



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 22/2016**

A Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA, por meio de seu pregoeiro, designado pela portaria nº 158, de 22 de janeiro de 2016, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, na modalidade pregão eletrônico, para **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 concessão de uso de área em espaço físico de 389,28m<sup>2</sup>, destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de São Gabriel**, conforme apresentado no termo de referência, anexo I deste edital, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520/2002, Lei 8.666/1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com o Decreto 5.450/2005, Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela LC 147/2014, e suas alterações, tendo em vista o que consta no **Processo Nº 23100.001366/2016-49**.

**1. DATA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO:**

Data: **30/05/2016**

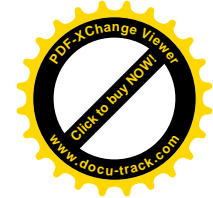
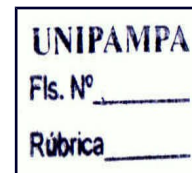
Horário: 09h00(horário de Brasília)

Local: **www.comprasnet.gov.br**

**2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO:**

**2.1.** Esta licitação 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 concessão de uso de área em espaço físico de 389,28m<sup>2</sup>, destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de São Gabriel**, conforme termo de referência, Anexo I do edital.

**3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

3.1. Poderão participar deste pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste edital e de seus anexos.

3.2. A licitante deverá estar cadastrada no sistema de cadastro unificado de fornecedores – SICAF, na forma da lei.

3.3. Como condição de participação da presente licitação, a licitante não deverá:

3.3.1. Possuir em seu quadro societário nenhum servidor público federal, salvo na forma excetuada no inciso x do art. Nº 117 da lei 8.112/90.

3.3.2. Possuir em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, nenhum servidor ou dirigente da UNIPAMPA, conforme dispõe o inciso III do art. 9º da lei 8.666/93.

3.4. Para participar do presente edital a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

3.5. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no país, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a UNIPAMPA, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a administração pública.

#### **4. DO CREDENCIAMENTO:**

**4.1.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e da senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio: **www.comprasnet.gov.br**.

**4.2.** O credenciamento da licitante dependerá de registro atualizado, bem como a sua manutenção, no sistema de cadastramento unificado de fornecedores – SICAF.

**4.3.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UNIPAMPA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**4.4.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão eletrônico.

**5. DO ENVIO DA PROPOSTA:**

**5.1.** O encaminhamento das propostas de preços dar-se-á pela utilização de senha privativa da licitante, a partir da publicação do edital, até as 09h00min (nove horas) do dia **30/05/2016**, horário de Brasília, exclusivamente, por meio de sistema eletrônico.

**5.1.1.** Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**5.2.** A licitante será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UNIPAMPA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**5.3.** A licitante poderá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**6. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:**

**6.1.** Especificação clara do objeto de acordo com o termo de referência em anexo ao presente edital.

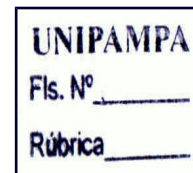
**6.2.** Nos preços dos serviços deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, fretes, taxas e demais incidências.

**6.3. Na cotação de preços serão aceitos somente 02 (dois) dígitos após a vírgula, tanto no valor unitário quanto global do item.**

**6.4.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam de acordo com os requisitos estabelecidos neste edital.

**6.5.** A desclassificação da proposta será fundamentada, registrada e acompanhada em tempo, no sistema eletrônico.

**7. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES:**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

7.1. A partir das 09h00min (nove horas) do dia **30/05/2016** terá início a sessão pública do pregão eletrônico nº **22/2016**, com a divulgação das propostas de preços recebidas e com o início da etapa de lances, conforme edital e de acordo com o decreto nº 5.450, publicado no DOU de 01/06/2005.

7.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

7.3. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada, pelo sistema, do recebimento dos lances e do valor consignado no registro.

7.3.1 Os lances deverão ser ofertados para o valor GLOBAL do serviço.

7.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

7.5. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.6. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

7.7. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

7.8. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos aos atos realizados.

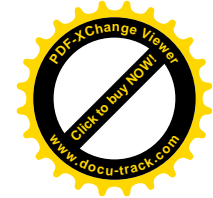
7.9. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

7.10. Após o encerramento dos lances, se a proposta de menor valor não for ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

7.10.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 05 (cinco) minutos após a convocação, apresentar proposta de preço inferior àquela



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

7.11. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, a critério do pregoeiro, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

## **8. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

8.1. Caso não se realize lance, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

8.2. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço global, observadas as especificações constantes no termo de referência em anexo ao presente pregão.

8.3. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as especificações deste edital.

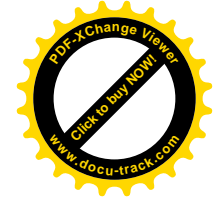
8.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 7.10.1 deste edital, serão convocadas as remanescentes que, porventura, se enquadrem na hipótese do subitem 7.10 deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.4.1. Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8.5. Declarada encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro convocará a empresa classificada em primeiro lugar para que envie pelo **Comprasnet** e também para o e-mail **pregao@unipampa.edu.br**, proposta de preços atualizada e detalhada, datada e assinada, com identificação do CNPJ da empresa, que será examinada pelo solicitante do item, quanto à compatibilidade com o exigido no termo de referência, e caso o preço esteja acima do valor estimado para a contratação, será negociado pelo pregoeiro, que também verificará a habilitação da licitante, conforme disposto no item 9 deste edital.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**8.6. Para a aceitação da proposta, o pregoeiro tomará decisão com base no parecer técnico do solicitante.**

**9. DA HABILITAÇÃO:**

**9.1.** A licitante, detentora da proposta classificada em primeiro lugar, para ser declarada vencedora, deverá:

**9.1.1.** Estar cadastrada no SICAF, com a documentação válida, na forma da lei, mediante consulta on-line.

**9.1.2.** Preencher, em campo específico, no momento do cadastramento da proposta no sítio: **www.comprasnet.gov.br**, as seguintes declarações virtuais:

**9.1.2.1.** Declaração de inexistência de fato superveniente.

**9.1.2.2.** Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da constituição federal.

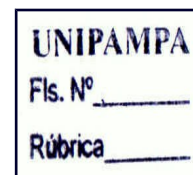
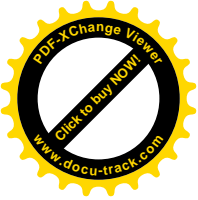
**9.1.3.** Declaração de elaboração independente de proposta.

**9.2.** No caso de participação de microempresa e empresa de pequeno porte na presente licitação, estas serão habilitadas mesmo que apresentem alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, sendo que a regularidade da sua situação deverá ser efetuada nos moldes do subitem 9.2.1 deste edital, como condição de adjudicação.

