



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 47/2018

A Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA, por meio de seu pregoeiro, designado pela portaria nº 643 de 29 janeiro de 2018, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico**, do tipo menor preço por item ,**para contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de restaurante associado a concessão de uso de área física de 428,76 m², localizado no Campus Uruguaiana, da Universidade Federal do Pampa**, especificados no Anexo I do presente edital, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, e suas alterações, e em conformidade com o Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005, Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, tendo em vista o que consta no processo, Nº **23100.002138/2018-58**.

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

Data: **15/10/2018**

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 associado a concessão de uso de área física de 428,76 m², localizado no Campus Uruguaiana, 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 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, 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 **15/10/18**, horário de Brasília, exclusivamente, por meio de sistema eletrônico.

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

5.2. A licitante será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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 **15/10/2018** terá início a sessão pública do pregão eletrônico nº **47/2018**, com a divulgação das propostas de preços recebidas e com o início da etapa de lances, conforme edital e de acordo com o decreto nº 5.450, publicado no DOU de 01/06/2005.

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

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

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

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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:

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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**, proposta de preços atualizada e detalhada, em Português, 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 no Âmbito da Universidade Federal do Pampa – Unipampa e no âmbito da Administração Federal.

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

9.1.2.1. Declaração de inexistência de fato superveniente.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

9.1.2.3. Declaração de elaboração independente de proposta.

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

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

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

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

9.3. O pregoeiro verificará ainda a seguinte certidão *on line*: CEIS- Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas.

9.4. DOCUMENTAÇÃO HABILITATÓRIA COMPLEMENTAR:

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

a) **Atestado de capacidade técnica**, conforme item **12.1.1.** do termo de referência.

b) Certidão de Registro e Quitação da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente, conforme item **12.1.2** do termo de referência.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

c) Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente 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 item **12.1.3** do termo de referência

d) **Declaração de Visita Técnica**, conforme item 12.1.4 do termo de referência.

9.4.2. As empresas deverão apresentar Balanço e Certidão de Falências e Concordatas, conforme item **13 do termo de referência**, para fins de comprovação da **qualificação econômico-financeira**.

9.4.3. 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 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

10.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

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.

11.2. Até às 17:00hs do segundo dia útil, anterior a data fixada para a abertura da sessão pública, o ato convocatório deste Pregão poderá ser impugnado mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico pregao@unipampa.edu.br

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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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 para atender às despesas da presente licitação estão consignados no orçamento da UNIPAMPA, PTRES 108678, PI U4002G0144N, 2018ND000334.

14. DO PAGAMENTO:

14.1. O pagamento será efetuado mediante a apresentação da nota fiscal, devidamente certificada, acusando o recebimento, por parte do responsável da UNIPAMPA. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias a partir da data de sua entrega na UNIPAMPA, desde que não haja impedimento legal. A nota fiscal deve estar acompanhada de comprovante do pagamento das 3 (três) GRUs do mês correspondente.

14.2. Caso o fornecedor queira solicitar reajuste de preços, deverá fazê-lo por escrito, encaminhando documento dirigido ao Pró-reitor de Administração, motivando o pedido, bem como anexando documentos que comprovem a alteração de preços de mercado, obedecendo à Orientação Complementar nº 03 da CMP/PROAD, encontrada no endereço eletrônico <http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/cmp/files/2017/12/oc-03-pedidos-de-reequilibrio-economico-financeiro-reformulada.pdf>

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.

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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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 15 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.

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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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 nº47/2018
Rua Monsenhor Costábile Hipólito, 125
CEP 96400-590
Bagé/RS**

Bagé/RS, 05 de outubro de 2018.

Miriam Oliveira
Pregoeira

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

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - RU URUGUAIANA
PROPOSTA FINANCEIRA COM ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item Pregão	Cod Comprasnet	Qtd Estimada	Unidade	Descrição	Vlr Unit	Total Estimado
1	15210	129608	Serviço	Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições de almoço e jantar, bem como para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), associada à concessão de uso de área em espaço físico de 428,76 m ² , destinados ao Restaurante Universitário situado no prédio No.200, localizado no Campus Uruguaiana da Universidade Federal do Pampa. Entrega Uruguaiana,	12,26	1.588.994,08
TOTAL						1.588.994,08

UNIPAMPA – Reitoria – Rua Monsenhor Costáble Hipólito, 125 – Centro – Bagé/RS - CEP 96400-590 Homepage: <http://ww5.UNIPAMPA.edu.br/licitacoes/> - E-mail: pregao@unipampa.edu.br



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa para exploração e operação comercial de serviços de Restaurante, associado a concessão de uso de área física de 428,76 m², destinados ao Restaurante Universitário situado no prédio No.200, localizado no Campus Uruguaiana da Universidade Federal do Pampa.

1.1.2. A área objeto da concessão de uso 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 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 para o atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade universitária em geral no Campus Uruguaiana da UNIPAMPA, situado na BR 472 – Km 592, na cidade de [Uruguaiana/RS](#).

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, 1758 estudantes no campus Uruguaiana localizado em Uruguaiana/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 91.151 refeições/ano. Entretanto, o antigo restaurante universitário tinha uma capacidade muito aquém às necessidades do Campus Uruguaiana, não conseguindo suprir a demanda da comunidade. Tanto que o Campus Alegrete, que tem menos alunos, serve mais de 100 mil refeições ao ano, chegando a servir 150 mil refeições em 2015. Ademais, haverá um acréscimo de mais 300 estudantes, com a implantação do curso de Medicina. Portanto, estimamos que o restaurante universitário deva servir mais refeições que o restaurante universitário do Campus Alegrete, que em 2017 serviu 115 mil refeições, assim o termo de referência tem como demanda máxima estimada em 150 mil refeições sendo 50 mil refeições totalmente subsidiadas e 100 mil parcialmente subsidiadas, com um máximo de contrato de R\$ 1.588.999,96 (Um milhão quinhentos e oitenta e oito mil e novecentos e noventa e nove reais e noventa e seis centavos) Dessa maneira, estabelecemos como preço médio referencial por refeição o valor de R\$ 12,26 conforme pesquisa de preços



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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\$ 12,26 (Doze reais e vinte e seis centavos), conforme pesquisa de preço, 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 Uruguaiana 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 do Restaurante 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.

4.4. Havendo demanda manifesta dos comensais, será solicitado à CONTRATADA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos.

4.5. Nos períodos de recesso escolar também deverão ser servidos os almoços e os jantares; o que poderá ser dispensado ou definido pela Administração do Campus, junto ao fiscal do contrato;

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 UNIPAMPA.

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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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 somente poderá 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 n.º 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

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.

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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

7.2.6. O fiscal terá 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;

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

7.3. Cabe ao gestor de contratos, após conferência de toda documentação encaminhar a nota fiscal e a documentação para o setor responsável para pagamento.

7.4. 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.

8. PAGAMENTO DA CONCESSÃO PELO ESPAÇO FÍSICO

8.1. O valor mensal a ser pago pela contratada, pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa de imóvel da UNIPAMPA no Campus Uruguaiana, será de R\$ 3.066,00 (três mil e sessenta e seis reais).

8.1.1. A contratada efetuará o pagamento pelo uso do espaço público após 6 meses do início de suas atividades.

8.2. Serão pagas pela contratada a partir do início de suas atividades, seus gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência, separadas por despesa em GRU. O valor mensal de energia elétrica será pago através de GRU gerada pelo fiscal do contrato com base nos gastos efetivos correspondente à conta recebida da contratada RGESul. O valor mensal do consumo de água, será pago através de GRU gerada pelo fiscal do contrato, o valor de referência será de 5% do contrato de monitoramento de água, com base nos gastos efetivos do Campus Uruguaiana.

8.3. A contraprestação deverá ser paga pela contratada até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de GRU emitido pela UNIPAMPA.

8.4. 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.

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

8.5.1. O boleto deve ser retirado junto ao fiscal do contrato.

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

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

8.7.1. A solicitação de alteração no preço da concessão, por parte da contratada, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela contratada, a qual será analisada pela gestão de contratos, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;

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

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

8.9.1. 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.

8.10. O valor da concessão poderá ser 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.

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

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\$



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

12,26 (Doze Reais e vinte e Seis 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 pelo IBGE, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:

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

Onde:

R = é o valor do reajuste procurado;

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

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

I₀ = é o número índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

9.5. A Tabela de preços as todos as refeições do Restaurante Universitário deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor;

9.6. 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.

10.4.7.6. O percentual do valor subsidiado pela CONTRATANTE será estabelecido por ato do Reitor, podendo sofrer variações conforme disponibilidade orçamentária

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.

10.6. Para servidores e funcionários terceirizados não haverá custeio, cabendo a estes o



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

desembolso do valor integral contratado para a refeição. Será permitido o atendimento no Restaurante Universitário a pessoas de fora da comunidade acadêmica da UNIPAMPA, desde que não haja comprometimento do serviço;

10.7.A UNIPAMPA usará um sistema informatizado de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio. O fiscal do contrato 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. As medições para efeito de pagamento do custeio integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

10.8.1. 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;

10.8.2.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;

10.8.3. 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 UNIPAMPA por motivos imputáveis à CONTRATADA.

b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela UNIPAMPA 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 UNIPAMPA 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.

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

10.8.5. 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 UNIPAMPA;



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

10.8.7. 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.

11. INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

11.1. 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;

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

11.3. A Unipampa fornecerá a empresa 11 mesas de refeitório com 8 lugares.

11.4. Com o término do contrato, os 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.

11.5. 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.

11.6. 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.

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

11.8. 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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

realizadas no Restaurante , mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

11.9. 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;

11.10. A manutenção preventiva e corretiva 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;

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

11.12. A empresa que for a vencedora do certame fica obrigada a realizar a aquisição e instalação de 02 (dois) unidades de ar condicionado Split, conforme o seguinte descritivo:

"Ar Condicionador Split Tipo Piso-Teto, conjunto unidade evaporadora + unidade condensadora, Capacidade: 60000 BTU/h; Trifásico 380v. Ciclo reverso, gás refrigerante R410A (Referência Fujitsu). ENCE, classe B ou superior, sendo responsável pela manutenção dos aparelhos de ar-condicionados instalados.

11.12.1. A instalação de Ar Condicionado Split deve obedecer projeto

11.13. A empresa que for a vencedora do certame fica obrigada a realizar a aquisição e instalação de uma coifa na área da cozinha, conforme o seguinte descritivo: Coifa para cozinha industrial 3 águas, confeccionada em chapa inox 304 escovado completo c/ canaleta periférica, dreno c/ filtro inercial e motor 140W (3,40x1,20 m) completa e instalada com exaustor. Multinox ou equivalente técnico.

11.14. A empresa que for vencedora, também fica obrigada a adquirir equipamentos e utensílios para a cozinha, os quais constam relacionados no anexo 02.

11.15. A licitante vencedora deverá fazer instalação de telas milimetradas removíveis em todas as janelas e portas do prédio do Restaurante Universitário.

11.16. Também será solicitado à empresa vencedora a colocação de suporte de proteção contra quebra em todas as lâmpadas do prédio do Restaurante Universitário.

11.17. A empresa vencedora poderá adquirir mais equipamentos que sejam necessários para o bom funcionamento das suas atividades, todos os equipamentos serão adquiridos às suas expensas.

12. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

12.1.1. Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;

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

12.1.3. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente 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;

12.1.3.1. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, conforme o caso:

- ⌘ 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;
- ⌘ 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, caso vencedor da licitação, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

12.1.4. 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.

12.1.4.1. O agendamento da vistoria deverá ser feito através do telefone (55) 3911-0200, (55) 991023311, com Carina Fagundes Teixeira, entre 08h00min e 17h30min, ou pelo e-mail carinateixeira@unipampa.edu.br. A vistoria deve ser sempre acompanhada de servidor indicado pela Coordenadoria de Infraestrutura da Pró-Reitoria de Planejamento.

13. DA QUALIFICAÇÃO FINANCEIRA

13.1. 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;

13.2. As empresas que utilizam a escrituração contábil digital (ECD) deverão apresentar o Balanço Patrimonial, do último exercício social exigível, acompanhado dos termos de



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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;

13.3.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;

13.4.A comprovação exigida no item 13.1. deverá ser feita da seguinte forma:

13.5. 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;

13.6. 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;

13.7.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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

LC =

Passivo Circulante

13.8. 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;

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

13.10. 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.

14. FORMALIZAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATOS

14.1. As obrigações decorrentes da presente licitação constarão de Termo de Contrato 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.

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

14.1.2. A CONTRATADA terá o prazo de até no máximo 15 dias após a emissão da ordem de serviço para iniciar suas atividades.

14.1.3. O contrato poderá 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.

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

14.3. O termo de contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da UNIPAMPA, com apresentação da devida justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONTRATADA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 2,5% do valor do Termo de Contrato, apresentando à UNIPAMPA, 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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

15.2. O valor da garantia será liberado pela UNIPAMPA, 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 UNIPAMPA 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.

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

15.4. 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.

16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a UNIPAMPA 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 serão aplicadas conforme graus e eventos descritos nas tabelas 1 e 2 abaixo:

GRAU	Tabela 1 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

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Grau
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.	4
6	Descumprimento do cardápio previsto.	3
7	Falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante.	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

UNIPAMPA – Reitoria – Rua Monsenhor Costáble Hipólito, 125 – Centro – Bagé/RS - CEP 96400-590 Homepage: <http://ww5.UNIPAMPA.edu.br/licitacoes/> - E-mail: pregao@unipampa.edu.br



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

- c) suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a UNIPAMPA; 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 UNIPAMPA que aplicou a penalidade;
- 16.2. Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente;
- 16.3. 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;
- 16.4. A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas;
- 16.5. 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;
- 16.6. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. São anexos a este Termo de Referência:

- Anexo 01 – Boas práticas de elaboração de alimentos e cardápio
- Anexo 02 – Mínimo de equipamento que deve ser adquirido pela contratada
- ANEXO 03 - Reforma layout
- Anexo 04 – Modelo de declaração de Vistoria (não obrigatório)
- Anexo 05 – Declaração de responsabilidade
- Anexo 06 – Localização ar-condicionado
- Anexo 07 – Planta de localização
- Anexo 08 – Planilha de áreas
- Anexo 09 – Planta baixa mobiliada
- Anexo 10 – Fachadas.

Bagé, 13 de Setembro de 2018.

Diogo Alves Elwanger
PRÓ – REITOR ADJUNTO DA PRAEC Pró-
Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários
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 DO TERMO DE REFERÊNCIA

Concessão de Espaço para Exploração e Operação Comercial de serviços de Restaurante

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;

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

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

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

1.6. Visando também à qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço.

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;

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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 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

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



**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:



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

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

- ⌚ 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, respectivamente.

2º PRATO PRINCIPAL:

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

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

Observações:

- a) A porção de carne se refere ao alimento cozido;
- b) Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;
- c) A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar;
- d) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem ex-cesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
- e) 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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

Observações:

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

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:

- I. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações:
Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.
- II. Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.
- III. Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêsego, bergamota, pêra, uva.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

- IV. 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:
 - 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 Restau-rante 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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

2.5. Distribuição das Refeições:

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 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;



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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, 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 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 – ANVI-SA, relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas;



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

-
- 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 capacitações 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)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

**UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 154359**

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

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

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 15435**

ANEXO 02 DO TERMO DE REFERÊNCIA

Mínimo de Equipamentos que Devem ser Adquiridos pela CONTRATADA

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>	
1	<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> <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>	
01	<p>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, galletas 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.</p>	
1		

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 15435

2	<p>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.</p>	
		
		
		
		
		

- 01 **Chapa bifeteira a gás**; produção em torno de 260 bifes/h; construída em aço inox liga 18.8, padrão AISI 304 com acabamento escovado; chapa de cocção construída em aço carbono estrutural de 12mm de espessura provida de aletas p/ maior retenção de calor; calha rebaixada para contenção e recolhimento de gordura, painel de comando em aço inox com registro de gás, tipo industrial, manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama; pés em torno de 15cm de altura, com sapatas reguláveis em nylon branco; dimensões aproximadas de (cm): 100 x 70 x 90. Garantia mínima de 12 meses.
- 11 **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.
- 02 **Mesa** adaptada para cadeirante (com 04 lugares para não cadeirantes e 02 lugares para cadeirantes)
Mesas para refeitório adaptada para cadeirantes com bancos escamoteáveis, 8 lugares, estrutura em tubo de aço 30x50" e 1 ¼ nos bancos, pintura epóxi pó, tampo em MDF de 25mm revestido em fórmica acabamento em post forming 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.

- 1 **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.

- 1 **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.

UNIPAMPA – Reitoria – Rua Monsenhor Costábile Hipólito, 125 – Centro – Bagé/RS - CEP 96400-590 Homepage: <http://ww5.UNIPAMPA.edu.br/licitacoes/> - E-mail: pregao@unipampa.edu.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 15435

1	<p>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.</p> <p>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 paredê de apoio para evitar queda de pratos e bandejas. Pés em tubos de aço inoxidável.</p>	 
2	<p>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</p>	
1	<p>550mm X 900 mm X 750mm.</p> <p>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.</p>	
1	<p>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.</p>	
1	<p>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.</p>	
1	<p>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.</p>	
1	<p>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.</p>	
1	<p>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.</p>	
	<p>UNIPAMPA – Reitoria – Rua Monsenhor Costábile Hipólito, 125 – Centro – Bagé/RS - CEP 96400-590 Homepage: http://ww5.UNIPAMPA.edu.br/licitacoes/ - E-mail: pregao@unipampa.edu.br</p>	

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 15435**

Estante em aço inox AISI 304, com parafusos e porcas inox,

02	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.	

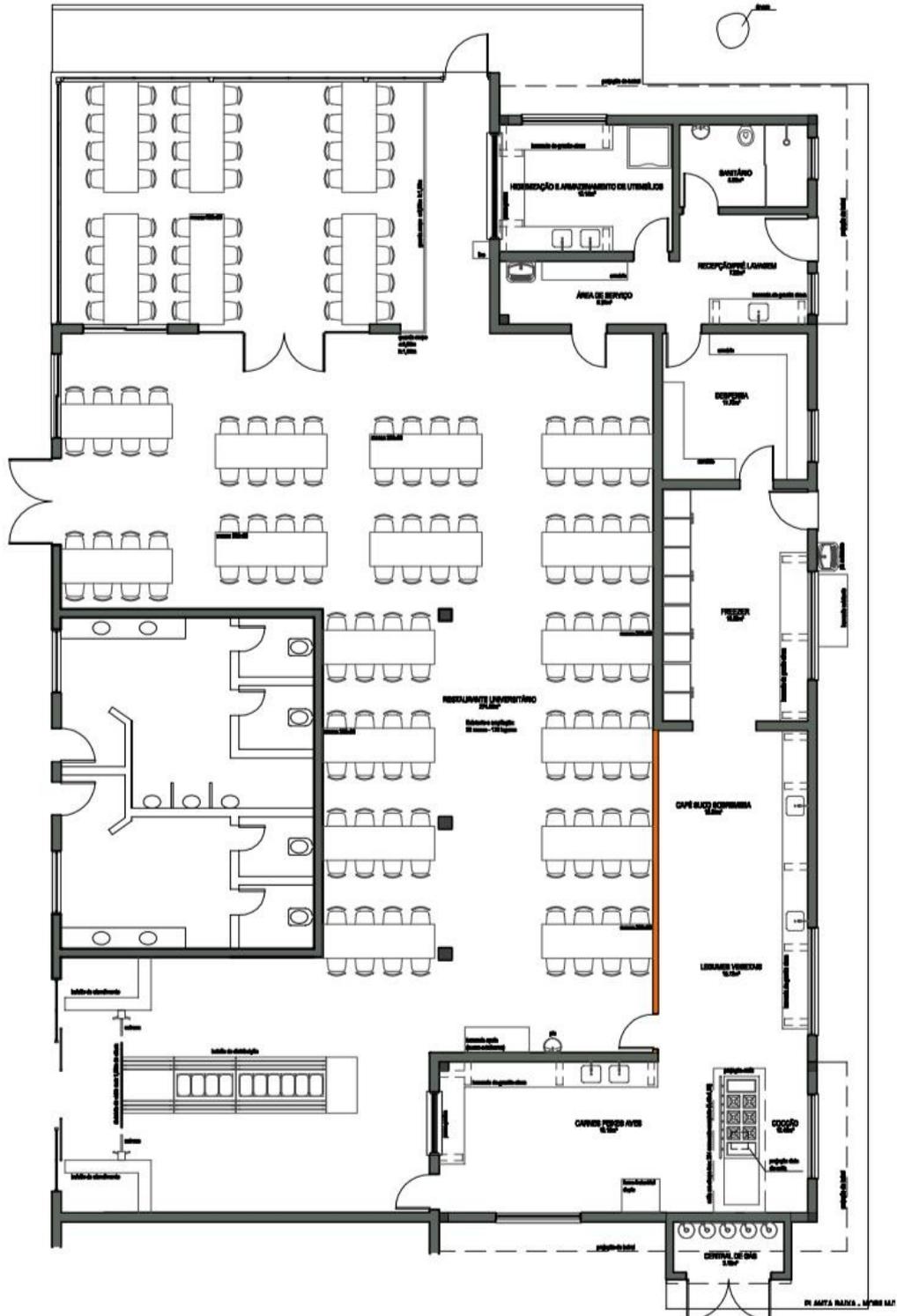
Mínimo de utensílios que devem ser adquiridos pela empresa

- 500 facas inox;
- 500 garfos inox;
- 500 colheres de sopa;- - 200 colheres de café;
- 500 colheres de sobremesa;
- 500 pratos rasos;
- 500 pratos fundos ou cumbucas para sopa;
- 500 bandejas para pratos;
- 500 copos retornáveis (vidro) 300 ml;
- 500 canecas ou xícaras de vidro com 200 ml;
- panelas e utensílios de cozinha variados;
- lixeira com pedal em tamanhos variados (quantidade suficiente);
- 2 balanças eletrônicas digitais;
- 6 termômetros industriais;
- utensílios de cozinha complementares (variados);
- 2 liquidificadores industriais;
- 2 fritadeiras industriais.

UNIPAMPA – Reitoria – Rua Monsenhor Costábile Hipólito, 125 – Centro – Bagé/RS - CEP 96400-590 Homepage: <http://ww5.UNIPAMPA.edu.br/licitacoes/> - E-mail: pregao@unipampa.edu.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO
PAMPA UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 15435

ANEXO 3 DO TERMO DE REFERÊNCIA



UNIPAMPA – Reitoria – Rua Monsenhor Costábile Hipólito, 125 – Centro – Bagé/RS - CEP 96400-590 Homepage: <http://ww5.UNIPAMPA.edu.br/licitacoes/> - E-mail: pregao@unipampa.edu.br



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO 4 DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2018, a LICITANTE _____
CNPJ nº _____ através de seu representante

_____,
portador do CPF nº _____ e do RG nº _____,
abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pampa *Campus* de Uruguaiana, 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 ____/2018 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.

Uruguaiana, _____ de _____ de 2018.

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

Assinatura/Carimbo dos prepostos da UNIPAMPA Uruguaiana

Assinatura/Carimbo representante Técnico da PROPLAN



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO 05 DO TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO ____/2018

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 ____/2018, 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.

_____, ____/____/2018.

(Assinatura do responsável pela
empresa) (Nome)
(R.G.)
(Cargo)

observações: emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante



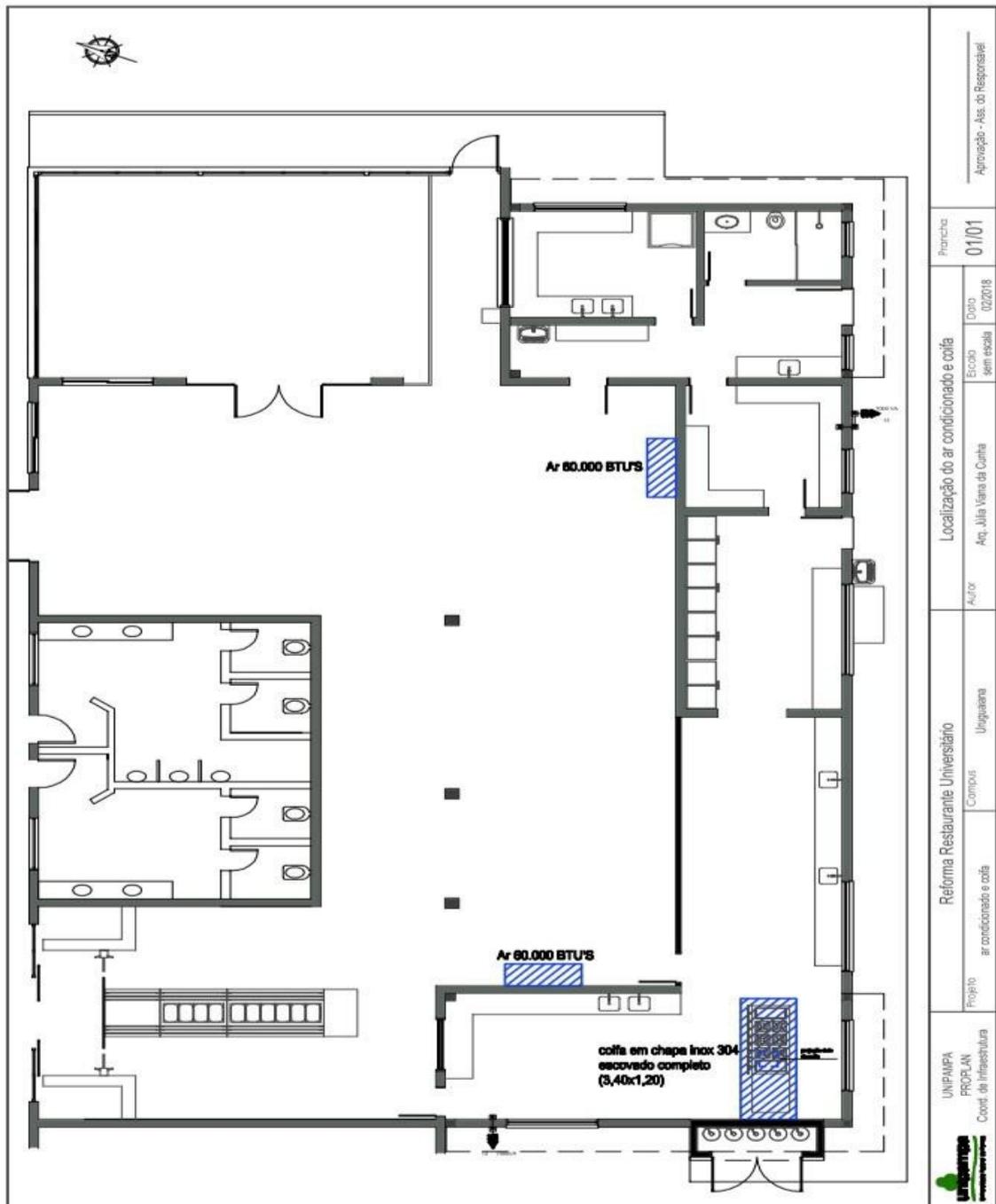
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 154359

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

ANEXO 6 DO TERMO DE REFERÊNCIA

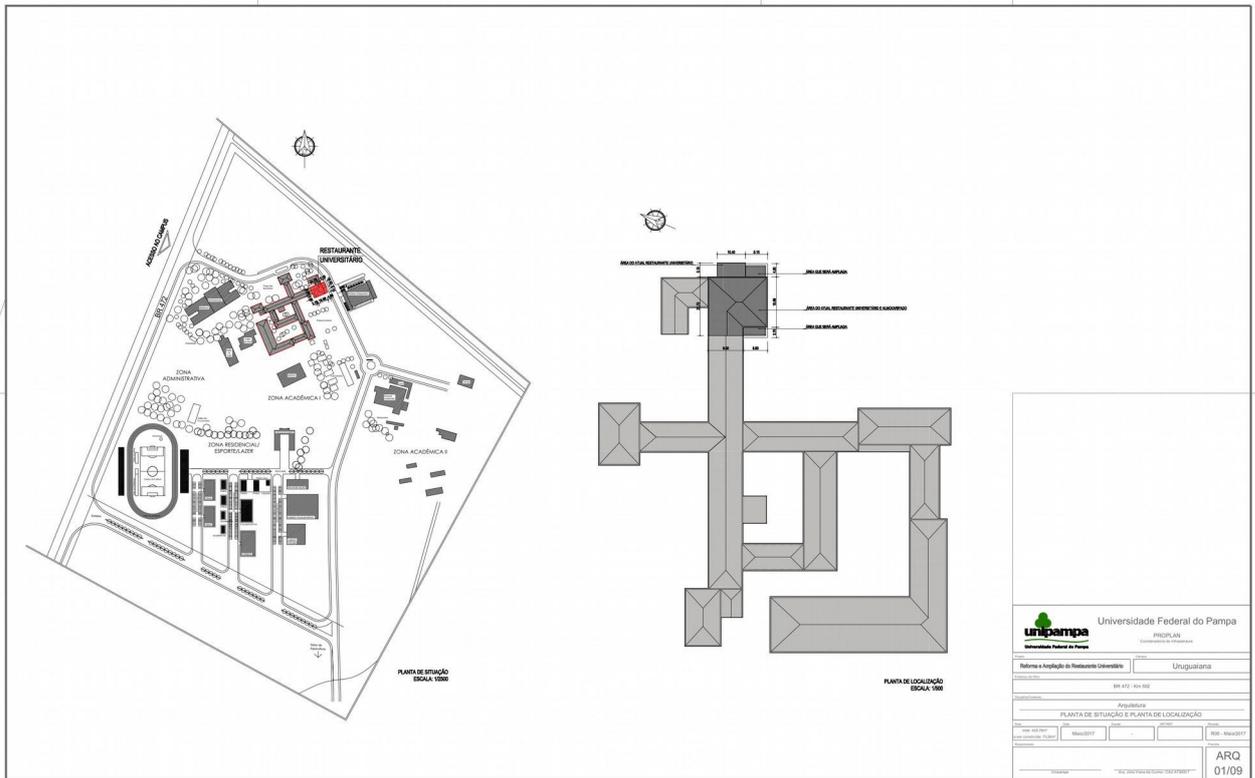




MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 154359

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO 7 DO TERMO DE REFERÊNCIA





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

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

ANEXO 8 DO TERMO DE REFERÊNCIA



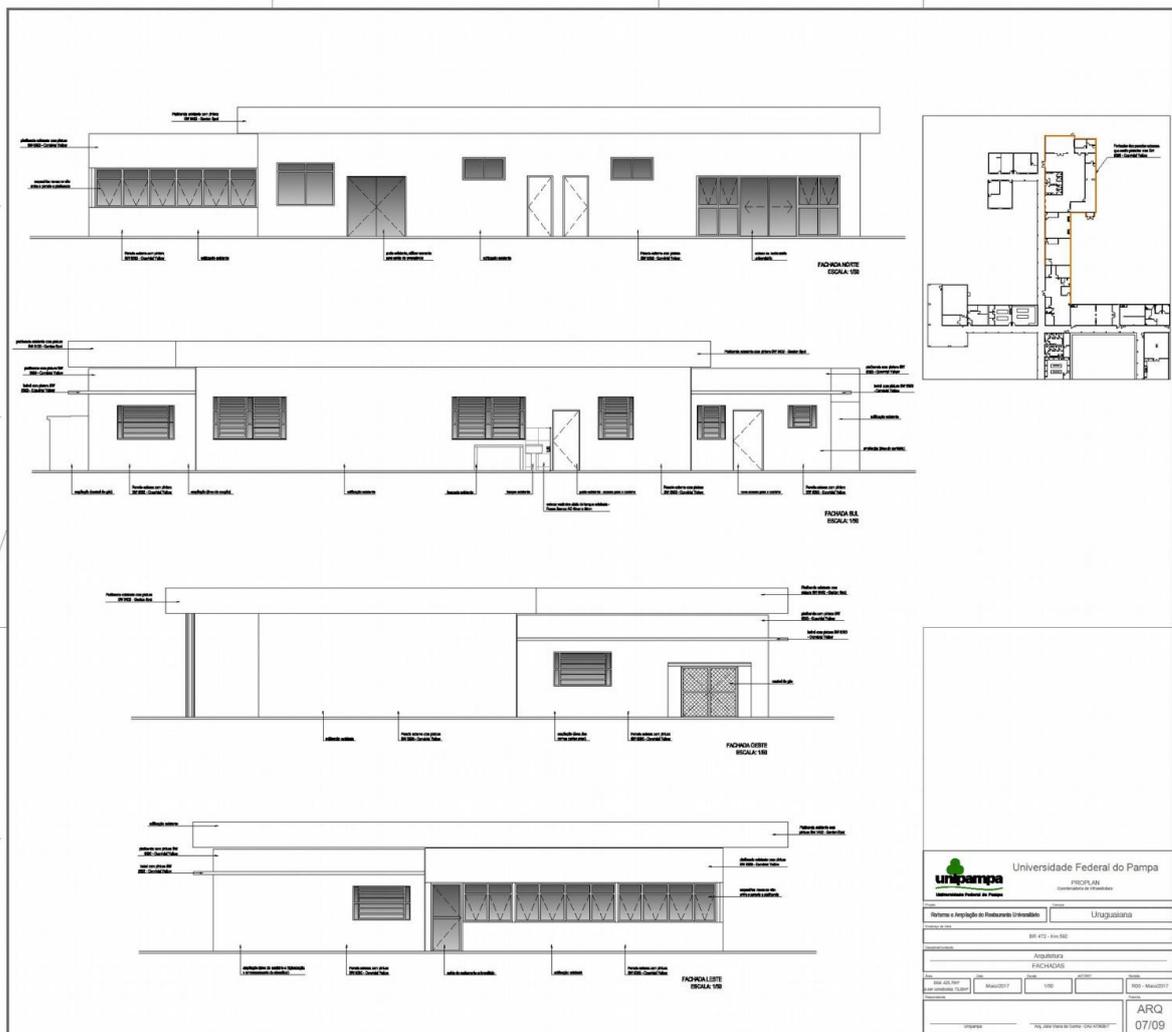
		Universidade Federal do Pampa	
PRICPLAN		Universidade Federal do Pampa	
Reitoria e Administração da Universidade		Uruguaiana	
Rua 422 - Vila 102			
Atividade			
PLANTA BAIXA - MOBILIAGEM			
Ano: 2017	Mês: Maio	Usuário: ARQ	Data: 03/09



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

ANEXO 10



		Universidade Federal do Pampa	
PROPLAN		Coordenação de Planejamento	
Reitoria e Amparo do Estudante Unipampa		Uruguaiana	
Projeto: BR 473 - 100-102			
Arquiteto: FACHADAS			
Data: Maio/2017		100	
Projeto: ARQ		07/09	



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/2018, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA E A EMPRESA _____ PARA EXPLORAÇÃO E OPERAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE NO CAMPUS URUGUAIANA/UNIPAMPA, NA CIDADE DE URUGUAIANA/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. 23100.002138/2018-58** e a proposta da Licitante Vencedora do **Pregão eletrônico nº. 47/2018** 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:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Contrato tem como objeto **A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXPLORAÇÃO E OPERAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE ASSOCIADO A CONCESSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 428,76 M², DESTINADOS AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO** situado no Prédio nº. 200, localizado no Campus Uruguaiana da Universidade Federal do Pampa.

1.1.1. A área objeto da concessão de uso 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 licitante vencedora, para outras finalidades.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

1.1.2. Integram o presente contrato administrativo, independente de transcrição, o Edital do **Pregão eletrônico nº. 47/2018**, com seus anexos, o Termo de Referência com seus anexos e a proposta da CONTRATADA.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. A vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, a contar do dia ___/___/2018 até o dia ___/___/2019. Após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, o contrato se tornará válido e legalmente eficaz, tendo início em dia útil.

2.2. 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.

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

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

2.5. A CONTRATADA terá o prazo de até no máximo 15 dias após a emissão da ordem de serviço para iniciar suas atividades.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS VALORES

3.1. O **VALOR GLOBAL ESTIMADO** do presente contrato é R\$ _____ (_____) e o **valor unitário de refeição de R\$ _____ (_____)**, conforme proposta da empresa contratada.

3.2. 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. 47/2018**, sendo o serviço detalhado no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Para atender as despesas decorrentes do presente contrato, a CONTRATANTE emitiu a Nota de Empenho nº. **2018NE _____**, de ___/___/2018, em anexo ao presente contrato independente de transcrição.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOS REAJUSTES DOS PREÇOS

5.1. 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:



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

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

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.

5.2. 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).

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

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO DE USO PELO ESPAÇO FÍSICO

6.1. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA, pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa de imóvel da UNIPAMPA no Campus Uruguiana será de **R\$ 3.066,00 (três mil e sessenta e seis reais)**.

6.1.1. A CONTRATADA efetuará o pagamento pelo uso do espaço público após 6 meses do início de suas atividades.

6.2. Serão pagas pela CONTRATADA a partir do início de suas atividades, seus gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência, separadas por despesa em GRU. O valor mensal de energia elétrica será pago através de GRU gerada pelo fiscal do contrato com base nos gastos efetivos correspondente à conta recebida da CONTRATADA RGSul. O valor mensal do consumo de água, será pago através de GRU gerada pelo fiscal do



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

contrato, o valor de referência será de 5% do contrato de monitoramento de água, com base nos gastos efetivos do Campus Uruguaiana.

6.3. A contraprestação deverá ser paga pela CONTRATADA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de GRU emitido pela UNIPAMPA.

6.4. 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.

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

8.5.1. O boleto deve ser retirado junto ao fiscal do contrato.

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

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

6.7.1. A solicitação de alteração no preço da concessão, por parte da CONTRATADA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONTRATADA, a qual será analisada pela gestão de contratos, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;

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

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

6.9.1. 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;

6.9.2. 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.

6.10. O valor da concessão poderá ser 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.

6.11. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela UNIPAMPA, perdendo a CONTRATADA em favor



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

da UNIPAMPA, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA UNIPAMPA

7.1. As obrigações da CONTRATADA e da UNIPAMPA, além das definidas em legislação, estão elencadas no Termo de Referência e seus anexos.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1. 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.

8.2. 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.

8.2.1. 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.

8.2.1.1. Cabe ao fiscal acompanhar presencialmente o atendimento diário de acesso ao Restaurante Universitário.

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

8.2.3. 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.

8.2.4. 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.

8.2.5. 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.

8.2.6. O fiscal terá 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.

8.2.7. Cabe ao fiscal do contrato emitir as GRUs para pagamento pela CONTRATADA, do



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

valor correspondente pela concessão do espaço físico, dos valores de consumo de energia elétrica e água.

8.2.8. 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;

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

8.3. Cabe ao gestor de contratos, após conferência de toda documentação encaminhar a nota fiscal e a documentação para o setor responsável para pagamento.

8.4. 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.

9. CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA

9.1. 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.

9.2. A CONTRATADA fica obrigada a apresentar documento que comprove a prestação da Garantia em, no máximo, 05 (cinco) 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. 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.



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1. 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:

h) 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;

i) 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
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.	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	4

restaurante.

- | | | |
|---|--|---|
| 6 | Descumprimento do cardápio previsto. | 3 |
| 7 | Falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante. | 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. | |
| 11 | Cumprir horário de funcionamento estabelecido pelo Contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência. | 1 |
| 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. | 4 |
| 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. | 7 |
| | | 4 |

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

k) 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.

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

10.3. 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.

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

10.5. 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.

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



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

UNIPAMPA
Fls. Nº _____
Rúbrica _____

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO DO CONTRATO

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

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

11.3. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A CONTRATADA tem pleno conhecimento de todos os itens e anexos expressos no respectivo Pregão Eletrônico nº 47/2018, Processo nº 23100.002138/2018-58, 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.

13.2. 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.

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

13.3.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.

13.4. 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 2018.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

**UNIPAMPA
CNPJ 09.341.233/0001-22
UASG 154359**

UNIPAMPA

Fls. Nº _____

Rúbrica _____

CONTRATADA

UNIPAMPA

Prof. MARCO ANTONIO FONTOURA HANSEN
Reitor

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF nº:

Nome:

CPF nº:

