA – O valor correspondente a qualquer multa aplicada à CONTRATADA, respeitado o princípio do contraditório e da ampla defesa, deverá ser depositado no prazo máximo de 10 (dez) dias, após o recebimento da notificação, na forma definida pela legislação, em favor da UNIPAMPA, ficando a empresa obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

SUBCLÁUSULA QUINTA – Decorrido o prazo de 10 (dez) dias para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de juros de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias após a data da notificação, após o que, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

SUBCLÁUSULA SEXTA – No caso de a CONTRATADA ser credora de valor suficiente, a UNIPAMPA poderá proceder ao desconto da multa devida na proporção do crédito.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – Se a multa aplicada for superior ao total dos pagamentos eventualmente devidos, a empresa CONTRATADA responderá pela sua diferença, podendo esta ser cobrada judicialmente.

SUBCLÁUSULA OITAVA – As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a empresa CONTRATADA de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à UNIPAMPA, decorrente das infrações cometidas.

SUBCLÁUSULA NONA – As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA – Independentemente das multas previstas, a responsabilidade por eventuais prejuízos causados pela CONTRATADA, ou seus agentes, direta ou indiretamente a UNIPAMPA, será regulada pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - As multas que se aplicam ao valor das parcelas intermediárias e final são cumulativas as porcentagens em atraso, e estão limitadas a 10% (dez por cento) do valor total do contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - A CONTRATADA estará em descumprimento contratual se não cumprir com as obrigações pertinentes ao correto desempenho dos serviços inerentes às funções contratadas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Será configurada a inexecução total do objeto quando houver atraso injustificado para início dos serviços por mais de 30 dias após a assinatura do contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - No caso de rescisão do contrato, a Contratada ficará sujeita às penalidades previstas no edital e às conseqüências descritas no art. 80 da retro mencionada Lei, quando couber.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – As multas previstas anteriormente serão descontadas do valor total ou da garantia do respectivo contrato. Caso as multas sejam superiores à garantia contratual, além da perda desta, responderá a Contratada pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas nos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A rescisão do Contrato ocorrerá de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial quando da ocorrência de quaisquer das hipóteses:

- I. A CONTRATADA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;
- II. A CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da UNIPAMPA;
- III. A CONTRATADA não iniciar a execução dos serviços após 30 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato;
- IV. O acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;
- V. A CONTRATADA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multas ou faltas cometidas caracterizadas má fé;
- VI. Quando a CONTRATADA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência da UNIPAMPA;
- VII. Se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
- VIII. O não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;
- IX. Execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização da UNIPAMPA;
- X. Nos demais casos previstos em Lei.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A rescisão deste contrato pode ser:

- I. Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei supracitada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;
- II. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;
- III. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

SUBCLÁUSULA QUARTA – Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

SUBCLÁUSULA QUINTA – A CONTRATADA reconhece, na hipótese de rescisão administrativa, prevista no artigo 77 da Lei nº. 8.666/93, os direitos da CONTRATANTE, conforme prevê o art. 55, inciso IX, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

As dúvidas suscitadas a respeito da interpretação das cláusulas constantes do presente contrato, bem como quaisquer questões oriundas de sua execução, serão dirimidas, em juízo, no foro da Justiça Federal, na cidade de Bagé, Estado do Rio Grande do Sul, que fica, desde já, eleito pelos contratantes, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

I. Na execução deste contrato, bem como nos casos omissos, aplicar-se-ão as cláusulas contratuais e os preceitos de direito público, sendo-lhes aplicado ainda, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei nº 8.666, de 1993, combinado com o inc. XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

II. A CONTRATADA se obriga a utilizar de forma privativa e confidencial, quanto aos documentos fornecidos pela CONTRATANTE para execução do contrato.

III. Tolerância quanto a eventuais descumprimentos ou infrações relativas às cláusulas e condições estipuladas no presente contrato, não será considerada como precedente novação ou renúncia aos direitos que a lei e o presente contrato assegurarem às partes.

IV. A CONTRATANTE providenciará a publicação deste Contrato e de seus eventuais aditamentos, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

V. E, para firmeza do ajuste ora acertado, é lavrado o presente Termo de Contrato em 03 (três) vias, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes das partes, já qualificados, na presença das testemunhas abaixo firmadas, maiores e capazes.

_____, ____ de _____ de 2015.

EMPRESA
Nome
Cargo

UNIPAMPA
Profª. Ulrika Arns
Reitora

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF nº:

Nome:
CPF nº:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO 09 - TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS BAGÉ

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO RAMO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições de almoço e jantar, bem como para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), associada à cessão de uso de dois prédios com área em espaço físico de 389,28m² cada, destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de BAGÉ, situado na Travessa 45, nº1650 - Bairro Malafaia, bem como a cessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE, não envolvendo equipamentos para lanchonete. E envolve o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais. A forma de contratação proposta é a cessão de uso para fins comerciais, através da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA**, tipo **MENOR PREÇO DE REFEIÇÃO**, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na **Lei nº 8.666/93**, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada no preparo e distribuição continuada de refeições (almoço e jantar) e de serviços de lanchonete, no Campus BAGÉ da UNIPAMPA, pelas seguintes motivações:

- a) Necessidade de contribuir para a permanência e a conclusão de curso dos estudantes da UNIPAMPA, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação;
- b) Necessidade de oferecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem estar dos usuários;
- c) Necessidade de complementar as necessidades básicas de alimentação durante e nos intervalos das principais refeições, com a implantação de lanchonete anexa ao restaurante;
- d) Busca do melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à universidade foco em atividades fins nas áreas de ensino, pesquisa e extensão;
- e) Impossibilidade de contratação de cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, dentre outros cargos extintos;
- f) Circulam em torno de 2.350 pessoas no Campus de BAGÉ, entre alunos, servidores e categorias especiais, estando localizado em região desprovida de estabelecimentos para dar suporte à demanda de alimentação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de Restaurante e Lanchonete no Campus, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de refeições e lanches para a comunidade acadêmica, faz-se necessário a contratação de particular.

3. OBJETIVO

3.1. O Objetivo da contratação é o de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes da contratante, contribuindo assim com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica;

3.2 O Objetivo da implantação da lanchonete é complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

4. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados no espaço destinado para este fim na UNIPAMPA Campus BAGÉ, localizado na Travessa 45, nº1650 - Bairro Malafaia.

