



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO 23/2017

A Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA, por meio de seu pregoeiro, designado pela portaria nº 81, de 10 de janeiro de 2017, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico, para contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de restaurante e lanchonete associada a concessão de uso de área física de 389,28 m², localizado no Campus Jaguarão da Universidade Federal do Pampa**, conforme apresentado no termo de referência, anexo I deste edital, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520/2002, Lei 8.666/1993, e suas alterações, e em conformidade com o Decreto 5.450/2005, Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela LC 147/2014, e suas alterações, tendo em vista o que consta no **Processo Nº 23100.001321/2017-55**.

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

Data: **29/06/2017**

Horário: 09h00(horário de Brasília)

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

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO:

2.1. Esta licitação tem por objeto a **Contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de restaurante e lanchonete associada a concessão de uso de área física de 389,28 m², localizado no Campus Jaguarão da Universidade Federal do Pampa**, conforme termo de referência, Anexo I do edital.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

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

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

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

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

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

4. DO CREDENCIAMENTO:

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

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

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

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

5. DO ENVIO DA PROPOSTA:

5.1. O encaminhamento das propostas de preços dar-se-á pela utilização de senha privativa da licitante, a partir da publicação do edital, até as 09h00min (nove horas) do dia **29/06/2017**, horário de Brasília, exclusivamente, por meio de sistema eletrônico.

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

6. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

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

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

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

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

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

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

7.1. A partir das 09h00min (nove horas) do dia **29/06/2017** terá início a sessão pública do pregão eletrônico nº23/2017, com a divulgação das propostas de preços recebidas e com o início da etapa de lances, conforme edital e de acordo com o decreto nº 5.450, publicado no DOU de 01/06/2005.

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

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

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

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

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

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

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

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

7.10.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 05 (cinco) minutos após a convocação, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

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

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

8. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS:



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

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

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

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

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

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

9) DA HABILITAÇÃO:

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

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

9.1.1.1. Serão **inabilitadas** as empresas que tenham registrado em seu SICAF **impedimento de licitar** e tenham sido sancionadas com base no art. 87, III, da Lei nº 8.666/93, **somente pela própria Unipampa**.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

9.1.3. Declaração de inexistência de fato superveniente.

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

9.1.5. Declaração de elaboração independente de proposta.

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

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

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

9.2.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.2.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogação da licitação.

9.3 O pregoeiro verificará ainda as seguintes certidões on line: CNDT- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, CNIA- Cadastro Nacional de Condenações por Improbidade Administrativa (CNJ), CEIS- Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CGU) e Cadastro de Inidôneos e Cadastro de Inabilitados (TCU).

9.4. DOCUMENTAÇÃO HABILITATÓRIA COMPLEMENTAR:

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

a) **atestado de capacidade técnica**, conforme item **14.1.1.** do termo de referência.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

b) Certidão de Registro e Quitação da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente, conforme item **14.1.2** do termo de referência.

c) Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), detentor de atestado de responsabilidade técnica **expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente, conforme itens 14.1.4 e 14.1.4.1.**

9.4.2. As empresas deverão apresentar Balanço e Certidão de Falências e Concordatas, conforme item **15 do termo de referência**, para fins de comprovação da **qualificação econômico-financeira**.

9.4.3. ATESTADO DE VISITA TÉCNICA da UNIPAMPA Campus JAGUARÃO, declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos 05 e 06 do Termo de Referência, apresentando uma das declarações.

9.4.3.1. O agendamento da vistoria deverá ser feito através do telefone (53) 3266-9400, (53) 99978-2276, com Lorena Telis, entre 08h00min e 17h30min, ou pelo e-mail lorenatelis@unipampa.edu.br

9.4.4. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, dentro do prazo de validade

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

10. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO:

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

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

11. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL:

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

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

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

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

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

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

13.1. Os recursos orçamentários estão destinados na **ND 2017ND000567**, Fonte de recurso 100, PT 108678, PI U4002G0144N.

14. DO PAGAMENTO:

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

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

15.1. O fornecedor ou licitante que não cumprir integralmente as obrigações assumidas, garantidos o contraditório e a ampla defesa, está sujeito às seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação; e;



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

IV - impedimento de licitar e contratar com a Administração Federal.

15.2. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente à sanção prevista no inciso II, facultada a defesa prévia à interessada no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

15.3. A sanção pecuniária será aplicada em caso de reincidência de faltas punidas por advertência, e demais vedações que não tipifiquem infração sujeita à suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração Federal, e será aplicada nos seguintes percentuais:

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, que corresponde a até trinta dias de atraso;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar trinta dias;

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto no Art. 11 da Portaria nº 120/2016, do Ministério da Educação, cumulativamente;

IV - 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

V - 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pela inexecução total do contrato.

15.4. A multa (de mora) será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 1993, e será executada após regular processo administrativo, observada a seguinte ordem:

I - mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato;

II - mediante desconto no valor das parcelas devidas à contratada; e

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

15.5. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços- Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

15.6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

15.7. Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

I - o atraso não superior a cinco dias; e

II - a execução de multa cujo montante seja inferior ao dos respectivos custos de cobrança, nos termos dos atos regulamentares expedidos pela Advocacia-Geral da União - AGU.

15.8. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, de maneira que o ato de imposição da penalidade mencione sempre o fundamento normativo e a causa da sanção, e observado o princípio da proporcionalidade.

15.9. A sanção pecuniária não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejam penalidades.

15.10. O cometimento reiterado de faltas que ensejam a aplicação da advertência poderá culminar com a rescisão unilateral do vínculo, sem prejuízos da aplicação de penalidades mais graves.

16. DA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

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

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

17. DA GARANTIA CONTRATUAL:

17.1 A CONTRATADA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 2,5% do valor do Termo de Contrato para exploração e operação comercial de serviços de Restaurante e Lanchonete, de acordo com o item 17 do Termo de Referência.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

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

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

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

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

**Universidade Federal do Pampa- UNIPAMPA
Coordenadoria de Contratos e Licitações
Divisão de Pregões - Pregão nº23/2017
Rua Monsenhor Costábile Hipólito, 125
CEP 96400-590
Bagé/RS**

Bagé, 12 de junho de 2017

Miriam de Oliveira Freitas
Pregoeira



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS JAGUARÃO

PROPOSTA FINANCEIRA COM ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item Pregão	Cod Comprasnet	Qtd Min	Qtd Máx	Unidade	Descrição	Vlr Unit	Vlr Min	Vlr Máx
1	15210	0	35938	Unidade	Contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de Restaurante e lanchonete associada a concessão de uso de área física de 389,28 m ² , localizado no Campus Jaguarão da Universidade Federal do Pampa.,	15,10	0,00	542.663,80
TOTAL DO PREGÃO						542.663,80		

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de Restaurante e lanchonete associada a concessão de uso de área física de 389,28 m², localizado no Campus Jaguarão da Universidade Federal do Pampa.

1.1.2. A área objeto da concessão de uso destina-se exclusivamente para o fim específico a



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela licitante vencedora, para outras finalidades.

2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA

2.1. O objetivo desta licitação é a contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de Restaurante e lanchonete para o atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade universitária em geral no Campus Jaguarão da UNIPAMPA, situado na Rua Conselheiro Diana, n. 650, bairro Kennedy, na cidade de Jaguarão/RS, associada a concessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da UNIPAMPA.

2.2. Com vistas ao desenvolvimento do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários investe em ações que favorecem o acesso e a permanência do estudante de baixa condição socioeconômica na educação superior.

2.3. Objetivando o cumprimento de metas do PNAES, o Decreto nº 7.234/2010 prevê em seu artigo 3º, §1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior.

2.4. O Programa de Auxílio-Alimentação desenvolvido pelo Setor de Assistência Estudantil, responsável pela implementação da Política de Assistência Estudantil na Universidade, atende, hoje, 787 estudantes no campus Jaguarão localizado em Jaguarão/RS.