**9.2.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração pública, para a regularização de documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**9.2.1.1.** A prorrogação que se refere o subitem 9.2.1 deste edital deverá ser solicitada pela licitante interessada, cujo prazo para o encaminhamento da solicitação, devidamente formalizada, deverá ser até a data final do primeiro período.

**9.2.2.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.2.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à administração convocar os



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogação da licitação.

**9.3. Logo após a fase de habilitação, abrirá o prazo para manifestação da intenção de recursos. Os licitantes deverão permanecer logados para acompanhar a sessão, sob pena de perderem o prazo para manifestação.**

**9.4. DOCUMENTAÇÃO HABILITATÓRIA COMPLEMENTAR:**

9.4.1. As empresas deverão apresentar, para fins de habilitação:

- a) atestado de capacidade técnica, conforme item **10.1.1.1** do termo de referência.
- b) Certidão de Registro e Quitação da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente, conforme item **10.1.1.2** do termo de referência.
- c) 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, conforme itens 10.1.1.3 e 10.1.1.3.1.**

9.4.2. As empresas deverão apresentar Balanço e Certidão de Falências e Concordatas, conforme item **10.1.1.4 a 10.1.1.11 do termo de referência**, para fins de comprovação da **qualificação econômico-financeira**.

9.4.3. ATESTADO DE VISITA TÉCNICA da UNIPAMPA Campus São Gabriel, devidamente preenchido, conforme modelo fornecido e de acordo com o anexo IV do termo de referência. As Licitantes que optarem por não realizar a visita técnica, deverão encaminhar a DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE, conforme modelo no anexo IVI do termo de referência;

**9.5. Logo após a fase de habilitação, abrirá o prazo para manifestação da intenção de recursos. Os licitantes deverão permanecer logados para acompanhar a sessão, sob pena de perderem o prazo para manifestação.**

**9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO:**

10.1. O prazo da homologação da presente licitação será de, no máximo, 15 (quinze) dias, contados a partir da data da adjudicação.





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

10.2. Após a homologação, o objeto especificado no item 2 deste edital será deferido à licitante vencedora mediante nota de empenho.

**10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL:**

11.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar, ao pregoeiro, esclarecimentos referentes ao processo licitatório, por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço: **pregao@unipampa.edu.br**.

11.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o pregão.

11.3. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.4. Acolhida a petição contra o edital, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:**

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

12.2. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

13.1. Os recursos orçamentários estão destinados na **ND 2016ND000633**, Fonte de recurso 100, PT 108678, PI U4002G0144N.

**14. DO PAGAMENTO:**

14.1. O prazo para o pagamento da nota fiscal ou fatura, devidamente atestada, não deverá ser superior a trinta dias, contados da data de sua apresentação, ficando suspenso enquanto a Contratada não apresentar toda a documentação prevista no item 6.36 e suas alíneas, do termo de referência.





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**15. DAS PENALIDADES:**

15.1. As penalidades contratuais são as previstas no art. 7º da lei 10.520/2002 e no art. 28 do decreto nº 5.450/2005 e de acordo com o “**item 13**” do termo de referência.

**16. DA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

16.1. A empresa contratada responsabiliza-se por todos os custos referentes às exigências da contratante.

16.2. Os serviços serão prestados no endereço constantes em cada nota de empenho, endereços estes, destacados no campo “local de entrega”, na UNIPAMPA, conforme disposto no termo de referência, anexo a este edital.

**17. DA GARANTIA CONTRATUAL**

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

**18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

18.1. A simples participação nessa licitação implica na aceitação plena e incondicional do inteiro teor expresso neste edital, desde que transcorrido *in albis*, o prazo estabelecido no § 2º do art. 41, da lei 8.666/93.

18.2. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura. Após este prazo a proposta perderá sua vigência.

18.3. As condições e preços acolhidos na proposta aceita serão irreversíveis, na forma determinada pelo edital.

18.4. No caso de não haver expediente no dia marcado para a realização desta licitação, a mesma será realizada no primeiro dia útil subsequente, mantidas todas as demais condições.

18.5. As dúvidas e a inadimplência serão resolvidas no foro da justiça federal no estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Bagé.

18.6. Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação serão solicitados ao pregoeiro, exclusivamente através do endereço eletrônico: **pregao@unipampa.edu.br**.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

18.7. Caso seja necessário envio de documentação original, deverá ser remetida para o seguinte endereço:

**Universidade Federal do Pampa- UNIPAMPA**  
**Coordenadoria de Contratos e Licitações**  
**Divisão de Pregões - Pregão nº 22/2016**  
**Rua Monsenhor Costábile Hipólito, 125**  
**CEP 96400-590**  
**Bagé/RS**

Bagé, 10 de maio de 2016.

Gelsa Mara Nascimento de Mora  
Pregoeira



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**ANEXO I -**  
**TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS SÃO GABRIEL**  
**PROPOSTA FINANCEIRA COM ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

Item	Código compras net	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Unidade	Descrição do item	Valor unitário	Valor total (quant. Mínima)	Valor total (quant. Máxima)
1	15210		52.800	Refeição	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 concessão de uso de área em espaço físico de 389,28m <sup>2</sup> , destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de São Gabriel, Rua Professor Alúzio Barros Macedo, S/N, BR 290, bairro: Piraí, bem como a concessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e	12,30		649.440,00



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

					instalações próprias da CONTRATANTE. Entrega em São Gabriel				
	<b>VALOR TOTAL PREGÃO</b>						<b>649.440,00</b>		

### 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 concessão de uso de área em espaço físico de 389,28m<sup>2</sup>, destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de São Gabriel, Rua Professor Aluísio Barros Macedo, S/N, BR 290, bairro: Piraí, bem como a concessão 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 concessão de uso para fins comerciais, através de Pregão Eletrônico, 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 10520/2002](#) e [Decreto 5.450/2005](#).

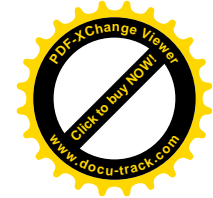
### JUSTIFICATIVA

**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 São Gabriel 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>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 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 863 pessoas no Campus de São Gabriel, entre alunos, servidores e categorias especiais, estando localizado em região desprovida de estabelecimentos para dar suporte à demanda de alimentação.

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.

## **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.

## **LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

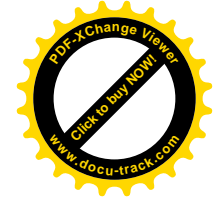
**4.1.** Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados no espaço destinado para este fim na UNIPAMPA Campus São Gabriel, localizado na Rua Professor Aluísio Barros Macedo, S/N, BR 290, bairro: Piraí;

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

## **DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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.

## **PÚBLICO CIRCULANTE**

6.1. A contratante conta atualmente (dados de março/2016) com aproximadamente 713 alunos (Quadro 1). Além desses, o Campus apresenta cerca de 114 servidores públicos e 28 funcionários terceirizados.