4.2 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a lanchonete do Campus de BAGÉ anexa ao Restaurante Universitário.

5. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

5.1. As refeições deverão ser distribuídas de segunda a sexta-feira, das 11h00min às 14h00min para o almoço e das 18h00min às 21h00min para o jantar;

5.2. O horário de funcionamento previsto para a lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira das 7h30min às 22h00min e aos sábados das 7h30min às 14h00min;

5.3 Será permitido atraso de no máximo 10 (dez) minutos para o início da distribuição das refeições e para abertura da lanchonete, sendo o horário de atendimento estendido por mesmo período;

5.4 O horário de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da contratante, a critério da Direção do Campus, em atendimento à demanda dos comensais, cabendo à contratada se adequar à mudança em até 48 (Quarenta e oito) horas úteis após a comunicação;

5.5 Havendo demanda manifesta dos comensais, poderá ser solicitado à contratada a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do Campus com 48 (Quarenta e oito) horas de antecedência;

5.6 Aos sábados, durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, em feriados e recessos oficiais, somente com autorização da CONTRATANTE poderá ser reduzido o horário ou dispensado o fornecimento das refeições e/ou serviços da lanchonete, respeitando-se a demanda dos comensais.

6. PÚBLICO CIRCULANTE

6.1. A contratante conta atualmente (dados de abril/2015) com aproximadamente 2000 alunos (Quadro 1). Além desses, o Campus apresenta cerca de 251 servidores públicos e 46 funcionários terceirizados.

Quadro 1: Dados do Campus BAGÉ

Alunos por turno	Alunos regulares
Diurno	978



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Noturno	925
Mestrado Ensino de Línguas (diurno e noturno)	38
Mestrado em Ensino de Ciências (diurno e noturno)	30
Especialização em Educação e Diversidade Cultural (diurno e noturno)	16
Especialização em Ensino de literatura (diurno e noturno)	15
Total	2002

Servidores Públicos	251
Func. Terceirizados	46
Total	297

Visitantes Diários	Aproximadamente 50 pessoas
--------------------	----------------------------

Fonte: Direção do Campus BAGÉ

- 6.2.** A quantidade de refeições a serem servidas no restaurante universitário poderá ser variável, pelas próprias características do calendário acadêmico de uma universidade;
- 6.3.** A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos;
- 6.4.** Dos alunos atualmente regulares no Campus universitário de BAGÉ, 197 são alunos com vulnerabilidade socioeconômica, sendo assistidos pela UNIPAMPA através de Programa de Permanência;
- 6.5.** Estima-se que 197 alunos, o que corresponde ao público vulnerável atendido pelo Programa de Permanência, acessarão o Restaurante Universitário diariamente para as refeições de almoço e jantar.
- 6.6.** Todos os alunos terão o direito de realizar as 02 (duas) refeições principais diariamente no Restaurante Universitário, nos dias e horários estipulados para funcionamento.

7. SUBSÍDIO AOS ALUNOS PELA REFEIÇÃO

- 7.1.** A CONTRATANTE subsidiará refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente;
- 7.2.** A CONTRATANTE concederá subsídio integral para alunos assistidos por Programa de Permanência (alunos com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica) e subsídio parcial para os demais alunos e eventuais;
- 7.3.** A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício total e parcial por parte da Universidade;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

7.4. Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONTRATANTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pela refeição de almoço/jantar;

7.5. Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à CONTRATADA, sendo que esse usuário pagará o valor de R\$ 2,50, enquanto que a diferença será paga pela CONTRATANTE à CONTRATADA;

7.6. Os usuários do Restaurante Universitário que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie;

7.7. Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição. Será vedado o atendimento no Restaurante Universitário a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente a visitantes à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus;

7.8. Deverá ser desenvolvido, pela CONTRATANTE, um sistema informatizado de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio;

7.9. A CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA;

7.10. Os pagamentos a serem efetuados pela CONTRATANTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da CONTRATANTE;

7.11. O subsídio não se aplica a produtos que forem consumidos na lancheria.

7.12. As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

7.12.1. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;

7.12.2. A CONTRATANTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

7.12.3. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;

c) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários;

d) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

7.12.4. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

7.12.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, 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 regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

7.12.6. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

7.12.7. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;

7.12.8. A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

7.12.9. 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;

7.12.10. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

8. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

8.1. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa dos dois imóveis da UNIPAMPA no *Campus* BAGÉ, será de R\$ 3.433,33 (três mil reais, quatrocentos e trinta e três reais com trinta e três centavos);

8.2. O valor de referência corresponde à média dos valores de locação orçados por, no mínimo, três cotações de imobiliárias ou de corretores de imóveis com registro junto ao CRECI – Conselho Regional de Corretores de Imóveis, da cidade de BAGÉ-RS;

8.3. O pagamento do valor devido pela CONTRATADA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da contratada;

8.4. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Coordenação Administrativa do *Campus* BAGÉ, com emissão pela Coordenadoria de Contabilidade e Finanças da Pró-Reitoria de Administração da UNIPAMPA;

8.5. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE;

8.5.1. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso;

8.5.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela fiscalização do contrato e pela Administração Superior da Universidade, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93;

8.5.3. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela UNIPAMPA, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

8.6. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, deverá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo;

8.6.1. A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONTRATADA, deverá



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONTRATADA, a qual será analisada pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;

8.6.2. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração Superior da Universidade ou por dispositivo legal;

8.7. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à contratada, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

8.8. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 10 (dez) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;

8.8.1. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % do valor da cessão onerosa a ser paga no mês de recesso, obedecido o limite de até 50% de desconto; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso;

8.8.2. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO do *Campus* BAGÉ, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

9. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

9.1. A CONTRATADA deve oferecer uma refeição em sistema *self-service* parcial, que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Universitário com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame;

9.2. Como parâmetro, estipula-se que o valor máximo da refeição não deve ultrapassar R\$ 12,66 (doze reais com sessenta e seis centavos) por unidade de refeição servida, que corresponde à média do valor de refeição dentre 03 (três) cotações de preços obtidas pela CONTRATANTE junto a estabelecimentos de BAGÉ;