2.5. A demanda estimada, conforme relatório do sistema informatizado da CONTRATANTE, com base nas refeições realizadas de 01/01/2016 à 31/12/2016, é de 32.671 refeições/ano, aplica-se uma margem de segurança de 10%, o presente termo de referência tem como demanda máxima estimada em 35.938 refeições (trinta e cinco mil novecentos e trinta e oito refeições), com valor máximo de contrato de R\$ 542.663,80 (Quinhentos e quarenta e dois mil seiscentos e sessenta e três reais e oitenta centavos).

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO

3.1. PREGÃO, tipo MENOR PREÇO, segundo as condições estabelecidas no Edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram.

3.2. Como parâmetro, estipula-se que o valor máximo da refeição não deve ultrapassar R\$ 15,10 (quinze reais e dez centavos) por unidade de refeição servida.

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 dias contados da data de sua entrega.

4. LOCAL E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A área a ser concedida está localizada no Campus Jaguarão da Universidade Federal do Pampa, conforme demonstrado na Planta Baixa anexa.

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

4.3. O horário de funcionamento previsto para a lanchonete deverá ser de segunda a sexta-



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

feira das 7h30min às 22h00min e aos sábados das 7h30min às 14h00min;

4.4. O horário de funcionamento do Restaurante e da lanchonete poderá ser alterado, por determinação da fiscalização do contrato, a critério da Administração, em atendimento à demanda dos comensais, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 48 (Quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

4.5 Havendo demanda manifesta dos comensais, poderá ser solicitado à CONTRATADA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa do Fiscal ou do Gestor do Contrato com 48 (Quarenta e oito) horas de antecedência.

4.6. Nos períodos de recesso escolar também deverão ser servidos os almoços e os jantares e disponibilizados os serviços de lanchonete;

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

5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONTRATADA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

6. DETALHES DOS SERVIÇOS

6.1. Observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.º 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Produtos na área Alimentar.

6.2. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

6.3. 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;

6.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação 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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

6.5. As boas práticas de elaboração de alimentos e o cardápio estão definidos no Anexo 01 deste Termo de Referência, elaborado por nutricionista competente da Universidade.

7. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

7.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONTRATADA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

7.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

7.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

7.2.1.1. Cabe ao fiscal acompanhar presencialmente, o atendimento diário de acesso ao Restaurante Universitário (almoço e jantar) sendo de sua responsabilidade exclusiva a execução do contrato. Eventuais alterações neste item, poderão ser feitas a qualquer momento pela administração superior da CONTRATANTE.

7.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONTRATADA no cumprimento de seu contrato.

7.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONTRATADA, pelo fiscal do contrato, estipulando prazo para as devidas correções.

7.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

7.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, o fiscal do contrato dará ciência ao Gestor do Contrato para providências de encaminhamento junto à Administração Superior que aplicará as devidas penalidades.

7.2.6. Cabe ao fiscal titular ou seus suplentes, utilizando um notebook ou desktop tombado pela Unipampa, o acesso ao sistema de registro de refeições através de login com seu usuário institucional para registro das refeições, que acontecerá prioritariamente por reconhecimento biométrico. As normas de utilização do sistema, suporte e acompanhamento dos registros estão regulamentadas pelo DTIC-Diretoria de Tecnologia da Informação e Comunicação.

7.2.7. Cabe ao fiscal do contrato emitir as GRUs para pagamento pela CONTRATADA, do valor correspondente pela concessão do espaço físico, dos valores de consumo de energia elétrica e água.

7.2.8. Cabe ao fiscal do contrato emitir no sistema o relatório com o quantitativo de refeições totais e mensais e os valores correspondentes, para encaminhamento à CONTRATADA;



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

7.2.9. Cabe ao fiscal do contrato atestar a nota fiscal, após conferência, e encaminhá-la para o setor competente para pagamento. A nota fiscal deve estar acompanhada de comprovante do pagamento das 3 (três) GRUs do mês correspondente.

7.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Unipampa ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

7.4. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da Unipampa sobre a CONTRATADA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

8. PAGAMENTO DA CONCESSÃO PELO ESPAÇO FÍSICO

8.1. O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa de imóvel da UNIPAMPA no Campus Jaguarão, será de R\$ 1.200 (Hum Mil e Duzentos reais).

8.1.1. Às contraprestações mensais a serem pagas pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência, separadas por despesa em GRU. O cálculo da demanda mensal de água e energia elétrica será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados conforme medidor instalado.

8.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de GRU emitido pela CONCEDENTE.

8.3. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato.

8.4. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

8.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

8.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE, com a entrega do documento ao fiscal do contrato acompanhado da nota fiscal para ateste.

8.6.1. A solicitação de alteração no preço da concessão, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;

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

8.7. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

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

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

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

8.9. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice a ser adotado pelo Governo Federal, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

8.10. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

8.11. Quando do término do contrato por vencimento contratual, ou rescisão amigável, ou mesmo rescisão unilateral por parte da CONTRATANTE, do pagamento que a empresa vier a receber serão descontados (glosados) eventuais débitos de aluguel, água e luz e/ou multas não pagas, bem como custos de manutenção (conserto) dos equipamentos concedidos e entregues danificados. Caso o valor da última nota fiscal não venha a cobrir os débitos com a CONTRATANTE, será emitida uma GRU para pagamento.

9. DA REFEIÇÃO E PREÇO

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

9.2. Como parâmetro, estipula-se que o valor máximo da refeição não deve ultrapassar R\$ 15,10 (quinze reais e dez centavos) por unidade de refeição servida, que corresponde à média da pesquisa de preços realizada e anexa ao processo.

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

9.4. Os preços das refeições servidas no Restaurante Universitário poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no (IPCA) Índice de Preços ao Consumidor Amplo, publicado



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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:

$$R = V \left(\frac{l - l_0}{l_0} \right)$$

Onde:

R = é o valor do reajuste procurado;

V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado;

l = é o número índice relativo ao mês do reajuste; e

l₀ = é o número índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

9.5. Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela CONTRATADA, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da fiscalização do contrato;

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

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

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

10. DO CUSTEIO AOS ALUNOS E OUTROS EVENTUAIS BENEFICIÁRIOS

10.1. A UNIPAMPA efetuará o custeio das refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente.

10.2. A UNIPAMPA fará o custeio integral para alunos assistidos por Programa de Permanência (alunos com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica) e custeio parcial para os demais alunos e eventuais.

10.3. Os usuários que contarão com custeio alimentício integral não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pela refeição de almoço/jantar. Esses usuários são os beneficiários do Plano de Permanência.

10.4. Os usuários que contarão com custeio alimentício parcial por parte da UNIPAMPA efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à CONTRATADA, sendo que esse usuário pagará o valor **a partir de R\$ 2,50**, enquanto que a diferença será paga pela UNIPAMPA à CONTRATADA. Este valor poderá ser alterado a qualquer momento pela CONTRATANTE.

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

10.6. Para servidores, servidores-alunos da CONTRATANTE e funcionários terceirizados não haverá custeio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição. É vedado o atendimento no Restaurante Universitário a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, exceto parentes de 1º grau do servidor, cujo acesso será feito pelo login/senha ou biometria do servidor, quantas vezes for necessário naquele turno de refeição, até o limite de 4 (quatro) refeições, pois tais refeições não possuem qualquer subsídio da CONTRATANTE; é permitido também, acesso de visitantes à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus;

10.7. A UNIPAMPA usará um sistema informatizado de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio. O fiscal do contrato, utilizando um notebook ou desktop tombado pela Unipampa, terá acesso ao sistema de registro de refeições através de login com seu usuário institucional. Este registro acontecerá prioritariamente por reconhecimento biométrico. As normas de utilização do sistema, suporte e acompanhamento dos registros estão regulamentadas no Anexo nº 02 deste Termo de Referência.