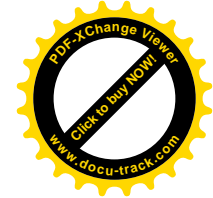
Quadro 1: Dados do Campus São Gabriel

<b>Alunos por turno</b>	<b>Alunos regulares</b>
Diurno	539
Noturno	174
<b>Total</b>	<b>713</b>

Servidores Públicos	114
Func. Terceirizados	28



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

<b>Total</b>	142
--------------	-----

Visitantes Diários	8
--------------------	---

Fonte: Coordenação Administrativa do Campus São Gabriel

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 São Gabriel, 142 são alunos com vulnerabilidade socioeconômica, sendo assistidos pela UNIPAMPA através de Programa de Permanência;

6.5. Estima-se que 142 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.

### **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;

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;





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

1.1.1.1.1 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;

1.1.1.1.2 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:

1. 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.

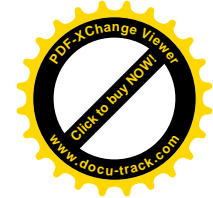
2. O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;

3. 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;

4. A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**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.

**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;

#### **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 de imóvel da UNIPAMPA no *Campus* São Gabriel, será de R\$ 1.250,00 (um mil, duzentos e cinquenta reais);

**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 São Gabriel-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* São Gabriel, 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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**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 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;

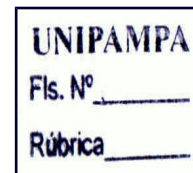
**8.7.** Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à contratada, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

**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 concessão 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* São Gabriel, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

## **9. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**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\$ 12,30 (doze reais com trinta 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 São Gabriel;

**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:

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

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 I<sub>0</sub> = é o número índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

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

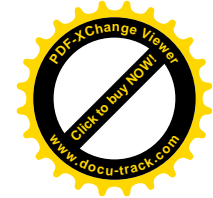
**9.8.** Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES**

### **10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**10.1.1. Quanto à qualificação técnica e econômico-financeira**

**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, 100 (cem) 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;

**10.1.1.4.** 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;

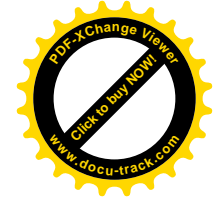
**10.1.1.5.** As empresas que utilizam a escrituração contábil digital (ECD) deverão apresentar o Balanço Patrimonial, do último exercício social exigível, acompanhado dos termos de abertura e encerramento (relatório gerado pelo SPED com status "Autenticado" acompanhado do termo de autenticação da Junta Comercial), e Recibo de entrega de livro digital junto à Receita Federal;

**10.1.1.6.** 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;

**10.1.1.7.** A comprovação exigida no item 10.1.1.4 deverá ser feita da seguinte forma:



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**10.1.1.7.1.** 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;

**10.1.1.7.2.** 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;

**10.1.1.8.** 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 = -----  
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Total

SG = -----  
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Circulante

LC = -----  
Passivo Circulante

**10.1.1.9.** 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;

**10.1.1.10.** O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

**10.1.1.11.** 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.

### **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;





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**10.1.2.2.** A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;

**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





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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 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.

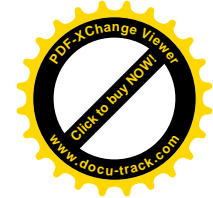
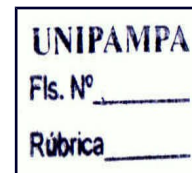
**10.1.2.10.2.** Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIPAMPA, para dar início à reparação do dano;

**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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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 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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**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 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 no Restaurante e Lanchonete, 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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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;

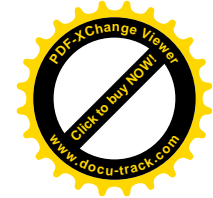
**10.1.4.13.** A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE 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, atrasos de salários, 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;

**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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**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 do Restaurante 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





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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 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;

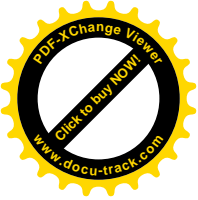
**10.1.5.12.** É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e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

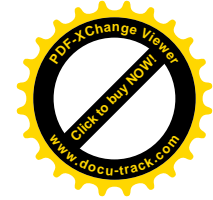
**10.1.5.14.** A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação;

**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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**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 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;

**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;

**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 concessão, 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;

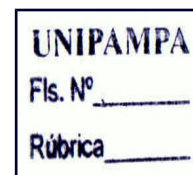
**10.1.5.22.** A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) 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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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 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;

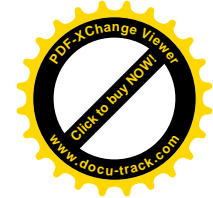
**10.2.8.** Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

**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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

**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 higiênicas 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:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
Almoço/Jantar	Acompanhamentos <sup>1</sup>	- 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 <sup>2</sup>	- Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado (01 Porção)	



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

		<b>OPÇÃO</b> - Prato a base de proteína de soja	Porcionado (01 porção)	Especificadas conforme tabela abaixo*
	Guarnição <sup>3</sup>	- Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
	Saladas <sup>4</sup>	- Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa <sup>5</sup>	- 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

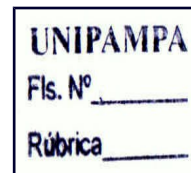
O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

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

### 11.1.3. Da especificação dos pratos

#### <sup>1</sup>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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

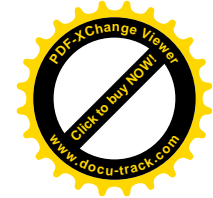
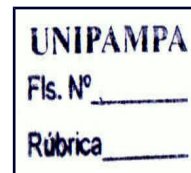
**2º PRATO PRINCIPAL:**

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, 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 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:**

- 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 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:**

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

**3GUARNIÇÃO:**

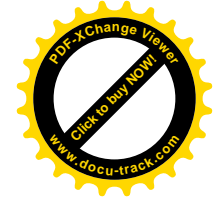
- A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela contratada;
- As 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.

**4SALADAS:**

- Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
  - a. Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

**b.** Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.

- As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas;
- Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da contratada;
- 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;
- As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

**5 SOBREMESAS:**

- Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.
- Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.
  - 1 Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pêra, uva.
  - 2 Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- 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)
- As sobremesas poderão ser repetidas no almoço e no jantar.