9.2.1. Haverá diligência para comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado;

9.3. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor integral da refeição consumida por aluno assistido por Programa de Permanência da instituição, e subsidiará parcialmente o valor da refeição para os demais alunos e eventuais, segundo política interna;

9.4. Os preços das refeições servidas no Restaurante Universitário poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no (IPCA) Índice de Preços ao Consumidor Amplo, publicado pelo IBGE, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:

$$R = V \left(\frac{1 - I_0}{I_0} \right)$$

Onde: R = é o valor do reajuste procurado; V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado; I = é o número índice relativo ao mês do reajuste; e I₀ = é o número índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

9.5. Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela CONTRATADA, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da fiscalização do contrato;

9.6. Os preços dos produtos da lanchonete poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONTRATADA, e será submetido à aprovação da fiscalização do contrato, obedecida a legislação de proteção ao consumidor;

9.7. A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições do Restaurante Universitário deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor;

9.8. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

10. DAS OBRIGAÇÕES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1. Quanto à qualificação técnica

10.1.1.1. Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, **ou** declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;

10.1.1.2. Certidão de Registro e Quitação da licitante junto ao **Conselho Regional de Nutricionistas** competente;

10.1.1.3. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), detentor de atestado de responsabilidade técnica **expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)** competente;

10.1.1.3.1. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

10.1.2. Quanto às instalações físicas e equipamentos

10.1.2.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;

10.1.2.2. A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

conforme discriminação do inventário;

10.1.2.3. Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações;

10.1.2.3.1. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

10.1.2.3.2. A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores;

10.1.2.4. Eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA, após aprovação da Coordenadoria de Obras e da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do contrato e da Coordenadoria de Obras;

10.1.2.4.1. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

10.1.2.4.2. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pela UNIPAMPA, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

10.1.2.5. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;

10.1.2.6. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

10.1.2.7. A CONTRATADA é responsável por equipar as lanchonetes, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;

10.1.2.8. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios (almoço e jantar), em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

10.1.2.9. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;

10.1.2.10. 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. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da UNIPAMPA, 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;

10.1.2.10.1. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar;

10.1.2.10.2. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIPAMPA, para dar início à reparação do dano;

10.1.2.11. A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA;

10.1.2.12. A CONTRATADA deverá colocar, no restaurante, um computador para instalação do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pela CONTRATANTE, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras.

10.1.3. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

10.1.3.1. A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela UNIPAMPA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

10.1.3.1.1. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

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

10.1.3.2. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;

10.1.3.3. Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

funcionários;

10.1.3.4. Visando também à qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

10.1.3.5. As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência;

10.1.3.6. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela UNIPAMPA. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

10.1.3.7. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio;

10.1.3.8. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;

10.1.3.9. Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade;

10.1.3.10. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia;

10.1.3.11. O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos;

10.1.3.12. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

10.1.4. Quanto aos recursos humanos

10.1.4.1. As atividades do restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições;

10.1.4.2. A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

10.1.4.3. A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

10.1.4.4. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

10.1.4.5. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE;

10.1.4.6. 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; **10.1.4.7.** A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera nos Restaurantes e Lanchonetes, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções;

10.1.4.8. A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados;

10.1.4.9. Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização da UNIPAMPA. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado;

10.1.4.10. O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação;

10.1.4.11. A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;

10.1.4.12. A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIPAMPA, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

10.1.4.13. A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

10.1.4.14. A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;

10.1.4.15. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA;

10.1.4.16. A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros;

10.1.4.17. A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências dos Restaurantes e da Lanchonete.

10.1.5. Quanto à execução dos serviços

10.1.5.1. Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;

10.1.5.2 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.

10.1.5.3. A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;

10.1.5.4. É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários;

10.1.5.5. A contratada deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;

10.1.5.6. É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal;

10.1.5.7. Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;

10.1.5.8. A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição;

10.1.5.9. Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIPAMPA, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da UNIPAMPA, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;

10.1.5.10. A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização;

10.1.5.11. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e fornecimento de água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIPAMPA, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a UNIPAMPA;

10.1.5.12. É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço;

10.1.5.13. É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato;

10.1.5.14. A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação;

10.1.5.15. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos-administrativos e estudantes da UNIPAMPA, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela UNIPAMPA e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas dos Restaurantes Universitários e às lanchonetes da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;

10.1.5.16. O RESTAURANTE e a lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIPAMPA totalmente isenta dessas responsabilidades;

10.1.5.17. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências dos Restaurantes e Lanchonete (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia à UNIPAMPA. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado;

10.1.5.18. A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

10.1.5.19. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura;

10.1.5.20. A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da cessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

10.1.5.21. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela UNIPAMPA e autoridades sanitárias;

10.1.5.22. A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante;

10.1.5.23. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE;

10.1.5.24. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial;

10.1.5.25. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada;

10.1.5.26. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

10.1.5.27. Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;

10.1.5.28. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar as reformas, adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela Coordenadoria de Obras da UNIPAMPA e pela fiscalização do contrato.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.2.1. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;

10.2.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos (cozinha, mesas e cadeiras para o restaurante



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

e área externa), conforme consta no Anexo I-VI, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado;

10.2.3. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;

10.2.4. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;

10.2.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

10.2.6. Autorizar, se de acordo, em conjunto com a Coordenadoria de Obras, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;

10.2.7. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;

10.2.8. Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

10.2.9. Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento à CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;

10.2.10. Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento;

10.2.11. Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;

10.2.12. Proceder as vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;

10.2.13. Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;

10.2.14. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;

10.2.15. Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;

10.2.16. Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;

10.2.17. Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;

10.2.18. Realizar as avaliações higiênico sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo;

11. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

11.1. Cardápios e Distribuição das Refeições

11.1.1. Da Composição do Cardápio

O cardápio básico diário do almoço e do jantar deverá ser composto por:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
Almoço/Jantar	Acompanhamentos ¹	- Arroz branco	Livre	Consumo à vontade
		- Arroz integral	Opcional	Consumo à vontade
		- Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal ²	- Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado (01 Porção)	Especificadas conforme tabela abaixo*
		OPÇÃO - Prato a base de proteína de soja	Porcionado (01 porção)	
	Guarnição ³	- Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
	Saladas ⁴	- Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa ⁵	- Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 100g
Suco	- Suco de frutas natural e ou artificial	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 300 ml	

11.1.2. Do porcionamento

O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

5. As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
6. Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos LIVREMENTE pelo próprio usuário;
7. O Prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA.
8. O usuário deverá optar entre a carne servida no dia ou a preparação de soja.