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

10.9. As medições para efeito de pagamento do custeio integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

10.9.1. No segundo dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, o fiscal do contrato enviará à CONTRATADA, via e-mail, o relatório com o quantitativo de refeições totais e mensais e os valores correspondentes;

10.9.2. A CONTRATADA fará a conferência e a posterior emissão de nota fiscal eletrônica. O fiscal do contrato terá até 10 (dez) dias úteis para solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação;

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

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

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

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

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

12.9.4. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o Fiscal do Contrato



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido no sistema próprio, **desde que de posse do comprovante de pagamento das 3 (três) GRUs do mês de referência.**

12.9.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONCEDENTE;

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

O não pagamento da GRU de cessão de uso, água e energia elétrica do mês anterior acarretará a retenção da nota fiscal dos serviços realizados até o pagamento da GRU pendente.

12.9.7. O pagamento será efetuado após satisfeitas as seguintes exigências:

a) prestação da garantia contratual

b) apresentação do comprovante de pagamento das GRUs com o valor corresponde pela cessão do espaço físico, do valor com a despesa de energia elétrica e valor com a despesa de água.

13. INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

13.1. A licitante vencedora deverá 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;

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

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

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

13.5. A licitante vencedora, 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.

13.6. Eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ser efetuadas pela licitante vencedora, **após aprovação da Coordenadoria de Obras e da fiscalização da CONTRATANTE**, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do contrato e da Coordenadoria de Obras.

13.7. As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da licitante vencedora, 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.

13.8. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a licitante vencedora 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;

13.9. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da licitante vencedora 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;

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

13.11. A licitante vencedora 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;

13.12 A licitante vencedora é responsável pela manutenção dos aparelhos de ar-condicionado instalados nos prédios concedidos, devendo entregá-los, ao término do contrato, em perfeito estado de funcionamento.

13.13 A licitante vencedora deverá efetuar a seguinte reforma: instalação do encanamento de gás GLP e efetuar o teste de estanqueidade, conforme a descrição técnica do ANEXO 07. O valor do conserto deverá ser previamente aprovado pela Coordenadoria de Obras da CONTRATANTE. O valor da reforma será abatido do valor do aluguel da concessão do espaço público.

14. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles exigidos em Edital, os seguintes documentos:

14.1.1. Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;

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

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

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

14.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos 05 e 06 deste Termo de Referência, apresentando uma das declarações.

14.1.2.1 O agendamento da vistoria deverá ser feito através do telefone (53) 3266-9400, (53) 99978-2276, com Lorena Telis, entre 08h00min e 17h30min, ou pelo e-mail lorenatelis@unipampa.edu.br

15. DA QUALIFICAÇÃO FINANCEIRA

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

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

15.4. A comprovação exigida no item 15.1. deverá ser feita da seguinte forma:

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

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

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

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = -----

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Total

SG = -----

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Circulante

LC = -----

Passivo Circulante



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

15.10. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na sua omissão, expedida há menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação.

16. FORMALIZAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATOS

16.1. As obrigações decorrentes da presente licitação constarão de Termo de Contrato de Concessão de Uso e Termo de Contrato para exploração e operação comercial de serviços de Restaurante e Lanchonete a serem firmados com a adjudicatária, tendo por base este termo de referência, seus anexos, o Edital e a proposta apresentada, atendido as normas vigentes.

16.1.1. O prazo de vigência dos contratos é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

16.1.2. Os contratos poderão ser prorrogados, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93 .

16.2. A rescisão do contrato dar-se-ão nos termos do artigo 79 da Lei nº 8.666/93

16.3. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da CONCEDENTE, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

17. GARANTIA DO CONTRATO

17.1. A CONTRATADA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 2,5% do valor do Termo de Contrato para exploração e operação comercial de serviços de Restaurante e Lanchonete, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93.

17.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONTRATADA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados ao CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

17.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONTRATADA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONTRATADA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

17.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONTRATADA deve renovar a garantia, na forma prevista neste termo de referência e nos termos do contrato firmado.

18. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

b) Multas

b.1) As multas incidirão sobre o valor global estimado do Contrato para Exploração e Operação Comercial de Serviços de Restaurante e Lanchonete e serão aplicadas conforme graus e eventos descritos nas tabelas 1 e 2 abaixo:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 300,00
2	R\$ 500,00
3	R\$ 700,00
4	R\$ 900,00
5	R\$ 2.000,00
6	R\$ 5.000,00
7	R\$ 10.000,00

Tabela 2

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Grau



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

1	Permitir a presença de empregado não uniformizado, mal apresentado; por ocorrência.	1
2	Executar serviço sem a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI), quando necessários, por empregado, por ocorrência.	2
3	Suspender ou interromper, por dia, os serviços contratuais.	7
4	Utilizar as dependências da Unipampa para fins diversos do objeto do Contrato; por ocorrência.	6
5	Irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante e lanchonete.	4
6	Descumprimento do cardápio previsto.	3
7	Falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante e lanchonete.	2
Para os itens a seguir, DEIXAR DE:		
8	Apresentar garantia contratual no prazo de 15 dias a contar da data de assinatura deste Termo de Contrato ou do Termo Aditivo	6
10	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	1
11	Cumprir horário de funcionamento estabelecido pelo Contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	4
12	Indicar e manter durante a execução do contrato responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional da Categoria; por reincidência de aplicação de Advertência.	7
13	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e Edital e seus Anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por reincidência de aplicação de Advertência.	4

c) suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

-
- licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE; e,
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a CONCEDENTE que aplicou a penalidade;
- 18.2. Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente;
- 18.3. Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999;
- 18.4. A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas;
- 18.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período;
- 18.6. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. São anexos a este Termo de Referência:

- Anexo 01 – Boas práticas de elaboração de alimentos e cardápio
- Anexo 02 – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus
- Anexo 03 – Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA
- Anexo 04 – Disposição dos Equipamentos
- Anexo 05 – Modelo de Atestado de Vistoria (não obrigatório)
- Anexo 06 – Modelo de Declaração de Responsabilidade (obrigatório no caso de não realizar a vistoria)
- Anexo 07 – Descrição técnica da reforma do encanamento de gás GLP a ser feita pela licitante vencedora do certame.

Bagé, 26 de Abril de 2017.

MARCELO FERREIRA
PRÓ-REITOR ADJUNTO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E COMUNITÁRIOS
SIAPE 1663797
Universidade Federal do Pampa



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO 01 ao Termo de Referência

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

1.1 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 CONTRATANTE, 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;

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

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;

1.3. 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;

1.4. 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;

1.5. 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. 1.7. As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência;

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

1.10. 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;

1.11. 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;

1.12. 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;

1.13. 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;

1.13.1. 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.

1.14. 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, em caso de eventual substituição esta deverá ser comunicada imediatamente a CONTRATANTE.

2. Cardápios e Distribuição das Refeições

2.1. Da Composição do Cardápio

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

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
		- Arroz branco	Livre	Consumo à vontade
	Acompanhamentos ¹	- Arroz integral	Opcional	Consumo à vontade



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

2.2. Do porcionamento

O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

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

2.3. Da especificação dos pratos

¹ACOMPANHAMENTOS:

-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.

-Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.

-Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).

- As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente²PRATO 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, almondega, rocambolo, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	200 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

FRANGO COM OSSO	Sobrecosta	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, mer- luza, 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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

³GUARNIÇÃO:

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

⁴SALADAS:

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

⁵SOBREMESAS:

- a) Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.
- b) Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.
- c) Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pêra, uva.
- d) Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- a) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

- b) Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana; (1ª e 3ª semanas)
- c) Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)
- d) As sobremesas poderão ser repetidas no almoço e no jantar.

2.4. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

2.4.1. 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 Jaguarão deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

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

2.4.2. 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.

2.4.3. 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

2.5. Distribuição das Refeições:



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.5.11. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à PRAEC, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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;

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

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

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

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

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

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

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

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

2.6.2. 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;

2.6.3. 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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

características, ainda que, dentro do prazo de validade;

2.6.4. 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.