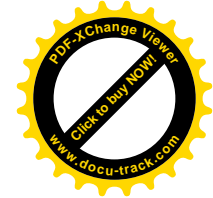
**11.1.4. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios**

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 São Gabriel deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

<b>NUTRIENTES</b>	<b>VALORES DIÁRIOS</b>
Valor energético total	2000 calorias
Carboidrato	60 %
Proteína	15 %



UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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 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;

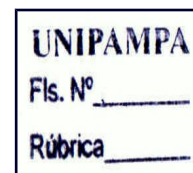
**11.1.5.2.** A contratada deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

**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 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;

**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;

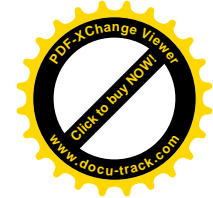
**11.1.5.17.** Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da PRAEC.

## **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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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.

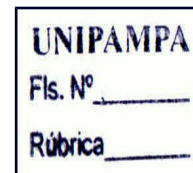
**11.2.5.** A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

- 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

ficar arquivados, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta 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;

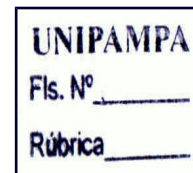
**11.2.14.** A CONTRATADA ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela CONTRATANTE, sempre que solicitada a participação destes.

### **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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**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;

**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 São Gabriel 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 Lancheonete**

**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.

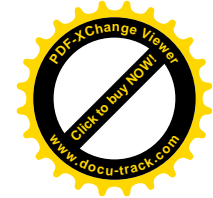
##### **11.5.2. Dos preços:**

1. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;
2. 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;
3. 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:**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

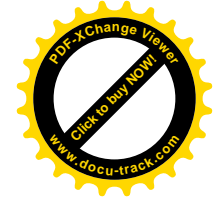
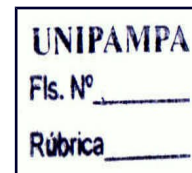
1. O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA;
2. Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Universitário devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete;
3. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária;
4. A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante;
5. 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:**

1. A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;
2. 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;
3. A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais;
4. A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;
5. A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
6. Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;
7. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**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;
  - 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),





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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 concessão 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**

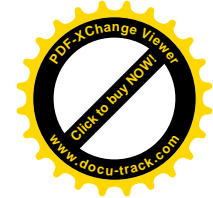
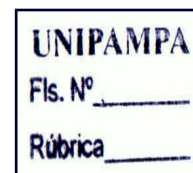
**14.1.** O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

---

## **15. DA VISTORIA**

**15.1.** As empresas interessadas em participar do processo licitatório poderão 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 poderá ser feito através do telefone **(55) 3237-0857**, com Rosenara Munari, entre às 08h00min e 17h30min, ou pelo e-mail rosenaramulazani@unipampa.edu.br

**15.3.** A vistoria poderá 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.** Caso realize a vistoria, a licitante deverá apresentar a Declaração de Vistoria (Anexo I-V), devidamente assinada por seu representante legal e com o visto do servidor responsável por acompanhar a vistoria;

**15.5.** Caso a licitante opte por não realizar a vistoria no espaço, deverá apresentar a Declaração de Responsabilidade constante no Anexo I-V.I.

## **16. DA HABILITAÇÃO**

**16.1.** A licitante, detentora da proposta classificada em primeiro lugar, para ser declarada vencedora, deverá:

**16.1.1.** Estar cadastrada no SICAF, com a documentação válida, na forma da lei, mediante consulta on-line.

**16.1.2.** Preencher, em campo específico, no momento do cadastramento da proposta no sítio: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), as seguintes declarações virtuais:

**16.1.2.1.** Declaração de inexistência de fato superveniente.

**16.1.2.2.** Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

**16.1.3.** Declaração de elaboração independente de proposta.

**16.2.** No caso de participação de microempresa e empresa de pequeno porte na presente licitação, estas serão habilitadas mesmo que apresentem alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, sendo que a regularidade da sua situação deverá ser efetuada nos moldes do subitem 16.2.1, como condição de adjudicação.

**16.2.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração pública, para a regularização de documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**16.2.1.1.** A prorrogação que se refere o subitem 16.2.1 deste edital deverá ser solicitada pela licitante interessada, cujo prazo para o encaminhamento da solicitação, devidamente formalizada, deverá ser até a data final do primeiro período.

**16.2.2.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 16.2.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogação da licitação.

**16.3.** O pregoeiro também verificará a regularidade trabalhista, através de consulta on-line da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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

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

**17.4** – 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;

**17.5** – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a [Lei 10520/2002](#) e [Decreto 5.450/2005](#).

São Borja/RS, 18 de abril de 2016.

**Cristóvão Domingos Almeida**  
Pró-Reitor Adjunto de Assuntos Estudantis e Comunitários  
SIAPE 1895452



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS SÃO GABRIEL**

**Anexo I-I – Referências Bibliográficas**

**Anexo I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus**

**Anexo I-III – Lista Mínima de produtos a serem comercializados**

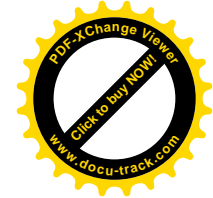
**Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários**

**Anexo I-V – Modelo de Atestado de Vistoria**

**Anexo I-V.I. – Declaração de Responsabilidade**

**Anexo I-VI – Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA**

**Anexo I-VII – Disposição dos Equipamentos**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

**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 n.º 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.

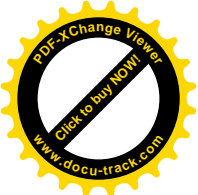
Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 380/2005.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

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 DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

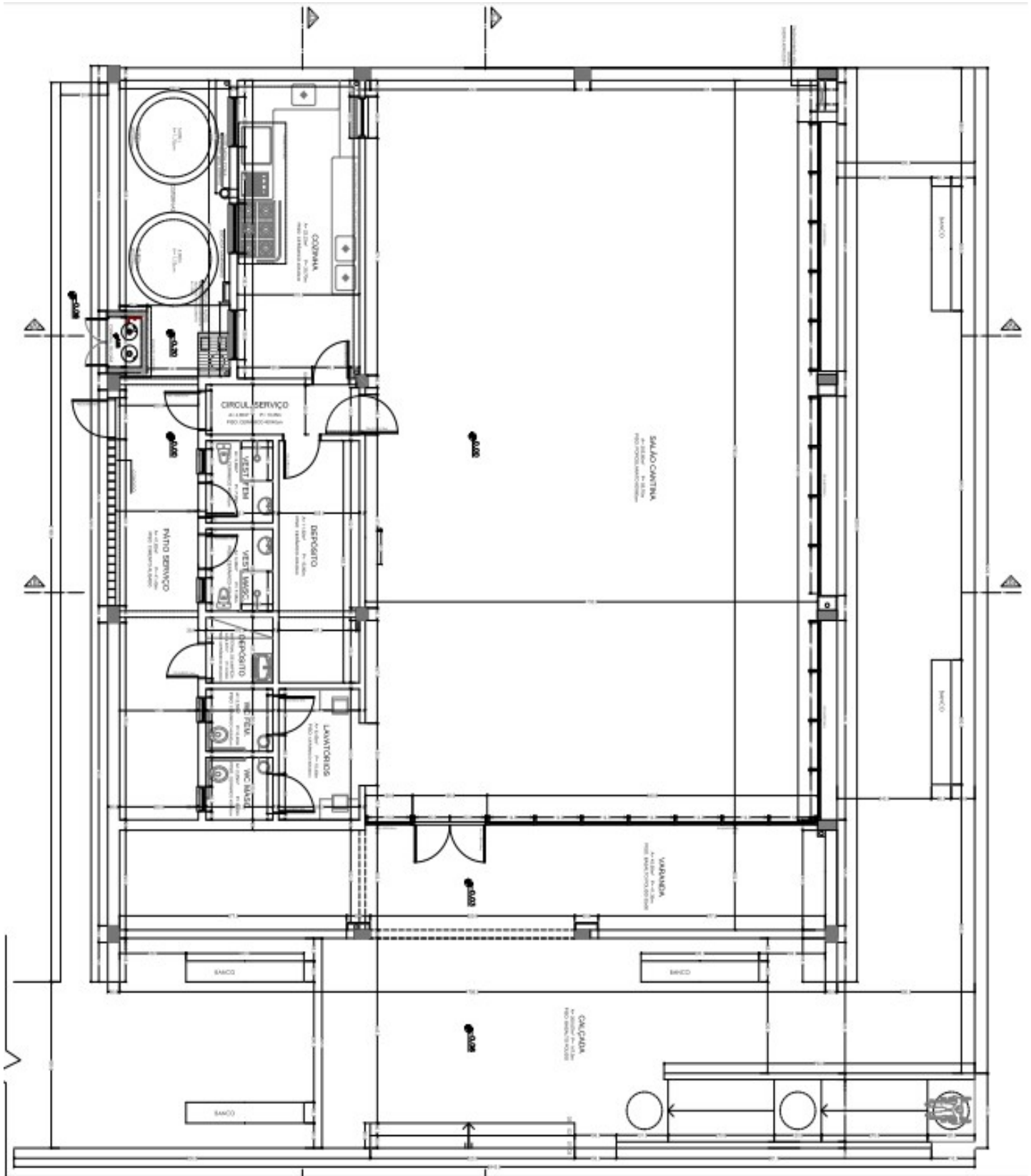
Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 6.** Equipamento de Proteção Individual – EPI.

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.

**ANEXO I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus**







**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

**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											
<b>TOTAL DE PONTOS</b>											



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359

CLASSIFICAÇÃO FINAL	_____	QUALIDADE:
	%	_____
Observação:		
_____		
_____		
_____		

**QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

**ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação**

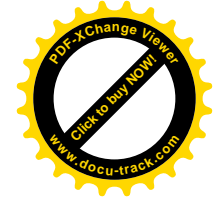
**BOM: de 75% a 89,9%**

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 de 75%**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

**Anexo I-V – Modelo de Declaração de Vistoria**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº 22/2016, 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 São Gabriel, 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 Pregão Eletrônico nº 22/2016 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.

São Gabriel, de de 2016.

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



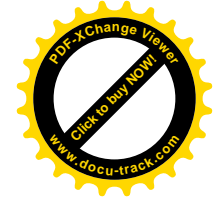
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

---

Assinatura/Carimbo dos prepostos da UNIPAMPA São Gabriel



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**Anexo I-V.I.**

**Declaração de Responsabilidade**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, visando à elaboração de proposta relativa ao Pregão Eletrônico nº 22/2016, que objetiva a execução do serviço de \_\_\_\_\_, por intermédio do(a)sr(a) \_\_\_\_\_, declara que tem pleno conhecimento das condições, dimensões e padrões adotados, peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, bem como onde deverão ser feitas as intervenções necessárias à realização dos serviços descritos no termo de referência, anexado ao Edital, assumindo assim, sob as penalidades da Lei, total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a UNIPAMPA.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/2016.

(Assinatura do responsável pela empresa)

(Nome)

(R.G.)

(Cargo)

observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**Anexo I-VI**

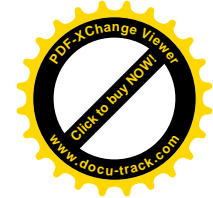
**Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA**

**EQUIPAMENTOS CEDIDOS PELA UNIPAMPA**

<b>Quantidade</b>	<b>Descrição Detalhada</b>	<b>Ilustração</b>
01	<p><b>Carro Buffet térmico.</b> 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>	



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**


01	<p><b>Carro Buffet refrigerado/frio</b>, 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 cubas1/1. Dimensões aproximadas da cubas 1/1 (53cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). As cubas devem ter alças</p>	
01	<p><b>Geladeira comercial/industrial vertical com 2 portas</b> 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). Garantia de 12 meses.</p>	
01	<p><b>Geladeira Comercial/Industrial com 4 portas.</b> 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. Garantia de 12 meses.</p>	



UNIPAMPA  
Fls. Nº \_\_\_\_\_  
Rúbrica \_\_\_\_\_



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359

01	<b>Fogão industrial</b> 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. Garantia de 12 meses. Acompanha mangueira para instalação.	
01	<b>Forno industrial duplo</b> 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, galetos 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.	
01	<b>Liquidificador industrial</b> 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. Garantia de 1 ano.	
02	<b>Mesa</b> 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.	
01	<b>Carro de transporte para restaurante</b> , 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.	



UNIPAMPA  
Fls. Nº \_\_\_\_\_  
Rúbrica \_\_\_\_\_

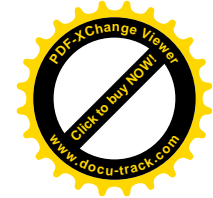


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359

01	<b>Carro de transporte para restaurante</b> , 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.	
01	<b>Lavatório para as mãos</b> 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.	
01	<b>Fritadeira Elétrica</b> 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. Garantia de 1 ano.	
02	<b>Refresqueira</b> 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.	
01	<b>Chapa bifeteira a gás</b> ; 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. Garantia mínima de 12 meses.	



UNIPAMPA  
Fls. Nº \_\_\_\_\_  
Rúbrica \_\_\_\_\_



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359

01	<b>Forno de Microondas</b> 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.	
01	<b>Freezer Vertical</b> 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.	
01	<b>Balcão fechado</b> em aço inox AISI 304, medindo 1000mmX1300mmX850mm, com corre bandeja nos 2 lados. Carro com duas portas laterais e prateleira interna em inox.	
01	<b>Carro para remolho de talheres</b> 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.	
01	<b>Coifa</b> , 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.	
04	<b>Estante em aço inox</b> 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.	


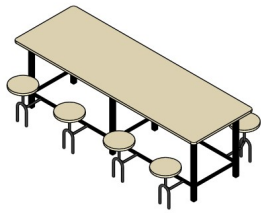
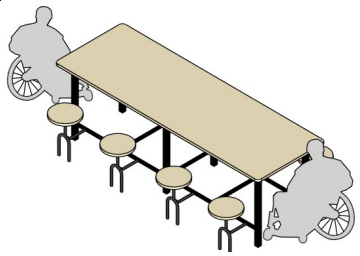





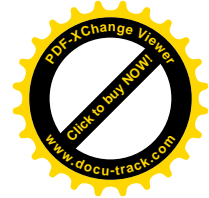
UNIPAMPA  
Fls. Nº \_\_\_\_\_  
Rúbrica \_\_\_\_\_



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359


04	<b>Pallet</b> (palete - lastros frigoríficos), medidas de 50cm x 50cm x 15cm, em polietileno de alta densidade, vazado, lavável, impermeável e empilhável. Cor branca.	
19	<b>Mesa</b> 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.	
01	<b>Mesa</b> 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.	
02	<b>Cadeira</b> 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	



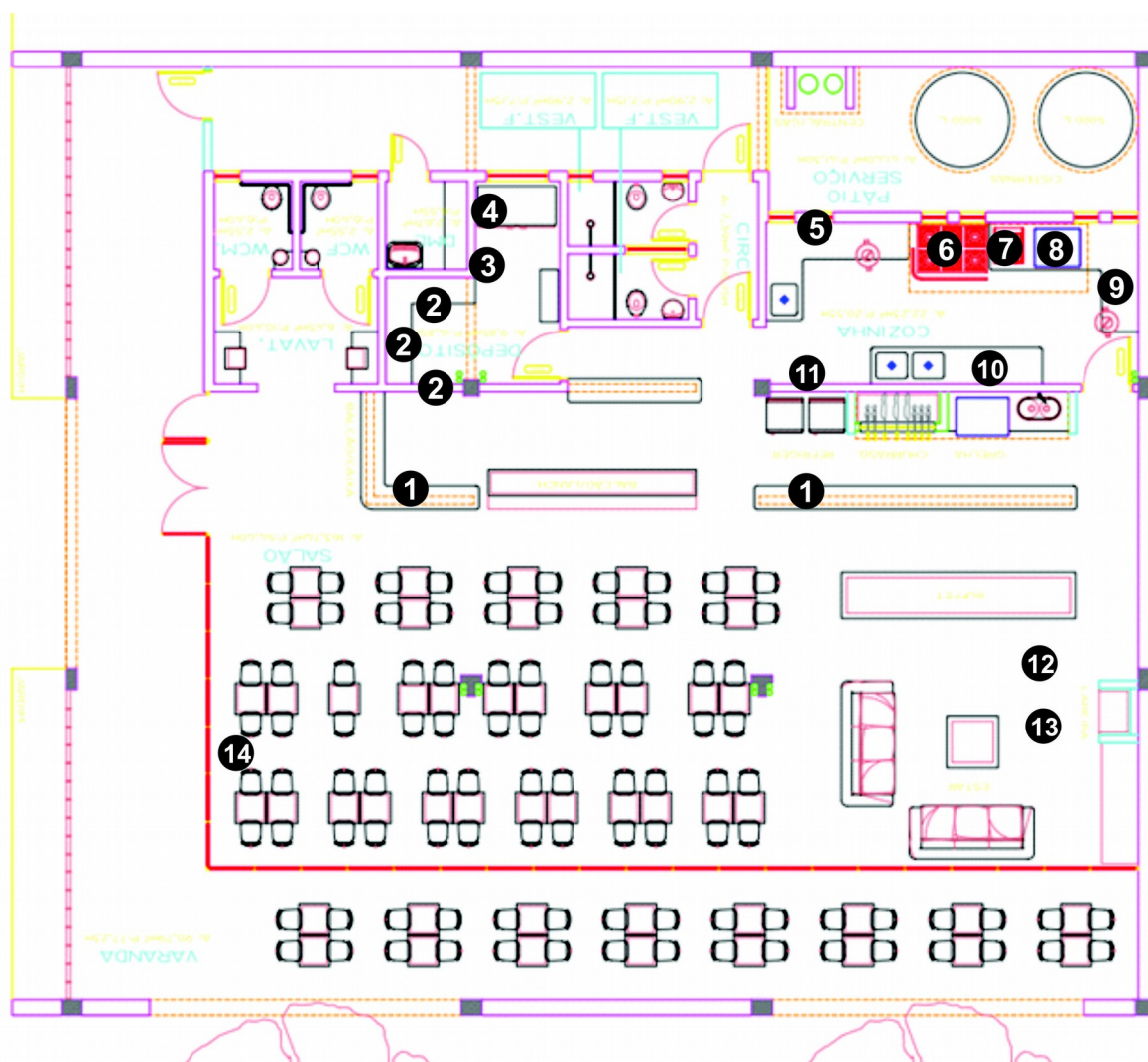


UNIPAMPA  
Fls. Nº \_\_\_\_\_  
Rúbrica \_\_\_\_\_

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359

03	<b>Bancos</b> 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.	
----	---	---

Anexo I-VII – Disposição dos Equipamentos e Móveis





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

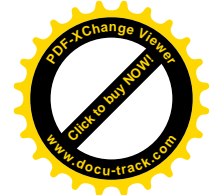


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**ANEXO III**

**MINUTA DO CONTRATO**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO Nº \_\_\_\_/2016, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA E A EMPRESA \_\_\_\_\_ PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E DE LANCHONETE NO CAMPUS SÃO GABRIEL/UNIPAMPA, NA CIDADE DE SÃO GABRIEL/RS.**

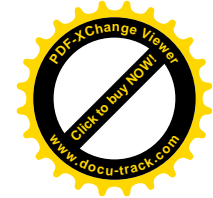
A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA, fundação pública, criada pela Lei nº 11.640, de 11 de janeiro de 2008, com sede na cidade de Bagé/RS, sob nº de CNPJ 09.341.233/0001-22, neste ato representada por seu Magnífico Reitor, Prof. **MARCO ANTONIO FONTOURA HANSEN**, brasileiro, Professor do Magistério Superior, união estável, residente e domiciliado na cidade de Bagé/RS, portador da cédula de identidade nº 1022134058 – SJS/RS, e inscrito no CPF sob o nº 209.809.570-87; 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. 23100.001366/2016-49** e a proposta da Licitante Vencedora do **Pregão eletrônico nº. 22/2016** 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 SÃO GABRIEL 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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA-** A execução do objeto do presente contrato esta associada à concessão de uso de área em espaço físico de 389,28 m<sup>2</sup>, destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de São Gabriel, situado na Rua Professor Aluizio Barros Macedo, S/N, BR 290, bairro Piraí, no Campus de São Gabriel, bem como a cessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE.

**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 do **Pregão eletrônico nº. 22/2016**, com seus anexos e a proposta da CONTRATADA.

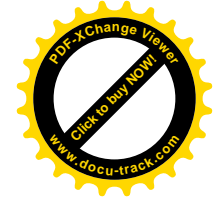
### **CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO**

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 da UNIPAMPA, terceirizados, estagiários e visitantes do Campus São Gabriel, 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**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

O serviço objeto deste contrato será executado no Campus SÃO GABRIEL, situado na Rua Professor Aluízio Barros Macedo, S/N, BR 290, bairro Piraí, na cidade de São Gabriel/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\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) por unidade de refeição, conforme proposta Vencedora da licitação Pregão eletrônico nº. **22/2016**, 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;

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA** – Estima-se que 126 alunos, o que corresponde ao público vulnerável atendido pelo Programa de Permanência, acessarão o Restaurante Universitário diariamente para as refeições de almoço e jantar.





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**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.

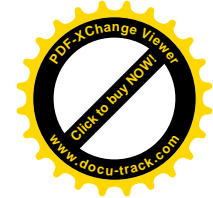
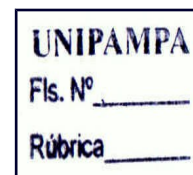
**SUBCLÁUSULA SEXTA** - A CONTRATADA pagará a CONTRATANTE à importância mensal de **R\$ 1.250 (Mil duzentos e cinquenta reais)**, referente à cessão do espaço físico destinado a realização do serviço, conforme detalhado no Termo de Referência, anexo ao edital do **Pregão eletrônico nº. 22/2016**.

**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:

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

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 número Índice relativo ao mês do reajuste; e

I<sub>0</sub> – é o número 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;
- 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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.
- 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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

- 
- 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.

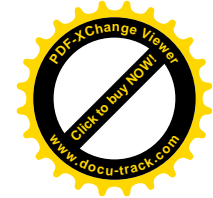
**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

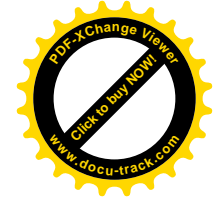


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- III. Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
  - IV. Designar servidor da UNIPAMPA, 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;
  - 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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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;





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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 da UNIPAMPA especialmente designado por ela, 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.

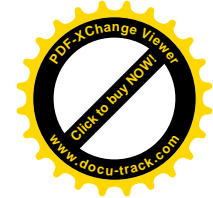
**SUBCLÁUSULA SEGUNDA: São Obrigações da CONTRATADA:**

**6.1.1.1. 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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.
- 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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

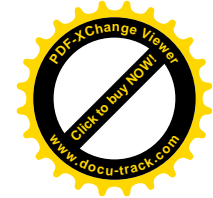
- 
- 1.14** A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo 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 CONTRADADA 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.

## **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.

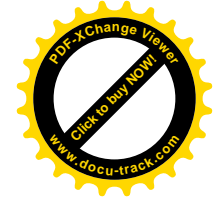
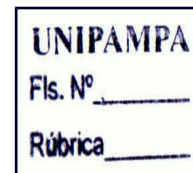


<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

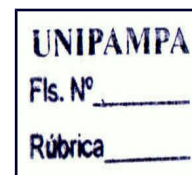
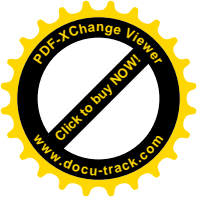
- 
- 2.2** Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 2.3** Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;
- 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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;
- **Quanto aos recursos humanos**
- 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.



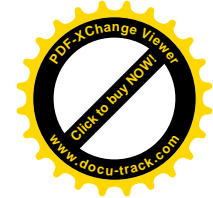


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

- 
- 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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.
- 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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

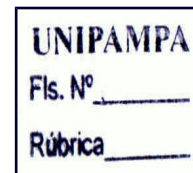


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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, atrasos de salários, 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.

- **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.
- 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.

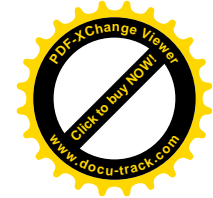


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.

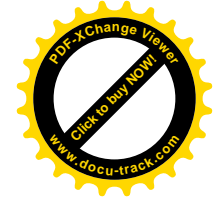
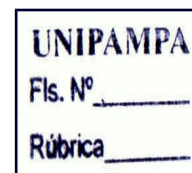


<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.
- 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 da UNIPAMPA e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;

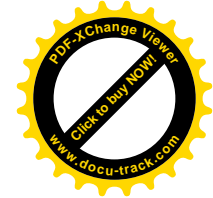


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.
- 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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.
- 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.





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS**

À CONTRATADA caberá, ainda:

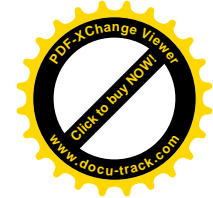
- I. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
  
- II. Assumir, também, a responsabilidade 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**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

---

**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.

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.

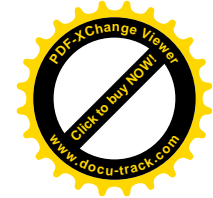
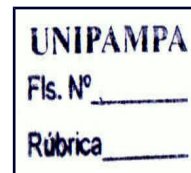
**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO**

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 <sup>1</sup>	- 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 <sup>2</sup>	- Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado (01 Porção)	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

		<b>OPÇÃO</b>		
		- Prato a base de proteína de soja	Porcionado (01 porção)	Especificadas conforme tabela abaixo*
	Guarnição <sup>3</sup>	- Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
	Saladas <sup>4</sup>	- Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa <sup>5</sup>	- 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**

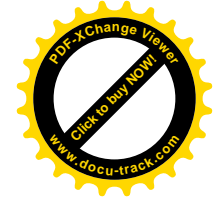
O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

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**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

**1. 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.

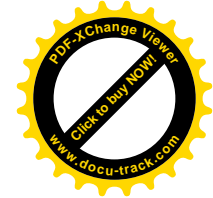
**2. PRATO PRINCIPAL:**

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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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:**

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

**OPÇÃO:**

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





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

Observações:

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

**3. GUARNIÇÃO:**

1. 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.
2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.
3. As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.
4. 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.

**4. SALADAS:**

1. Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:



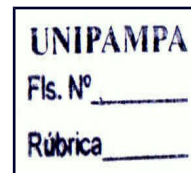
<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.

**5. SOBREMESAS:**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

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, pêsego, 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 São Gabriel deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

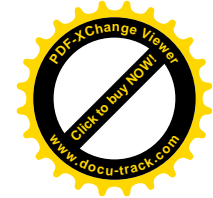
As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

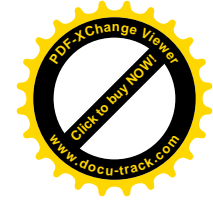
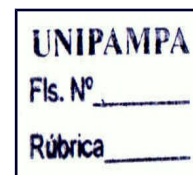
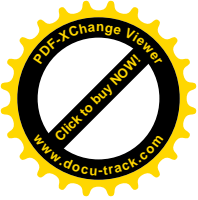


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

**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.
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.

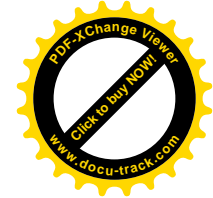
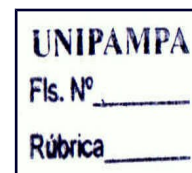


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

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 (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária), demais legislações citadas em anexo (anexo I), entre outras.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

- 
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.





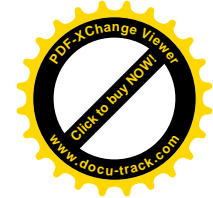
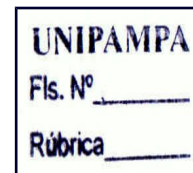
<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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.
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**



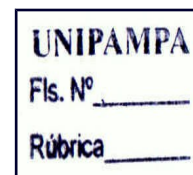
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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-sanitária 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**

1. A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Universitário (RU) da UNIPAMPA Campus São Gabriel 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**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 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 da UNIPAMPA 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**

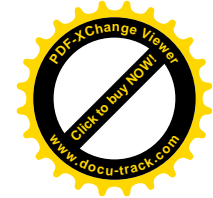
A CONTRATANTE, por meio de pessoa(s) competente(s) designada(s) pela Reitoria da UNIPAMPA, realizará(ão) o acompanhamento e fiscalização dos serviços a serem executados de acordo com o Termo de Referência, ao(s) qual(is) caberá, inclusive, fazer cumprir o presente instrumento, bem como autorizar o pagamento 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 embaraçar a fiscalização ou o regular andamento dos trabalhos, ou que por seu comportamento for julgado inconveniente na área de serviço.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

- 
- 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.

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.

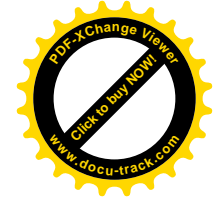
**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Para atender as despesas decorrentes do presente contrato, a CONTRATANTE emitiu a Nota de Empenho nº. \_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/2016, em anexo ao presente contrato independente de transcrição.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

Para a execução dos serviços a serem prestados por força do presente Contrato, a **CONTRATADA** pagará à **UNIPAMPA** o valor mensal fixo de **R\$ 1.250 (Mil duzentos e cinquenta reais)** 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.**

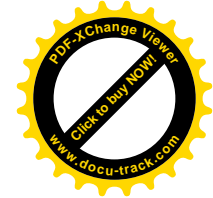
**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA:** O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil de cada mês através do Guia de Recolhimento da União (GRU). O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte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

**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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



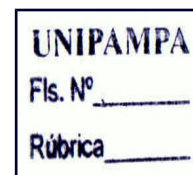
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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* São Gabriel, 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.



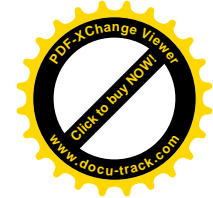


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- V. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas.
- 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 da UNIPAMPA designado como fiscal do contrato, 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;



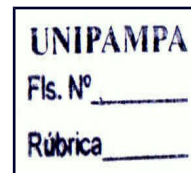
<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.
- 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**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

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.

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.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

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:

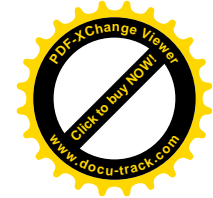
- I. Advertência por escrito poderá ser aplicada no caso de descumprimento de quaisquer obrigações previstas no edital e no contrato, que não configurem hipóteses de aplicação de sanções mais graves, sem prejuízo das multas eventualmente cabíveis;
- II. Multa: caso haja a inexecução parcial do objeto 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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

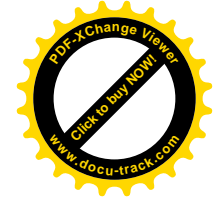
- 
- III. Comportar-se de modo inidôneo;
  - IV. Cometer fraude fiscal;
  - V. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
  - VI. Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
  - VII. Deixar de entregar os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

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. 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>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

VI. 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.

VII. 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.

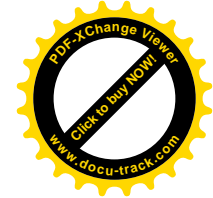
SUBCLÁUSULA QUARTA – O valor correspondente a qualquer multa aplicada à CONTRATADA, respeitado o princípio do contraditório e da ampla defesa, deverá ser depositado no prazo máximo de 10 (dez) dias, após o recebimento da notificação, na forma definida pela legislação, em favor da UNIPAMPA, ficando a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



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

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.





<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

---

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 interpelação judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - No caso de rescisão do contrato, a Contratada ficará sujeita às penalidades previstas no edital e às consequências descritas no art. 80 da Lei nº 8.666/93, quando couber.

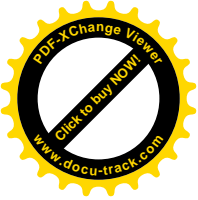
SUBCLÁUSULA SÉTIMA – As multas previstas anteriormente serão descontadas do valor total ou da garantia do respectivo contrato. Caso as multas sejam superiores à garantia contratual, além da perda desta, responderá a Contratada pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO**

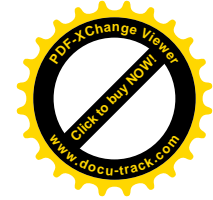
A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas nos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93.

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;



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

- 
- 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.**



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**UNIPAMPA**  
**CNPJ 09.341.233/0001-22**  
**UASG 154359**

---

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

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.

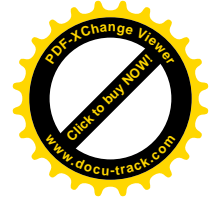
III. Tolerância quanto a eventuais descumprimentos ou infrações relativas às cláusulas e condições estipuladas no presente contrato, não será considerada como precedente novação ou renúncia aos direitos que a lei e o presente contrato assegurarem às partes.

Iç. sulas 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.

ç. 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 se sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

çI. 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 2016.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**EMPRESA**

**UNIPAMPA**

Nome

Prof. MARCO ANTONIO FONTOURA HANSEN

Cargo

Reitor

**TESTEMUNHAS:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nome:

Nome:

CPF nº:

CPF nº:



<b>UNIPAMPA</b>
Fls. Nº _____
Rúbrica _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
UNIPAMPA  
CNPJ 09.341.233/0001-22  
UASG 154359**

---

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA CAMPUS SÃO GABRIEL**