



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

TERMO DE CONTRATO Nº 38/2015, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA E A EMPRESA TASCHETTO E SOUZA LTDA ME PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E DE LANCHONETE NO CAMPUS BAGÉ/UNIPAMPA, NA CIDADE DE BAGÉ/RS.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA, fundação pública, criada pela Lei nº 11.640, de 11 de janeiro de 2008, com sede na cidade de Bagé/RS, sob nº de CNPJ 09.341.233/0001-22, neste ato representada por sua Magnífica Reitora, Prof^a. Ulrika Arns, brasileira, professora universitária, casada, residente e domiciliada nesta cidade de Bagé/RS, portadora da cédula de identidade 10.26.88.61.74 – SJTC - RS, e inscrita no CPF sob o nº 485.111.020-00; e a EMPRESA TASCHETTO E SOUZA LTDA ME, sob nº de CNPJ 08.930.328/0001-19, com sede na Rua Anselmo Garrastazu, nº 485, Bairro Santa Tereza, em Bagé/RS, CEP 96.417-740, neste ato representada por seu Sr.^a Vivian Taschetto de Souza, inscrita no CPF sob nº 000.363.260-11, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA, respectivamente, estabelecem a presente CONTRATAÇÃO, em observância a Lei nº. 8.666 de 21/06/93 e alterações posteriores, a Lei nº 6.120/74 e Lei nº 9.636/98, a legislação correlata aplicável, ao que consta no **Processo nº. 23100.000925/2015-12** e a proposta da Licitante Vencedora da Concorrência nº. 04/2015 que integra o presente contrato, como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com as seguintes cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DOS VALORES

O valor **ESTIMADO** do presente contrato é **R\$ 1.340.800,00** (Um milhão trezentos e quarenta mil e oitocentos reais), 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\$ 8,38 (Oito reais e trinta e oito centavos)**, conforme proposta Vencedora da licitação CC nº 04/2015, sendo o serviço detalhado no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA – DOS REAJUSTES DOS PREÇOS

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

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

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

Onde:

R – é o valor do reajuste procurado;

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

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

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CLÁUSULA SEXTA – DOS PRAZOS E SUAS PRORROGAÇÕES

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: São Obrigações da CONTRATANTE:

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- XXVI. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- XXVII. Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;
- XXVIII. Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- XXIX. Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.
- XXX. Realizar as avaliações higiênico-sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: São Obrigações da CONTRATADA:

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;
- 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- 2.7 As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência.
- 2.8 A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela UNIPAMPA. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 2.9 A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 2.10 A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;
- 2.11 Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade.
- 2.12 A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.
- 2.13 O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.
- 2.14 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

6.1.1.3. 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.
- 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;

97



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- 3.5 A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da FISCALIZAÇÃO da CONTRATANTE.
- 3.6 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.
- 3.7 A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- 3.8 A CONTRATADA deverá encaminhar à FISCALIZAÇÃO, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à FISCALIZAÇÃO. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.
- 3.9 Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização da UNIPAMPA. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.
- 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- 3.14** A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.
- 3.15** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.
- 3.16** A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.
- 3.17** A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

6.1.1.4. Quanto à execução dos serviços

- 4.1** Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;
- 4.2** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.
- 4.3** A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.
- 4.4** É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.
- 4.5** A contratada deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem.
- 4.6** É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- 4.7 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.
- 4.8 A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.
- 4.9 Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIPAMPA, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da UNIPAMPA, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- 4.10 A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.
- 4.11 Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e água cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIPAMPA, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a Universidade Federal do Pampa.
- 4.12 É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.
- 4.13 É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.
- 4.14 A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.
- 4.15 A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnico-administrativos e estudantes da UNIPAMPA, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela UNIPAMPA e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas dos Restaurantes Universitários e às lanchonetes da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- 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.
- 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- 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.

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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 ¹	- Arroz branco	Livre	Consumo à vontade
		- Arroz integral	Opcional	Consumo à vontade
		- Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal ²	- Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado (01 Porção)	Especificadas conforme tabela abaixo*
		OPÇÃO - Prato a base de proteína de soja	Porcionado (01 porção)	
	Guarnição ³	- Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
	Saladas ⁴	- Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
Sobremesa ⁵	- Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 100g	





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

	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

a. ACOMPANHAMENTOS:

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

b. PRATO PRINCIPAL:

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

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





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

OPÇÃO:

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

Observações:

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

c. GUARNIÇÃO:

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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.

d. SALADAS:

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

e. SOBREMESAS:

1. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.
2. Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.
 - Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, 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 BAGÉ deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
------------	-----------------



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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

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

IV. Distribuição das Refeições:

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





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

1. A contratada se compromete a obedecer e praticar TODAS as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária), demais legislações citadas em anexo (anexo I), entre outras.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

2. A contratada deverá manter no RESTAURANTE e na LANCHONETE, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pela UNIPAMPA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;
3. A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;
4. Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes.
5. A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:
 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas;
 - Higienização do reservatório;
 - Higiene e saúde dos manipuladores.
6. A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
7. A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.
8. A contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da Contratante.
9. É responsabilidade da contratada realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

10. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.
11. A contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da contratada, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.
12. A fiscalização da contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
13. A contratada deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento do restaurante.
14. A contratada ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela contratante, sempre que solicitada a participação destes.

VI. Da Avaliação dos Serviços

1. Com a frequência necessária, estipulada pela Contratante, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas.
2. A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do check-list proposto pela Portaria nº 78 de 2009 da SES/RS (Secretaria Estadual da Saúde – Rio Grande do Sul).
3. A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.
4. A avaliação das condições higiênico-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

AA
97.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

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

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

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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. 2015NE801194, de 09/07/2015, em anexo ao presente contrato independente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DA GARANTIA

Para garantir a boa execução dos termos deste contrato, a CONTRATADA caucionará uma quantia de **R\$ 33.520,00** (Trinta e três mil quinhentos e vinte reais), equivalente a **2,5%** (dois e meio por cento) sobre o valor estimado do contrato, através de **fiança bancária**, 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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 n.º 8.666/1993, a CONTRATADA que:

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

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. 0,8% (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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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

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

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

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

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

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

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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

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

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

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

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

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 conseqüências contratuais e as previstas nos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93.

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

- I. A CONTRATADA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;
- II. A CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da UNIPAMPA;

97.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A rescisão deste contrato pode ser:

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

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

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

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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

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

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

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

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

Bagé, 10 de julho de 2015.

Taschetto e Souza Ltda me
Vivian Taschetto de Souza
Sócia

UNIPAMPA
Profª. Ulrika Arns
Reitora

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF nº:

946539 100 44

—

Nome: Leonardo Rohrsetzer de Leon
CPF nº: 672.963.600-97



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

ANEXO I
CONTRATO 38/2015
TERMO DE REFERÊNCIA
CONCORRÊNCIA 04/2015

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a final horizontal stroke.

PM.