11.1.3. Da especificação dos pratos

1^o ACOMPANHAMENTOS:

- Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
- Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
- As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.

2º PRATO PRINCIPAL:

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	200 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g	03 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré	Assado, grelhado	180 g	01 vezes/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão	Assado	180 g	01 vez/mês

Observações:

- f) A porção de carne se refere ao alimento cozido;
- g) Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;
- h) A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar;
- i) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
- j) Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

OPÇÃO:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente

Observações:

- c) A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.
- d) O prato principal a base de soja deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

3º GUARNIÇÃO:

- a) A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela contratada;
- b) As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição;
- c) As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos;
- d) Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela contratante, em até 02 (duas) vezes na semana.

4º SALADAS:

- a) Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
 - Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
 - Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- b) As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas;
- c) Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da contratada;
- d) As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à contratante, considerando-se a sazonalidade dos gêneros;
- e) As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

5º SOBREMESAS:

- a) Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.
- b) Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

- Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêsego, bergamota, pêra, uva.
 - Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- c) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:
Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana; (1ª e 3ª semanas)
Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)
- d) As sobremesas poderão ser repetidas no almoço e no jantar.

11.1.4. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

O Valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Universitário da UNIPAMPA/ CAMPUS BAGÉ deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 calorias
Carboidrato	60 %
Proteína	15 %
Gordura Total	25 %
Gordura saturada	< 10%
Fibra	>25g
Sódio	≤ 2400 mg

As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEÍNAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Almoço/ jantar	60	15	25	<10	07-10	720-960

11.1.5. Distribuição das Refeições:

11.1.5.1. As refeições serão distribuídas em sistema *self-service* parcial, em balcões



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico na cor bege. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições;

11.1.5.2. A contratada deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel;

11.1.5.3. O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos reutilizáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado;

11.1.5.4. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

11.1.5.5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes reutilizáveis ou descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário;

11.1.5.6. A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições;

11.1.5.7. Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas as opções de carne, guarnição e saladas. Ressalta-se a necessidade de oferecer o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições;

11.1.5.8. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada;

11.1.5.9. Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico;

11.1.5.10. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos;

11.1.5.11. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à PRAEC, com antecedência mínima de 10 (dez) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite;

11.1.5.12. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas;

11.1.5.13. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato;

11.1.5.14. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do RU, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários;

11.1.5.15. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos;

11.1.5.16. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado;

11.1.5.17. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da PRAEC.

11.2. Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços

11.2.1. 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, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações citadas em anexo (anexo I), entre outras;

11.2.2. A contratada deverá manter no RESTAURANTE e na LANCHONETE, quando for o caso, 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 UNIPAMPA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

11.2.3. A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou 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;

11.2.4. Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes.

11.2.5. A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – 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.

11.2.6. A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora 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;

11.2.7. A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza;

11.2.8. 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, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE;

11.2.9. É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, *freezers*, 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;

11.2.10. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante;

11.2.11. 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;

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

11.2.13. 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 interfira no funcionamento do restaurante;

11.2.14. A CONTRATADA ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela CONTRATANTE, sempre que solicitada a participação destes.

11.3. Da Avaliação dos Serviços

11.3.1. Com a frequência necessária, estipulada pela CONTRATANTE, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas;

11.3.2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do *check-list* proposto pela Portaria nº 78 de 2009 da SES/RS (Secretaria Estadual da Saúde – Rio Grande do Sul);

11.3.2.1. A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato;

11.3.2.2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada pela fiscalização da contratante;

11.3.3. A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço e jantar. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante;

11.3.3.1. Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido obrigará a exclusão da preparação do cardápio, além de sanções previstas em contrato;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

11.3.3.2. Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços será utilizado o formulário do Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários, e a mesma deverá ser realizada pela fiscalização da CONTRATANTE.

11.4. Da Responsabilidade Técnica

11.4.1. A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Universitário (RU) da UNIPAMPA Campus BAGÉ responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional da Categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, devendo o pagamento deste funcionário ser realizado de acordo com o piso estabelecido pelo Sindicato da categoria profissional. Caso o número de refeições servidas no RU seja maior que 500/dia (quinhentos), o número de nutricionistas deverá obedecer a Resolução CFN nº 380/2005.

11.5. Do Funcionamento da Lanchonete

11.5.1. Poderá ser oferecida pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Anexo I-III – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONTRATANTE.

11.5.2. Dos preços:

- Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;
- A contratada deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a concedente e não superiores aos praticados no comércio local;
- Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

11.5.3. Das normas higiênico-sanitárias:

- O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA;
- Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Universitário devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete;
- A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária;
- A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante;
- Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

11.5.4. Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:

- A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;
- Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da contratada, que



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços;

- A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais;
- A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;
- A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;
- Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos; comercializar bebidas alcoólicas; e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

12. MEDIDAS ACAUTELADORAS

12.1. Consoante o artigo 45, da Lei nº 9.784/1999, 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.

13. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a **CONTRATADA** que:

- a)** Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;
- b)** Apresentar documentação ou declaração falsa;
- c)** Comportar-se de modo inidôneo;
- d)** Cometer fraude fiscal;
- e)** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
- f)** Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- g)** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- h)** Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- i)** Ensejar o retardamento da execução do certame.

13.2. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a **CONTRATANTE** poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções:

- a)** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b)** Multa de até:
 - b.1) 8% (oito por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;
 - b.2) 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;
 - b.3) 10% (dez por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da **CONTRATANTE** sob responsabilidade da **CONTRATADA**, sem prejuízo das indenizações cabíveis;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

b.4) 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

b.5) 10% (dez por cento) sobre o valor anual da cessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONTRATANTE.

b.6) 5% sobre o valor total estimado do contrato, no caso de não assinatura do termo de contrato, bem como no caso de interrupção do serviço por mais de 10 (dez) dias corridos sem a devida justificativa junto à fiscalização.

b.7) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

c) Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

d) suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE; e,

e) 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 CONTRATANTE que aplicou a penalidade;

13.3. Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente;

13.4. Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999;

13.5. A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas;

13.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período;

13.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

14. VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União;

14.2. O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias úteis da data de solicitação formal da contratante;

14.2.1. Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título;

14.3. Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a contratante realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a contratante.

14.4. Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

toda e qualquer penalidade;

15. DA VISTORIA

15.1. As empresas interessadas em participar do processo licitatório devem fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas;

15.2. O agendamento da vistoria deverá ser feito através do telefone (53) 3240-5466, com Paloma Cardoso da Rosa entre às 08h00min e 17h30min, ou pelo e-mail paloma.rosa@unipampa.edu.br

15.3. A vistoria deverá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONTRATANTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA (Anexo I-V), documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações;

15.4. A licitante deverá apresentar a Declaração de Vistoria (Anexo I-V), devidamente assinado por seu representante legal e com o visto do servidor responsável por acompanhar a vistoria.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 – Integram este Termo, o Edital e Anexos e a proposta da empresa vencedora;

16.2 - O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação;

16.3 - A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos;

16.4 – O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente contratação será o da Justiça Federal no Rio Grande do Sul, na Seção Judiciária de Bagé/RS;

16.5 – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.987/95 e demais normas aplicáveis.

São Borja/RS, 14 de abril de 2015.

Nilson Levi Zalewski de Souza
Economista
SIAPE 1552087
Campus São Borja
CORECON/RS 6538

Adm. Gustavo de Carvalho Luiz
Chefe da Divisão de Apoio à Moradia e
Alimentação
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e
Comunitários
SIAPE 1775755

Simone Barros de Oliveira
Pró-Reitora de Assuntos Estudantis e Comunitários
SIAPE 1775755



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS BAGÉ

- Anexo I-I – Referências Bibliográficas**
- Anexo I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus**
- Anexo I-III – Lista Mínima de produtos a serem comercializados**
- Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários**
- Anexo I-V – Modelo de Atestado de Vistoria**
- Anexo I-VI – Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA**
- Anexo I-VII – Disposição dos Equipamentos**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Anexo I-I – Referências Bibliográficas
LEGISLAÇÃO

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.** Aprovar o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria MS nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993.** Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 380/2005.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 378/2005.** Dispões sobre o registro e cadastro de pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 510/2012.** Dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para o desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.

Governo do Estado do Rio Grande do Sul. **Decreto nº 23.430 de 24 de Outubro de 1974.** Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

Governo do Estado do Rio Grande do Sul. **Portaria nº 78/2009.** Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 6.** Equipamento de Proteção Individual – EPI.

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 7.** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO.

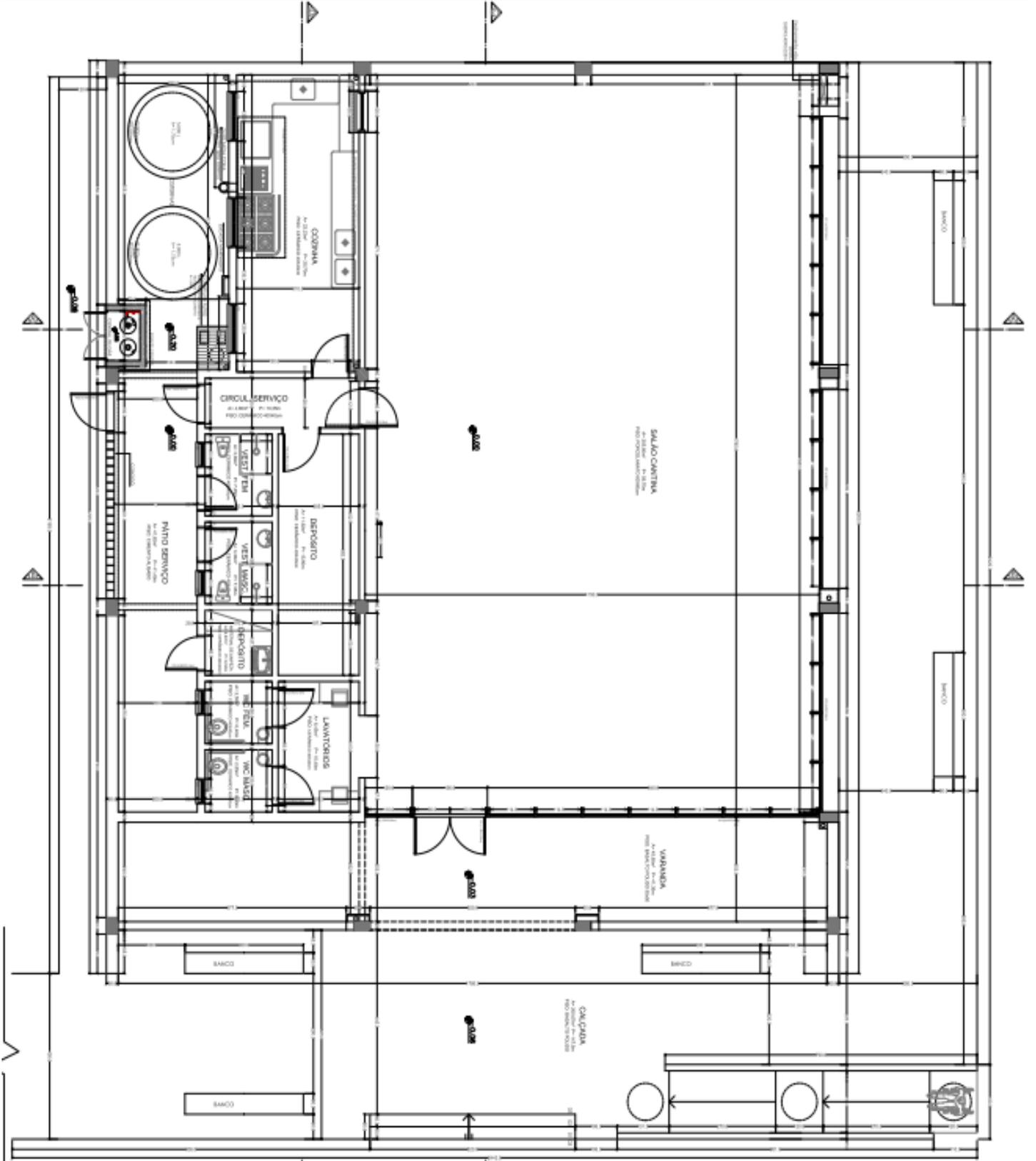
Portaria Interministerial nº 66, DE 25 DE Agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

ANEXO I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Anexo I-III – Lista Mínima de produtos a serem comercializados

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS	
01	Achocolatado – caixa 200ml
02	Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml
03	Bebidas isotônicas - garrafas
04	Bebidas à base de soja
05	Café com leite - xícara
06	Café preto comum e expresso - xícara ou copo descartável
07	Chá - sachês
08	logurtes – copos
09	Refrigerantes comuns, diet, light, zero – garrafas 290 ml, lata 350 ml, garrafa 600 ml.
10	Sucos naturais ou artificiais (diversos sabores)- copo 300 ml- mínimo de três sabores cada
LANCHES	
11	Balas e chicletes
12	Barra de cereais
13	Biscoitos diversos
14	Bolachas salgadas e recheadas
15	Bolos – diversos sabores – fatias 160g
16	Cachorro-quente
17	Coxinha comum
18	Doces: brigadeiro, bombom recheado, chocolate
19	Empada - sabores
20	Frutas diversas – ao menos, 3 tipos.
21	Mini pizza
22	Misto quente
23	Pão de queijo
24	Pastel comum – assado e frito
25	Picolés e sorvetes – sabores diversos
26	Risoles
27	Salada de frutas
28	Salgados folhados
29	Sanduíche natural – frango, atum
30	Xis



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Anexo I-IV – Modelo de Avaliação da Satisfação dos Usuários
AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Campus: _____

Data: __/__/__

Refeição avaliada: () Almoço () Jantar

Marque com um **x** os quesitos a serem avaliados considerando entre 0 (zero) para péssimo a 10 (dez) para ótimo.

ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apresentação dos pratos											
Variedade do cardápio											
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)											
Sabor do prato principal (carne)											
Sabor do complemento (massas, legumes)											
Sabor das saladas											
Sabor do suco											
Sabor da sobremesa											
Temperatura da carne, arroz, feijão e complemento											
Temperatura das saladas, sobremesa e suco											
Tamanho da porção de carne											
Atendimento pelos funcionários											
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)											
Higiene dos sanitários											
Temperatura do ambiente											
Tempo de espera no buffet											
TOTAL DE PONTOS											
CLASSIFICAÇÃO FINAL					_____%		QUALIDADE:				
Observação:	_____ _____ _____										

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação

BOM: de 75% a 89,9%

REGULAR: de 50% a 74,9%

RUIM: de 40% a 49,9%

PÉSSIMO: menor que 40%

Para classificação final será considerado o percentual total igual ou acima



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Anexo I-V – Modelo de Declaração de Vistoria

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Concorrência nº ____/2015, a LICITANTE _____ CNPJ nº _____ através de seu representante

_____, portador do CPF nº _____ e do RG nº _____, abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante Universitário/Lanchonete da Universidade Federal do Pampa *Campus* de BAGÉ, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o Edital de Concorrência nº ____/2015 e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar, caso seja vencedora.

BAGÉ, de de 2015.

Assinatura do(s) Representante(s) Legal (is) da Licitante

Assinatura/Carimbo dos prepostos da UNIPAMPA BAGÉ



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Anexo I-VI – Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA

EQUIPAMENTOS CEDIDOS PELA UNIPAMPA

Quantidade	Descrição Detalhada	Ilustração
02	<p>Carro Buffet térmico. Capacidade para 6 GN's 1/1 ou 12 GN's 1/2. Fabricado em aço inox, saída para drenagem do tanque, resistência em aço inoxidável blindado, termostato com controle de temperatura e com escala de 20° C a 120° C, lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato, cubas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, tanque de aquecimento fabricado em aço inoxidável, rodízios giratórios com sistema de trava e freio para facilitar o deslocamento, com protetor salivar em vidro temperado nos dois lados, com trilhos corre bandeja em aço inox nos dois lados. Voltagem 220 v. Dimensões aproximadas do buffet: 850mm (A), 1300mm (Profundidade) e 2150mm (Largura). Devem acompanhar o equipamento 18 cubas 1/2 e 8 cubas 1/1. Dimensões aproximadas da cubas 1/2 (26,5cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). Dimensões aproximadas das cubas 1/1 (53cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). As cubas devem ter alças.</p>	
02	<p>Carro Buffet refrigerado/frio, com capacidade para 4 cubas 1/1. Fabricado em aço inox, saída para drenagem do tanque, termostato com controle de temperatura, lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato, cubas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, rodízios giratórios com sistema de trava e freio para facilitar o deslocamento, com protetor salivar em vidro temperado nos dois lados, com trilhos corre bandeja em aço inox nos dois lados. Voltagem 220 v. Dimensões aproximadas do buffet: 850mm (A), 1300mm (Profundidade) e 1500mm (Largura). Deve acompanhar o equipamento 10 cubas 1/1. Dimensões aproximadas da cubas 1/1 (53cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). As cubas devem ter alças</p>	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

02	Geladeira comercial/industrial vertical com 2 portas em aço inox. Capacidade de, no mínimo, 460 litros. Prateleiras internas em aço inox e removíveis. Controle de temperatura de + 0°C a + 5°C. Refrigeração por sistema de ar forçado. Mostrador externo e digital de temperatura. Revestimento em aço inox externo e galvanizado interno. Fechamento automático das portas. Isolamento em poliuretano injetado. Voltagem: 220 V. Dimensões aproximadas: 670mm (L)X700mm (P)X2000mm (A).	
02	Geladeira Comercial/Industrial com 4 portas. Capacidade para aproximadamente 1.000 litros. Revestimento externo em aço Inox. Prateleiras internas em aço inox e removíveis. Isolamento térmico em poliuretano, sistema de ar forçado, temperatura de 0°C até entre 5 e 7°C. Mostrador externo e digital da temperatura. Dimensões aproximadas: Comprimento 1.200 mm x largura 700 mm x altura 2000 mm. Voltagem: 220V.	
02	Fogão industrial de 8 bocas a gás, em aço inox AISI 304, com 4 queimadores simples e 4 queimadores duplos, de baixa pressão, com registro Ápis. Dimensões aproximadas do fogão: comprimento de 190cm, altura 80cm e largura/profundidade de 110cm. Acompanha mangueira para instalação.	
02	Forno industrial duplo a gás, fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, produção de 300 a 500 refeições/dia, painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. Forno para pizzas, bolos, pães, carnes, galletos e similares. Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado (padrão nos modelos a gás); Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente. Dimensões aproximadas (L)880 X (P)800.	
02	Liquidificador industrial com copo de capacidade para 4,0 litros, hélice e eixo central, porcas e mancal em aço inox, tampa e gabinete em aço inox AISI 304, pés antiderrapantes, copo removível em inox, sistema retentor que evita a entrada de líquidos no motor, potencia 0,5 Cv, consumo aproximado de 0,37, Rotação 3500 rpm, alimentação: 220V.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

04	Mesa com tampo em aço inox AISI 304, liga 18.8. Dimensões aproximadas: 120 (Cumprim.) X 70 (Prof.) X 85cm(Altura), com três furos para colocação de talheres, com rodízios com travamento, com parede de apoio para evitar queda de pratos e bandejas. Pés em tubos de aço inoxidável.	
02	Carro de transporte para restaurante , em plataforma em aço inox AISI 304 liga 18.8, com 3(três) planos (prateleiras), com rodízios, resistência de 40 kg por prateleira. Medindo aproximadamente 550mm X 900 mm X 750mm.	
02	Carro de transporte para restaurante , em plataforma em aço inox AISI 304 liga 18.8, com 2 (dois) planos (prateleiras), com rodízios, resistência de 40 kg por prateleira. Medindo aproximadamente 550mm X 900 mm X 750mm.	
02	Lavatório para as mãos em aço inox AISI-304, LIGA 18.8 , com acionamento automático pelo joelho, que dispensa o contato das mãos. Com montagem, instalação e garantia de 1 ano. 220v. Medida aproximada: 35 x 25 x 10cm. Profundidade da cuba em torno de 20cm.	
02	Fritadeira Elétrica água e óleo; Capacidade: 18 Litros - 5 litros de água e 13 litros de óleo; Medidas aproximadas: Altura: 97 cm; Largura: 38 cm; Profundidade: 46 cm. Consumo: 5,0kw/h. Acompanha 2 cestos. 220V.	
04	Refresqueira com capacidade para 30 litros, estrutura em aço inox, sendo 2 depósitos de 15L em acrílico, resistentes a impactos. Torneiras em policarbonato injetado. Sistema de agitação com pá. Pingadeiras removíveis. Para qualquer tipo de suco; termostato de temperatura regulável de 5°C à 10°C; teclas de comando independentes de refrigeração e dois agitadores; tensão: 220V.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

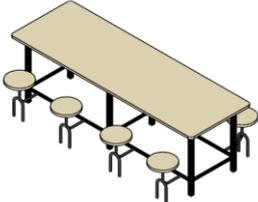
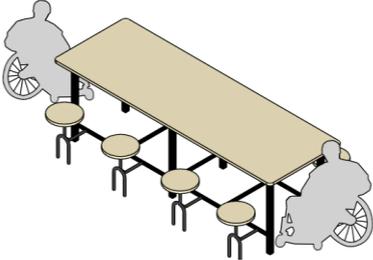
CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

02	Chapa bifeteira a gás; produção em torno de 260 bifes/h; construída em aço inox liga 18.8, padrão AISI 304 com acabamento escovado; chapa de cocção construída em aço carbono estrutural de 12mm de espessura provida de aletas p/ maior retenção de calor; calha rebaixada para contenção e recolhimento de gordura, painel de comando em aço inox com registro de gás, tipo industrial, manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama; pés em torno de 15cm de altura, com sapatas reguláveis em nylon branco; dimensões aproximadas de (cm): 100 x 70 x 90.	
02	Forno de Microondas 31 L, 220 V. Capacidade mínima 31 litros, cor branca, voltagem 220V, potência aproximada de 1000W, potência do grill de aproximadamente 1000W, com prato giratório, descongelamento, trava de segurança e selo procel A.	
02	Freezer Vertical para armazenamento de produtos congelados, bebidas e produtos resfriados, com prateleiras internas reguláveis. Capacidade líquida mínima de 450 litros, porta de vidro antiembaçante com fechamento automático e puxador; controlador eletrônico digital de temperatura; iluminação interna; prateleiras removíveis e ajustáveis; Faixa de temperatura: -18°C a -22°C; Tensão: 220 V. Dimensões aproximadas: Altura: 185,4 cm, Largura: 67,5 cm, Profundidade: 85,0 cm.	
02	Balcão fechado em aço inox AISI 304, medindo 1000mmX1300mmX850mm, com corre bandeja nos 2 lados. Carro com duas portas laterais e prateleira interna em inox.	
02	Carro para remolho de talheres construído em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com rodízios giratórios, com freio e trava. Fundo perfurado removível. Acabamento polido fosco. Dimensão aproximadas de 610X610X700mm com dreno inferior. Capacidade mínima de carga. 90L.	
02	Coifa , material aço inoxidável aisi 304 liga, 18,8. Aplicação cozinha, tipo apoiada em parede, com exaustor. Com filtros de carvão ativado incluso, permite a lavagem dos filtros, com 2,5m de dutos. Dimensões: 3m de comprimento x 1m de profundidade. Voltagem: 220 V.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

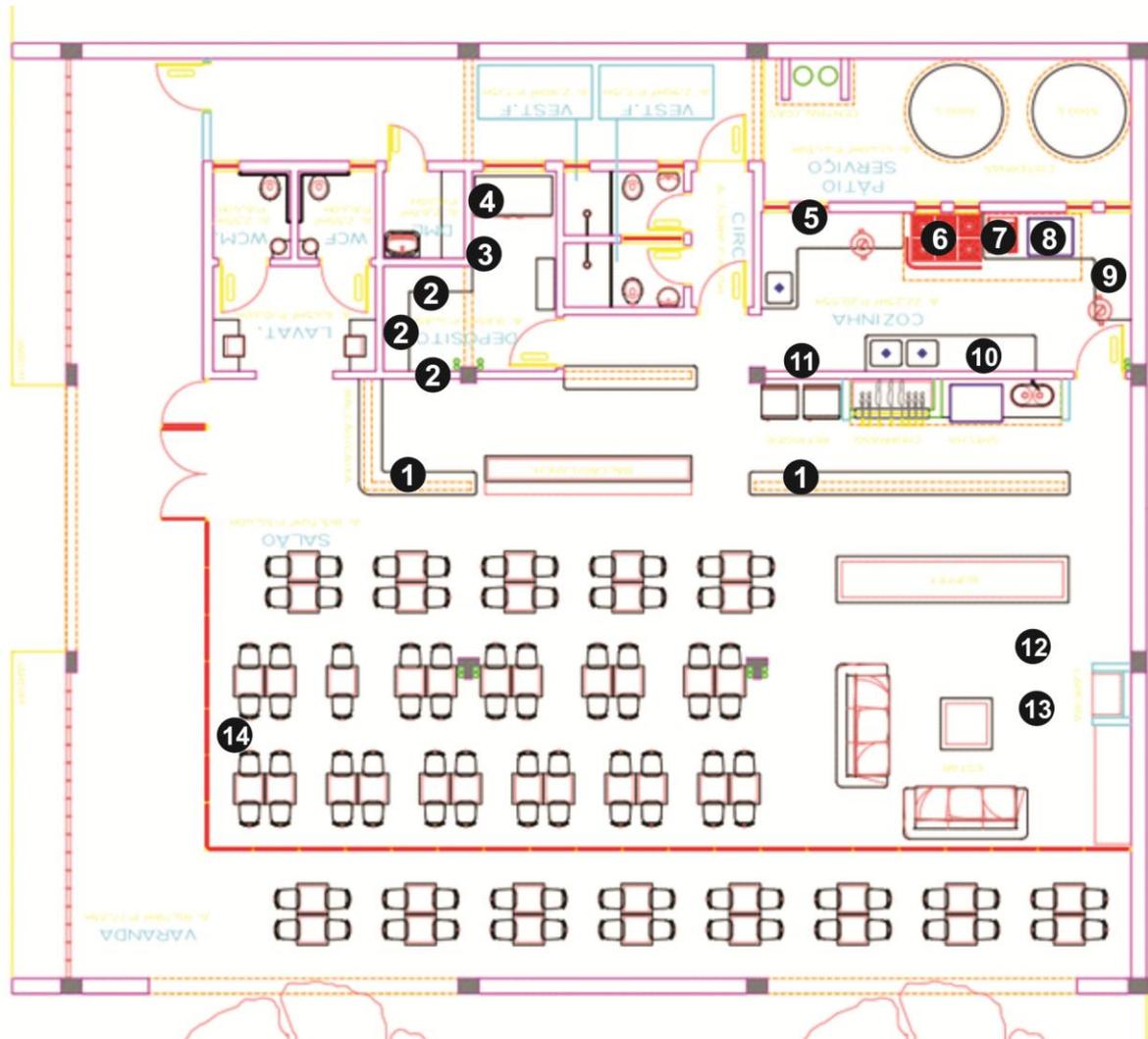
08	Estante em aço inox AISI 304 , com parafusos e porcas inox, medidas aproximadas: altura de 2m, 1m comprimento, profundidade 0,50m. Com 5 planos, espaçamento de 40cm entre os planos. Capacidade mínima de 120kg por plano.	
08	Pallet (palete - lastros frigoríficos), medidas de 50cm x 50cm x 15cm, em polietileno de alta densidade, vazado, lavável, impermeável e empilhável. Cor branca.	
38	Mesa para refeitório com 08 bancos anexos. Mesas para refeitório com bancos escamoteáveis, 8 lugares, estrutura em tubo de aço 30x50" e 1 ¼ nos bancos, pintura epóxi pó, tampo em MDF de 25mm revestido em fórmica acabamento em post forming 180º na cor marfim, borda dos bancos em PVC na cor do tampo. Medindo 2400x800x780mm.	
02	Mesa adaptada para cadeirante (com 04 lugares para não cadeirantes e 02 lugares para cadeirantes) Mesas para refeitório adaptada para cadeirantes com bancos escamoteáveis, 8 lugares, estrutura em tubo de aço 30x50" e 1 ¼ nos bancos, pintura epóxi pó, tampo em MDF de 25mm revestido em fórmica acabamento em post forming 180º na cor marfim, borda dos bancos em PVC na cor do tampo, com dois vãos (um de cada lado da mesa) para serem ocupadas por cadeirantes. Medindo 2400x800x780mm.	
04	Cadeira para obesos. Estrutura em tubo de aço industrial 16x30"mm, com ponteiros em polipropileno, pintura epóxi pó, dois reforços abaixo do assento em tubo de aço 3/4", assento e encosto em espuma de 10 cm, revestido em couvim na cor marfim. Medidas assento: 52cm de largura x 42cm de profundidade. Medidas encosto: 49cm de largura x 38cm de altura. Altura até o assento: 49cm. Altura total: 79cm de altura. Capacidade: de 150kg até 160kg	
06	Bancos de jardim em madeira para área externa. Banco em madeira (modelo tamanduá) para 3 pessoas, com 9 ou 10 réguas de madeira de lei lixado e envernizado, medindo 1500mm. Pé de ferro fundido. Réguas de 1,50 m de comprimento com aproximadamente 2,2cm de espessura e 6 cm de largura. Acabamento de pintura: verniz marítimo, madeira de lei. 76 cm de altura.	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CONCORRÊNCIA Nº 04/2015
PROCESSO Nº 23100.000925/2015-12

Anexo I-VII – Disposição dos Equipamentos e Móveis



- ①- Refresqueira
- ②- Estantes
- ③- Freezer Vertical 500l
- ④- Geladeira Industrial 2 Portas
- ⑤- Liquidificador
- ⑥- Fogão Industrial
- ⑦- Forno Industrial
- ⑧- Fritadeira
- ⑨- Geladeira industrial 4 Portas
- ⑩- Bifeteira
- ⑪- Guichê Metralhadora
- ⑫- Buffet Quente e Frio
- ⑬- Mesa