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

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

2.6.6. 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;

2.6.7. 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;

2.6.8. 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;

2.6.9. 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;

2.6.10. 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;

2.6.13. A CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As ca-



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

pacificações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento do restaurante;

2.7. Da Avaliação dos Serviços

2.7.2. 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);

2.7.3. 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;

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

4. Do Funcionamento da Lanchonete

4.3. Das normas higiênico-sanitárias:

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO 02 – Plantas do Restaurante do Campus

http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/praaec/files/2016/08/RU-02_Arquitetonico-A1.pdf

http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/praaec/files/2016/08/04_Cantina_Arquitetonico-A1.pdf

http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/praaec/files/2016/08/03_Cantina_Arquitetonico-A1.pdf



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

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

Anexo 03 – Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA

EQUIPAMENTOS CEDIDOS PELA UNIPAMPA

Quantidade	Descrição Detalhada	Ilustração
01	<p>Carro Buffet térmico. Capacidade para 6 GN's 1/1 ou 12 GN's 1/2. Fabricado em aço inox, saída para drenagem do tanque, resistência em aço inoxidável blindado, termostato com controle de temperatura e com escala de 20° C a 120° C, lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato, cubas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, tanque de aquecimento fabricado em aço inoxidável, rodízios giratórios com sistema de trava e freio para facilitar o deslocamento, com protetor salivar em vidro temperado nos dois lados, com trilhos corre bandeja em aço inox nos dois lados. Voltagem 220 v. Dimensões aproximadas do buffet: 850mm (A), 1300mm (Profundidade) e 2150mm (Largura). Devem acompanhar o equipamento 18 cubas 1/2 e 8 cubas 1/1. Dimensões aproximadas da cubas 1/2 (26,5cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). Dimensões aproximadas das cubas 1/1 (53cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). As cubas devem ter alças.</p>	
01	<p>Carro Buffet refrigerado/frio, com capacidade para 4 cubas 1/1. Fabricado em aço inox, saída para drenagem do tanque, termostato com controle de temperatura, lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato, cubas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, rodízios giratórios com sistema de trava e freio para facilitar o deslocamento, com protetor salivar em vidro temperado nos dois lados, com trilhos corre bandeja em aço inox nos dois lados. Voltagem 220 v. Dimensões aproximadas do buffet: 850mm (A), 1300mm (Profundidade) e 1500mm (Largura). Deve acompanhar o equipamento 10 cubas 1/1. Dimensões aproximadas da cubas 1/1 (53cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). As cubas devem ter alças</p>	
01	<p>Geladeira comercial/industrial vertical com 2 portas em aço inox. Capacidade de, no mínimo, 460 litros. Prateleiras internas em aço inox e removíveis. Controle de temperatura de + 0°C a + 5°C. Refrigeração por sistema de ar forçado. Mostrador externo e digital de temperatura. Revestimento em aço inox externo e galvanizado interno. Fechamento automático das portas. Isolamento em poliuretano injetado. Voltagem: 220 V. Dimensões aproximadas: 670mm (L)X700mm (P)X2000mm (A). Garantia de 12 meses.</p>	
01	<p>Geladeira Comercial/Industrial com 4 portas. Capacidade para aproximadamente 1.000 litros. Revestimento externo em aço Inox. Prateleiras internas em aço inox e removíveis. Isolamento térmico em poliuretano, sistema de ar forçado, temperatura de 0°C até entre 5 e 7°C. Mostrador externo e digital da temperatura. Dimensões aproximadas: Comprimento 1.200 mm x largura 700 mm x altura 2000 mm. Voltagem: 220V. Garantia de 12 meses.</p>	
01	<p>Fogão industrial de 8 bocas a gás, em aço inox AISI 304, com 4 queimadores simples e 4 queimadores duplos, de alta pressão, com registro Ápis. Dimensões aproximadas do fogão: comprimento de 190cm, altura 80cm e largura/profundidade de 110cm. Garantia de 12 meses. Acompanha mangueira para instalação.</p>	



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

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

01	Forno industrial duplo a gás, fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, produção de 300 a 500 refeições/dia, painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. Forno para pizzas, bolos, pães, carnes, galletos e similares. Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado (padrão nos modelos a gás); Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente. Dimensões aproximadas (L)880 X (P)800.	
01	Liquidificador industrial com copo de capacidade para 4,0 litros, hélice e eixo central, porcas e mancal em aço inox, tampa e gabinete em aço inox AISI 304, pés antiderrapantes, copo removível em inox, sistema retentor que evita a entrada de líquidos no motor, potência 0,5 Cv, consumo aproximado de 0,37, Rotação 3500 rpm, alimentação: 220V. Garantia de 1 ano.	
02	Mesa com tampo em aço inox AISI 304, liga 18.8. Dimensões aproximadas: 120 (Cumprim.) X 70 (Prof.) X 85cm(Altura), com três furos para colocação de talheres, com rodízios com travamento, com parede de apoio para evitar queda de pratos e bandejas. Pés em tubos de aço inoxidável.	
01	Carro de transporte para restaurante , em plataforma em aço inox AISI 304 liga 18.8, com 3(três) planos (prateleiras), com rodízios, resistência de 40 kg por prateleira. Medindo aproximadamente 550mm X 900 mm X 750mm.	
01	Lavatório para as mãos em aço inox AISI-304, LIGA 18.8 , com acionamento automático pelo joelho, que dispensa o contato das mãos. Com montagem, instalação e garantia de 1 ano. 220V. Medida aproximada: 35 x 25 x 10cm. Profundidade da cuba em torno de 20cm.	
01	Fritadeira Elétrica água e óleo; Capacidade: 18 Litros - 5 litros de água e 13 litros de óleo; Medidas aproximadas: Altura: 97 cm; Largura: 38 cm; Profundidade: 46 cm. Consumo: 5,0kw/h. Acompanha 2 cestos. 220V. Garantia de 1 ano.	
02	Refresqueira com capacidade para 30 litros, estrutura em aço inox, sendo 2 depósitos de 15L em acrílico, resistentes a impactos. Torneiras em policarbonato injetado. Sistema de agitação com pá. Pingadeiras removíveis. Para qualquer tipo de suco; termostato de temperatura regulável de 5°C à 10°C; teclas de comando independentes de refrigeração e dois agitadores; tensão: 220V.	
01	Chapa bifeteira a gás ; produção em torno de 260 bifés/h; construída em aço inox liga 18.8, padrão AISI 304 com acabamento escovado; chapa de cocção construída em aço carbono estrutural de 12mm de espessura provida de aletas p/ maior retenção de calor; calha rebaixada para contenção e recolhimento de gordura, painel de comando em aço inox com registro de gás, tipo industrial, manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama; pés em torno de 15cm de altura, com sapatas reguláveis em nylon branco; dimensões aproximadas de (cm): 100 x 70 x 90. Garantia mínima de 12 meses.	
01	Forno de Microondas 31 L, 220 V. Capacidade mínima 31 litros, cor branca, voltagem 220V, potência aproximada de 1000W, potência do grill de aproximadamente 1000W, com prato giratório, descongelamento, trava de segurança e selo procel A.	
01	Freezer Vertical para armazenamento de produtos congelados, bebidas e produtos resfriados, com prateleiras internas reguláveis. Capacidade líquida mínima de 450 litros, porta de vidro antiembaçante com fechamento automático e puxador; controlador eletrônico digital de temperatura; iluminação interna; prateleiras removíveis e ajustáveis; Faixa de temperatura: -18°C a -22°C; Tensão: 220 V. Dimensões aproximadas: Altura: 185,4 cm, Largura: 67,5 cm, Profundidade: 85,0 cm.	



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

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

01	Balcão fechado em aço inox AISI 304, medindo 1000mmX1300mmX850mm, com corre bandeja nos 2 lados. Carro com duas portas laterais e prateleira interna em inox.	
01	Coifa , material aço inoxidável aisi 304 liga, 18,8. Aplicação cozinha, tipo apoiada em parede, com exaustor. Com filtros de carvão ativado incluso, permite a lavagem dos filtros, com 2,5m de dutos. Dimensões: 3m de comprimento x 1m de profundidade. Voltagem: 220 V.	
04	Estante em aço inox AISI 304, com parafusos e porcas inox, medidas aproximadas: altura de 2m, 1m comprimento, profundidade 0,50m. Com 5 planos, espaçamento de 40cm entre os planos. Capacidade mínima de 120kg por plano.	
19	Mesa para refeitório com 08 bancos anexos. Mesas para refeitório com bancos escamoteáveis, 8 lugares, estrutura em tubo de aço 30x50° e 1 ¼ nos bancos, pintura epóxi pó, tampo em MDF de 25mm revestido em fórmica acabamento em post forming 180° na cor marfim, borda dos bancos em PVC na cor do tampo. Medindo 2400x800x780mm.	
01	Mesa adaptada para cadeirante (com 04 lugares para não cadeirantes e 02 lugares para cadeirantes) Mesas para refeitório adaptada para cadeirantes com bancos escamoteáveis, 8 lugares, estrutura em tubo de aço 30x50° e 1 ¼ nos bancos, pintura epóxi pó, tampo em MDF de 25mm revestido em fórmica acabamento em post forming 180° na cor marfim, borda dos bancos em PVC na cor do tampo, com dois vãos (um de cada lado da mesa) para serem ocupadas por cadeirantes. Medindo 2400x800x780mm.	
02	Cadeira para obesos. Estrutura em tubo de aço industrial 16x30°mm, com ponteiros em polipropileno, pintura epóxi pó, dois reforços abaixo do assento em tubo de aço 3/4", assento e encosto em espuma de 10 cm, revestido em couvim na cor marfim. Medidas assento: 52cm de largura x 42cm de profundidade. Medidas encosto: 49cm de largura x 38cm de altura. Altura até o assento: 49cm. Altura total: 79cm de altura. Capacidade: de 150kg até 160kg	
03	Bancos de jardim em madeira para área externa. Banco em madeira (modelo tamanduá) para 3 pessoas, com 9 ou 10 réguas de madeira de lei lixada e envernizada, medindo 1500mm. Pé de ferro fundido. Réguas de 1,50 m de comprimento com aproximadamente 2,2cm de espessura e 6 cm de largura. Acabamento de pintura: verniz marítimo, madeira de lei. 76 cm de altura.	
04	Aparelhos de ar-condicionado , split, 24.000 BTUS, marca Deolo	



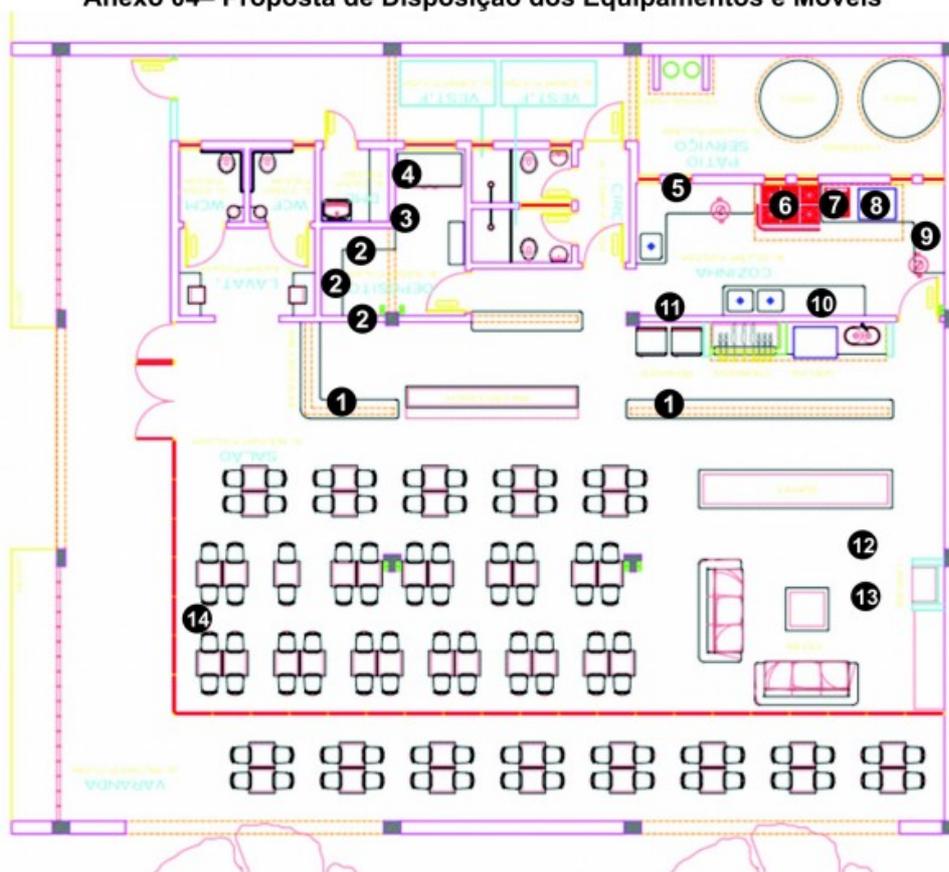
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 154359

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

Anexo 04– Proposta de Disposição dos Equipamentos e Móveis



- ① - Refresqueira
- ② - Estantes
- ③ - Freezer Vertical 500l
- ④ - Geladeira Industrial 2 Portas
- ⑤ - Liquidificador
- ⑥ - Fogão Industrial
- ⑦ - Forno Industrial
- ⑧ - Fritadeira
- ⑨ - Geladeira industrial 4 Portas



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

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

- 10 - Bifeteira
- 11 - Guichê Metralhadora
- 12 - Buffet Quente e Frio
- 13 - Mesa

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CONSTRUÇÃO DE REDE DE GLP APARENTE PARA CANTINA DE JAGUARÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

1 INSTALAÇÃO DE G.L.P. (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO)

1.1.1 Disposições Gerais:

O sistema de instalação de G.L.P. escolhido para esta edificação é de central de gás, com modelos transportáveis P45, cujo fornecimento será por contrato de comodato.

1.1.2 Central de G.L.P.:

1.1.2.1 Características Gerais:

- A central deve abrigar 2 cilindros P45 (45 kg de gás) com manifold válvulas, manômetros, mangueiras e acessórios, sendo um sistema operacionalmente completo das redes até atingir os pontos de consumo;
- Será utilizada a central existente no local;
- A tubulação aparente da central de G.L.P. será pintada na cor amarela, padrão 5Y8/12 do sistema Munsell, conforme a NBR 12694, como apresentado em projeto.

1.1.3 Instalações – Materiais:

- Tubos:

Tubos de condução de aço-carbono, com ou sem costura, conforme ABNT NBR 5590 no mínimo classe normal com espessura mínima correspondente a SCHEDULE 40 conforme ASME/ANSI B36.10M e bitola de Ø1/2".

1.1.4 Características da Execução da Canalização:

- **Deverá ser executada canalização de interligação entre os pontos de utilização e a central de gás. A canalização passará pelo piso da área de serviço da cantina, sendo envelopada em concreto, para se evitar danos mecânicos.**
- **A tubulação existente (embutida no piso), deverá ser isolada.**
- Toda a tubulação embutida deve ser protegida com fita anti-corrosão 3M – SCOTCHRAP. A aplicação da fita deve ser conforme ABNT NBR NM 60454-2, com 50% de sobreposição;



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

- A canalização deve ser envelopada de 5 cm em concreto para a tubulação localizada sobre o piso;
- Conexões de aço forjado ou ferro fundido maleável, classe 300 com rosca NPT para tubos na dimensão compatível;
- As roscas devem ser cônicas (NPT) ou macho cônica e fêmea paralela (BSP) e a elas deve ser aplicado um vedante, tal como fita de PTFE e fio multifilamentos de poliamida com revestimento não secativo. É proibida a utilização de qualquer tipo de tinta ou fibras vegetais, na função de vedantes;
- As roscas NPT devem ser conforme ABNT NBR 12912 e as roscas BSP devem ser conforme ABNT NBR NM 7-1;
- Para facilitar a troca dos reguladores de pressão, deve ser utilizada união roscadas a jusante do regulador;
- A cada 1,5 m de tubulação aparente deve haver uma abraçadeira;
- A tubulação aparente contida na central deve ser suportada por mão francesa;
- A canalização de distribuição de G.L.P. não passará em locais sem ventilação que possam ocasionar, em caso de vazamento, um acúmulo de gás, acarretando alto risco de explosão;
- Afastamentos mínimos entre a tubulação de GLP aparente e outras tubulações devem ser de acordo com a Tabela 1 da ABNT NBR 15526:2012.

1.1.4.1 Recipientes (cilindros):

Na central serão instalados 2 (dois) recipientes transportáveis P45, conforme apresentado em projeto.

1.1.4.2 Válvulas:

- Todas as válvulas devem ser de material compatível com o G.L.P. e de classe de pressão apropriada para resistir às condições de projeto (1,7 MPa). Rosca NPT;
- As válvulas devem ter estampadas em seu corpo a classe de pressão, o diâmetro, a marca do fabricante e a indicação do sentido de fluxo;
- As válvulas de bloqueio devem se situar o mais próximo possível das aberturas dos recipientes e pontos de abastecimento ou transferência;
- Será instalado um registro de corte (registro de corte rápido - tipo esfera), logo após os recipientes (cilindros) como apresentados em projeto;
- As válvulas metálicas devem ser conforme ABNT NBR 14788;
- Em cada ponto de consumo deverá ser instalado válvulas de bloqueio com conexão adequada para acoplar as mangueiras de interligação com os fogões.

1.1.4.3 Mangueiras:



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

- As mangueiras de interligação do cilindro de gás e da tubulação de distribuição serão de borracha (pig tail) para alta pressão, específica para condução de gás GLP, conforme norma NBR-13419.
- As mangueiras de interligação da tubulação e dos fogões serão flexíveis de aço, conforme norma NBR-14177.

1.1.4.4 Reguladores:

- Será instalado um regulador de pressão de 2º estágio na central de gás do lado interior conforme apresentado no projeto;
Pressão de saída = 1,5 Kgf/cm² (150 kPa);
- Serão instalados reguladores de pressão de segundo estágio em cada ponto de utilização.
Pressão de saída = 0,028 Kgf/cm² (2,8 kPa);
- Os reguladores de pressão devem ser conforme ABNT NBR 15590.

1.1.4.5 Manômetros:

- Será instalado um manômetro a jusante do regulador de primeiro estágio;
- O manômetro deve atuar entre 25% e 75% de seu final de escala;
- Os manômetros devem ser conforme ABNT NBR 14105.

1.1.4.6 Segurança e Proteção:

- Sinalização:
As seguintes placas deverão ser afixadas na central de GLP:
 - Proibido fumar;
 - Proibido produzir chama;
 - Proibido utilizar água para apagar fogo;
 - Risco de incêndio;
 - Risco de explosão;
 - Placa para sinalizar extintor.Todas as placas deverão estar de acordo com a norma ABNT NBR 13434. Dimensões 30x30 cm.
- Ensaio de Estanqueidade:
Deverá ser realizado um ensaio de estanqueidade de acordo com a norma ABNT NBR 15526, para verificar a existência de vazamentos de gás, sendo proibido o emprego de chamas para esta finalidade. ART e laudo do ensaio deverão ser emitidos.
Deverá ser verificada a existência de vazamentos de gás, sendo proibido o emprego de chamas para essa finalidade. Um laudo do ensaio deve ser emitido após a sua finalização e antes de se realizar a purga;
- Extintores:



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

Deverá ser instalado um extintor (pó químico 4 kg- 20BC) ao lado da central de gás, protegido por abrigo metálico.

1.2 Normas de Referência

A execução dos serviços de instalações de gases deverá atender às seguintes normas e práticas complementares:

- Práticas de Projeto, Construção e Manutenção de Edifícios Públicos Federais - Secretaria de Estado da Administração e do Patrimônio – SEAP.
- ABNT-NBR 13523:2008 – Central de gás liquefeito de petróleo;
- ABNT-NBR 15526:2012 – Redes de distribuição interna para gases combustíveis em instalações residenciais e comerciais – Projeto e execução;
- ABNT-NBR 15514:2008 – Área de armazenamento de recipientes transportáveis de gás liquefeito de petróleo (GLP), destinados ou não à comercialização – Critérios de segurança; Códigos, Leis, Decretos, Portarias e Normas Federais, Estaduais e Municipais;
- Instruções e Resoluções dos Órgãos do Sistema CREA – CONFEA.

Corpo de Bombeiros:

Observar e seguir as Normas estabelecidas pelo Corpo de Bombeiros do Rio Grande do Sul.

Demais normas:

Observar as outras normas ou procedimentos, os quais venham a contribuir para a segurança e da operacionalidade, como um todo. Considerar apenas a última edição de cada norma.

ABNT – Normas Brasileiras da Associação Brasileira de Normas Técnicas:

- NR-26 – Sinalização de Segurança – Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho;
- NBR-6493 – Emprego das Cores Fundamentais para Tubulações Industriais;
- NBR 12694 - [Especificação de cores de acordo com o sistema de notação Munsell - Especificação](#)
- NBR-13193 – Emprego de Cores para Identificação de Tubulações de Gases Industriais – Procedimento;
- NBR-5419:2005 - Proteção de estruturas contra descargas atmosféricas;
- NBR-15590 – Regulador de pressão para gases combustíveis
- NBR-5590:2012 – Tubos de aço-carbono com ou sem solda longitudinal, pretos ou galvanizados — Especificação;
- NBR-6925 - Conexão de ferro fundido maleável, de classes 150 e 300, com rosca NPT para tubulação;
- NBR-13419 - Mangueira de borracha para condução de gases GLP/GN/GNF – Especificação;



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

-
- NBR 14788 - Válvulas de esfera – Requisitos;
 - NBR 14105:2013 – Medidores de pressão;
 - NBR 12912 - Rosca NPT para tubos - Dimensões – Padronização;
 - NBR 12712 - Projeto de sistemas de transmissão e distribuição de gás combustível;
 - NBR NM 60454-2 - Fitas adesivas sensíveis à pressão para fins elétricos
Parte 2: Métodos de ensaio (IEC 60454-2:1992, MOD);
 - ABNT NBR NM ISO 7-1:2000 - Rosca para tubos onde a junta de vedação sob pressão é feita pela rosca Parte 1: Dimensões, tolerâncias e designação;
 - ABNT NBR 13434 – Sinalização de segurança contra incêndio e pânico;
 - [ABNT NBR 12693:2013](#) C - Sistemas de proteção por extintores de incêndio;
 - NBR-14177 – Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

Anexo 5 do Termo de Referência

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº **23/2017**, a LICITANTE _____, CNPJ nº _____ através _____ de _____ seu representante _____, portador do CPF nº _____ e do RG nº _____, abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante Universitário/Lanchonete da Universidade Federal do Pampa *Campus* de Jaguarão, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o Edital de Pregão Eletrônico nº **23/2017** e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

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

Jaguarão, de _____ de 2017.

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

Assinatura/Carimbo dos prepostos da UNIPAMPA Jaguarão



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

Anexo 06 do Termo de Referência

PREGÃO ELETRÔNICO 23/2017

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, nº _____, na cidade de _____, visando à elaboração de proposta relativa ao Pregão Eletrônico nº **23/2017**, que objetiva a execução do serviço de _____, por intermédio do(a)sr(a). _____, declara que tem pleno conhecimento das condições, dimensões e padrões adotados, peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, bem como onde deverão ser feitas as intervenções necessárias à realização dos serviços descritos no termo de referência, anexado ao Edital, assumindo assim, sob as penalidades da Lei, total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a UNIPAMPA.

_____, ____/____/2017.

(Assinatura do responsável pela empresa)

(Nome)

(R.G.)

(Cargo)

observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº XX/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA E A EMPRESA _____ PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E DE LANCHONETE NO CAMPUS JAGUARÃO/UNIPAMPA, NA CIDADE DE JAGUARÃO/RS.

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA**, fundação pública, criada pela Lei nº 11.640, de 11 de janeiro de 2008, com sede na cidade de Bagé/RS, sob nº de CNPJ 09.341.233/0001-22, neste ato representada por seu Magnífico Reitor, Prof. **MARCO ANTONIO FONTOURA HANSEN**, brasileiro, Professor do Magistério Superior, união estável, residente e domiciliado na cidade de Bagé/RS, portador da cédula de identidade nº 1022134058 – SJS/RS, e inscrito no CPF sob o nº 209.809.570-87; e a empresa _____, sob nº de CNPJ _____, com sede na rua ____, nº ____, bairro _____, CEP _____, na cidade de _____, neste ato representada por seu sócio Sr. _____, inscrito no CPF sob nº _____, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA, respectivamente, estabelecem a presente CONTRATAÇÃO, em observância a Lei nº. 8.666 de 21/06/93 e alterações posteriores, Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 5.450/2005, In/MPOG nº 02/2008, a legislação correlata aplicável, ao que consta no **Processo nº. 23100.001321/2017-55** e a proposta da Licitante Vencedora do **Pregão eletrônico nº. 23/2017** 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 Exploração e Operação comercial de serviços de Restaurante e lanchonete no Campus Jaguarão da Unipampa.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A execução do objeto do presente contrato esta associada à concessão nº __/2017 de uso de área em espaço físico de 389,28 m², destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de Jaguarão, situado na Rua Conselheiro Diana, nº 650, bairro Kennedy, cidade de Jaguarão/RS, bem como a cessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Integram o presente contrato administrativo, independente de transcrição, o Edital do **Pregão eletrônico nº. 23/2017**, com seus anexos e a proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS E SUAS PRORROGAÇÕES

A vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, a contar do dia __/__/2017 até o dia __/__/2018. 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 TERCEIRA – DOS VALORES

O valor **GLOBAL ESTIMADO** do presente contrato é R\$ _____ (_____), e **valor unitário de refeição de R\$ _____ (_____)** conforme 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 o preço unitário da proposta **Vencedora da licitação Pregão eletrônico nº. 23/2017**, sendo o serviço detalhado no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

Para atender as despesas decorrentes do presente contrato, a CONTRATANTE emitiu a Nota de Empenho nº. **2017NE**_____, de ___/___/2017, em anexo ao presente contrato independente de transcrição.

CLÁUSULA QUINTA – DOS REAJUSTES DOS PREÇOS

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 número Índice relativo ao mês do reajuste; e

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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O percentual de reajuste deverá ser conferido no sítio do Banco Central, no menu Cidadania Financeira – Calculadora do Cidadão, Correções de Valores. Selecionando-se o Índice para Correção: IPC-A (IBGE).

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – 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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA QUARTA– 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.

SUBCLÁUSULA QUINTA– 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.

SUBCLÁUSULA SEXTA – 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.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA – 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.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da Contratada, além das definidas no Termo de Referência anexo a este contrato:

1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.
2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto do presente termo de contrato.
3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Contrato.
 - 3.1. A CONTRATADA deve apresentar à UNIPAMPA, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.
 - 3.2. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do contrato.
4. Apresentar à UNIPAMPA, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela CONTRATADA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.
5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.
6. Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da UNIPAMPA, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da UNIPAMPA.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

7. Apresentar junto à UNIPAMPA comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento.

7.1. A CONTRATADA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

8. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de contrato.

8. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

9. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e os que utilizam o ambiente objeto desta concessão.

10. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

11. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela UNIPAMPA, obedecendo-a integralmente.

12. Observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada acima, submetendo previamente à aprovação da UNIPAMPA quaisquer modificações ou alterações dos produtos.

13. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela UNIPAMPA, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

14. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela UNIPAMPA.

15. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela UNIPAMPA.

16. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à UNIPAMPA ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.

17. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

18. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange a limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONTRATADA e hábeis para executar suas tarefas.

19. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

20. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto da concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

20.1. A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à UNIPAMPA, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a UNIPAMPA.

21. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977. Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

22. Fica proibido à CONTRATADA:

22.1. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

22.2 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza.

22.3. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da UNIPAMPA.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA UNIPAMPA

São obrigações da UNIPAMPA, além das definidas em legislação:

1. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONTRATADA no contrato de concessão de uso.
2. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.
3. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.
4. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONTRATADA contrários ao disposto no Edital, termo de referência e contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONTRATADA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Cabe ao fiscal acompanhar presencialmente o atendimento diário de acesso ao Restaurante Universitário (almoço e jantar) sendo de sua responsabilidade exclusiva a execução do contrato. Eventuais alterações neste item, poderão ser feitas a qualquer momento pela administração superior da CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONTRATADA no cumprimento de seu contrato.

SUBCLÁUSULA QUINTA - As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONTRATADA, pelo fiscal do contrato, estipulando prazo para as devidas correções.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, o fiscal do contrato dará ciência ao Gestor do Contrato para providências de encaminhamento junto à Administração Superior que aplicará as devidas penalidades.

SUBCLÁUSULA OITAVA - Cabe ao fiscal, utilizando um notebook ou desktop tombado pela Unipampa, o acesso ao sistema de registro de refeições através de login com seu usuário institucional para registro das refeições, que acontecerá prioritariamente por reconhecimento biométrico. As normas de utilização do sistema, suporte e acompanhamento dos registros estão regulamentadas pelo DTIC-UNIPAMPA.

SUBCLÁUSULA NONA - Cabe ao fiscal do contrato emitir no sistema o relatório com o quantitativo de refeições totais e mensais e os valores correspondentes, para encaminhamento à CONTRATADA;

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - Cabe ao fiscal do contrato atestar a nota fiscal, após conferência, e encaminhá-la para o setor competente para pagamento. A nota fiscal deve estar acompanhada de comprovante do pagamento das 3 (três) GRUs do mês correspondente.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Unipampa ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da Unipampa sobre a CONTRATADA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

CLÁUSULA NONA – DO REPASSE DOS RECURSOS REFERENTE AO CUSTEIO

O repasse dos recursos referente ao custeio será efetuado após satisfeitas as seguintes exigências:

- a) prestação da garantia contratual
- b) apresentação do comprovante de pagamento das 3 (três) GRUs com o valor corresponde pela cessão do espaço físico, do valor com a despesa de energia elétrica e do valor com a despesa de água.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - 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 Unipampa.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O não pagamento das GRUs de cessão de uso, água e energia elétrica do mês anterior acarretará a retenção da nota fiscal até o pagamento das GRUs pendentes.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

SUBCLÁUSULA QUARTA – 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– 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:

e) 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;

f) Multa: As multas incidirão sobre o valor global estimado deste contrato e serão aplicadas conforme graus e eventos descritos nas tabelas 1 e 2 abaixo:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
------	-----------------



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

1	R\$ 300,00
2	R\$ 500,00
3	R\$ 700,00
4	R\$ 900,00
5	R\$ 2.000,00
6	R\$ 5.000,00
7	R\$ 10.000,00

Tabela 2

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Grau
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado, mal apresentado; por ocorrência.	01
2	Executar serviço sem a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI), quando necessários, por empregado, por ocorrência.	03
3	Suspender ou interromper, por dia, os serviços contratuais.	05
4	Utilizar as dependências da Unipampa para fins diversos do objeto do Contrato; por ocorrência.	04
5	Irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante e lanchonete.	03
6	Descumprimento do cardápio previsto.	04
7	Falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante e lanchonete.	03
Para os itens a seguir, DEIXAR DE:		
8	Apresentar garantia contratual no prazo de 15 dias a contar da data de assinatura deste Termo de Contrato ou do Termo Aditivo	04
9	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições; por empregado e por dia.	01



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

10	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01
11	Cumprir horário de funcionamento estabelecido pelo Contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	01
12	Indicar e manter durante a execução do contrato responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional da Categoria; por reincidência de aplicação de Advertência.	04
13	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e Edital e seus Anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por reincidência de aplicação de Advertência.	04

g) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o órgão licitante, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

h) 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 – Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO DO CONTRATO

O presente CONTRATO poderá ser rescindido de acordo com o que estabelece os art. 78 e 79, da Lei n.º 8666/93.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – 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 QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A CONTRATADA tem pleno conhecimento de todos os itens e anexos expressos no respectivo Pregão Eletrônico nº 23/2017, Processo nº 23100.001321/2017-55, a eles se obrigando como se neste estivessem transcritos, inclusive quanto à obrigatoriedade de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, de acordo com o art. 55, inc. XIII, da Lei 8.666/93.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - 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.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Qualquer tolerância entre as partes não importará em novação de qualquer uma das Cláusulas ou condições estatuídas neste Contrato, as quais permanecerão íntegras.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A UNIPAMPA providenciará a publicação do extrato resumido do presente instrumento no Diário Oficial da União - DOU, conforme estabelecido no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666, de 21/06/93.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA QUARTA - 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-RS, ___ de _____ de 2017.

CONTRATADA

UNIPAMPA
Prof. MARCO ANTONIO FONTOURA HANSEN
Reitor

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF nº:

Nome:
CPF nº:



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO

TERMO DE CONCESSÃO Nº XX/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA E A EMPRESA _____ PARA CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO NO CAMPUS JAGUARÃO/UNIPAMPA, NA CIDADE DE JAGUARÃO/RS.

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA**, fundação pública, criada pela Lei nº 11.640, de 11 de janeiro de 2008, com sede na cidade de Bagé/RS, sob nº de CNPJ 09.341.233/0001-22, neste ato representada por seu Magnífico Reitor, Prof. **MARCO ANTONIO FONTOURA HANSEN**, brasileiro, Professor do Magistério Superior, união estável, residente e domiciliado na cidade de Bagé/RS, portador da cédula de identidade nº 1022134058 – SJS/RS, e inscrito no CPF sob o nº 209.809.570-87; e a empresa _____, a seguir denominadas **CONCEDENTE** e **CONCESSIONÁRIA**, 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. 23100.001321/2017-55** e a proposta da Licitante Vencedora do **Pregão eletrônico nº. 23/2017** 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 Concessão tem por objeto a concessão de uso de área de 389,28m² bem como a cessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da Unipampa, no Campus Jaguarão, situado na Rua Conselheiro Diana, nº 650, bairro Kennedy, cidade de Jaguarão/RS, destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus Jaguarão.

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Integram o presente termo, independente de transcrição, o Edital do **Pregão eletrônico nº. 23/2017**, o **Termo de Referência**, com seus anexos e a proposta da **CONTRATADA**.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

CLÁUSULA SEGUNDA – DO USO E FINALIDADE

A presente Concessão tem por finalidade a instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de Jaguarão para o atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade universitária em geral no Campus Jaguarão da UNIPAMPA.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A área objeto deste termo de concessão destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - É vedado o uso do espaço físico para a realização de propaganda político-partidária.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - É vedada a divulgação e veiculação de publicidade estranha ao uso permitido no imóvel, objeto da Concessão, exceto a de caráter informativo de atividades próprias das estabelecidas neste Termo.

SUBCLÁUSULA QUARTA – A utilização diversa daquela prevista nesta Cláusula, mesmo que parcial, implicará na extinção da concessão e retomada do Objeto pela CONCEDENTE, independente de qualquer reparação de parte desta.

SUBCLÁUSULA QUINTA – A UNIPAMPA não responde pela eventual interrupção de quaisquer dos serviços antes referidos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

A vigência da presente concessão será de **12 (doze) meses**, a contar do dia / / 2017 até o dia / / 2018. 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 - Findo o prazo estipulado no caput e a não prorrogação do mesmo, o CONCESSIONÁRIO fará a desocupação completa e a entrega do espaço, independente de notificação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A UNIPAMPA comunicará, por escrito, com antecedência de 90 (noventa) dias, a sua intenção de retomada do espaço físico.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR E DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO

A concessão do espaço físico objeto deste Termo tem seu valor global de **R\$ 14.400,00 (Quatorze mil e quatrocentos reais)**, representando um valor **mensal de R\$ 1.200,00 (Um mil e duzentos reais)**.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Às contraprestações mensais a serem pagas pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência, separadas por despesa em GRU.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - O cálculo da demanda mensal de água e energia elétrica será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados conforme medidor instalado.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de GRU emitido pela CONCEDENTE.

SUBCLÁUSULA QUARTA- O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA QUINTA - É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE, com a entrega do documento ao fiscal do contrato acompanhado da nota fiscal para ateste.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A solicitação de alteração no preço da concessão, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;

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

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - 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 CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço:

- a) Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % do valor da concessão onerosa a ser paga no mês de recesso, obedecido o limite de até 50% de desconto; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso;
- b) O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Quando do término do contrato por vencimento contratual, ou rescisão amigável, ou mesmo rescisão unilateral por parte da CONTRATANTE, do pagamento que a empresa vier a receber serão descontados (glosados) eventuais débitos de aluguel, água e luz e/ou multas não pagas, bem como custos de manutenção (conserto) dos equipamentos concedidos e entregues danificados. Caso o valor da última nota fiscal não venha a cobrir os débitos com a CONTRATANTE, será emitida uma GRU para pagamento.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice a ser adotado pelo Governo Federal, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE (UNIPAMPA)

São obrigações da CONCEDENTE, além das definidas em legislação:

1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital da licitação e seus anexos.
2. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela UNIPAMPA, necessários à boa prestação dos serviços.
3. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONTRATADA contrários ao disposto no Edital, termo de referência e Termo de Concessão.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

4. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da concessão, ao consumo de água e energia elétrica no mês correspondente, separados por despesa, mediante GRU-Guia de Recolhimento da União.

CLÁUSULA SÉTIMA– OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

São obrigações da CONCESSIONÁRIA, além das definidas em legislação:

1. Manter a área física objeto deste Termo em perfeito estado de conservação, bem como utilizá-la exclusivamente para o fim previsto no presente Termo de Concessão;
2. Retirar mensalmente na UNIPAMPA os boletos de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.
3. Responder por qualquer evento danoso que possa ocorrer ao terminal de atendimento eletrônico, ficando a UNIPAMPA, em consequência, eximida de qualquer obrigação de responder por qualquer prejuízo.
4. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica e água da área ocupada.
5. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.
6. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

CLÁUSULA OITAVA – INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

A concessionária deverá utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONCEDENTE 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;

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A concessionária receberá as instalações e equipamentos da CONCEDENTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

SUBCLÁUSULA QUARTA - A concessionária, 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.

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

SUBCLÁUSULA SEXTA- As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da concessionária, 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.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a concessionária 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.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da concessionária 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.

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

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - A concessionária 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;

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO DO TERMO



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

A execução do presente Termo de Concessão será acompanhada e fiscalizada pela CONCEDENTE, através de servidor especialmente designado, devendo o CONCESSIONÁRIO facilitar esta tarefa, conforme determina o art. 67 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - Cabe ao fiscal do contrato emitir as GRUs para pagamento pela CONCESSIONÁRIA, do valor correspondente pela concessão do espaço físico, dos valores de consumo de energia elétrica e água. A GRUs deverão ser separadas por despesa.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A UNIPAMPA providenciará a publicação, no Diário Oficial da União, do extrato deste Termo até 20 (vinte) dias da data de sua assinatura.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – O presente instrumento poderá ser modificado mediante termos aditivos com a concordância de ambas as partes.

E, para constar, lavrou-se o presente **Termo de Concessão (em três vias)**, que lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes das partes, já qualificados, na presença das testemunhas abaixo firmadas, maiores e capazes.

Bagé, ___ de _____ de 2017.

CONCESSIONÁRIO
xxxxxxx

CONCEDENTE
Prof. Marco Antonio Fontoura Hansen
Reitor da UNIPAMPA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF nº:

Nome:
CPF nº: