



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ

## CONTRATO N° 011/2013

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI  
CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO AMAPÁ E A EMPRESA B. L. P.  
GOMES – ME.

Pelo presente instrumento público, a **Fundação Universidade Federal do Amapá – UNIFAP**, pessoa jurídica de direito público interno, criada através do Decreto nº. 98.997, de 02/03/1990, inscrita no CNPJ sob o nº. 34.868.257/0001-81, sediada em Macapá-AP, na Rodovia Juscelino Kubitschek de Oliveira, Km 02, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Reitor, conforme Decreto Presidencial s/n° de 19 de agosto de 2010, publicado em DOU em 20/08/2010, o Senhor **JOSÉ CARLOS TAVARES CARVALHO**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade de Macapá, a Trav 06 Tupis, n° 75, Bairro Muca, portador da Carteira de Identidade nº. 117.846 AP, CPF 208.760.252-20, e **Empresa B. L. P. Gomes – ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 08.387.405/0001-36, situada a Rua Odilardo Silva, n° 1708, Centro, Macapá/AP, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pela Senhora **BÁRBARA LETÍCIA PANTOJA GOMES**, Brasileira, residente e domiciliada em Macapá/AP, portadora da Carteira de Identidade nº 206.835 - AP, CPF nº 432.346.232-87, tendo em vista o que consta no Processo nº 23125.000162/2013-60, celebram o presente Contrato, decorrente da Pregão Eletrônico nº 003/2013, realizado com fundamento legal no disposto no item XXI, do artigo 37 da Constituição Federal, a Lei nº 10.520, de 17/07/2002, a Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores e o Decreto nº 5.450 de 31/05/2005, Instrução Normativa nº 02, de 30 de abril de 2008 do Ministério do Planejamento Orçamento e, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa especializada nos serviços de produção e fornecimento de refeições de baixo custo, com qualidade e nutricionalmente balanceadas (café da manhã, almoço e jantar) para os alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da Fundação Universidade Federal do Amapá – UNIFAP, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica, com concessão de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário-RU, localizado no Campus Marco Zero, Rod. Juscelino Kubitschek, Km 02, S/N°, Jardim Marco Zero, CEP-68903-419, Macapá/AP. Conforme especificações constantes no Termo de Referência (ANEXO I) e demais anexos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – O objeto inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos e utensílios complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás GLP, mão de obra

*[Assinatura]*  
José Carlos Carvalho  
UNIFAP  
17/08/13

especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA LICITAÇÃO**

O fornecimento a que se refere este contrato foi objeto da licitação, na modalidade pregão eletrônico nº 003/2013, sendo que a proposta da **CONTRATADA**, o termo de referência, o edital e seus anexos passam a fazer parte integrante deste contrato, independentemente de transcrições.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO**

A concessão do espaço físico do Restaurante Universitário será onerosa, sendo que a **CONTRATADA** pagará a **CONTRATANTE** o valor mensal fixo de R\$ 2.514,27 (Dois mil quinhentos e quatorze reais, vinte e sete centavos).

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa deverá ser feito até o décimo dia útil de cada mês através de Guia de Recolhimento da União (GRU).

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da **CONTRATADA**.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Após a realização do pagamento, a **CONTRATADA** deverá enviar o respectivo comprovante ao fiscal designado pela autoridade competente da **CONTRATANTE**.

**PARÁGRAFO QUARTO** - O não pagamento, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados no item 3.1 implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês, atualização monetária, sobre o valor vencido e não pago.

**PARÁGRAFO QUINTO** - Após o prazo de dois meses consecutivos ou três alternados de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela **CONTRATANTE**, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

**PARÁGRAFO SEXTO** - O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa deverá ser reajustada anualmente, ou a qualquer outro período de tempo em que se faça necessário, com base no Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) medindo pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).

## **CLÁUSULA QUARTA – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

- I- As refeições deverão ser distribuídas de segunda a sexta-feira respeitando os seguintes horários de funcionamento:

RECEBIMOS DE  
R\$ 2.514,27  
DATA: 10/05/2013  
ASSINATURA: \_\_\_\_\_  
NOME: \_\_\_\_\_


REFEIÇÕES	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
Café da manhã	06:30 as 08:00 horas
Almoço	11:00 às 14:00 horas
Jantar	17:30 às 19:30 horas

II - O restaurante deverá funcionar diariamente de segunda a sexta-feira, exceto feriados nacionais, por todo o período de contratação nos três turnos e os mesmos horários aos sábados, conforme acordo entre as partes.

III- No período de recesso escolar ficará facultada à **CONTRATADA** a decisão sobre o funcionamento do restaurante.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - O horário de atendimento poderá ser alterado, de acordo com a determinação da PROEAC/UNIFAP. Após a comunicação, a **CONTRATADA** terá 72 (setenta e duas) horas úteis para adequação à mudança.

#### CLÁUSULA QUINTA- DA DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

Os serviços serão prestados no Restaurante Universitário (RU) da UNIFAP situado no Campus Marco Zero, Rod. Juscelino Kubitschek, Km-02, s/n, bairro Jardim Marco Zero, CEP-68903-419, Macapá-AP, rigorosamente, de acordo com as normas e procedimentos a seguir:

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**- As definições para preparo e fornecimento do café da manhã devem compreender:

I- Composição do café da manhã e forma de distribuição:

- a) Um (01) sanduíche de queijo com presunto e margarina ou requeijão (pão de chá ou pão francês, integral e de forma);
- b) Uma xícara com café e leite ou xícara com achocolatado com leite;
- c) Um copo com suco natural (sabores variados);
- d) Uma tigela com mingau (milho, tapioca, banana, castanha do Brasil, aveia);
- e) Uma unidade de fruta ou fatia em media gramas;
- f) Salada de frutas;
- g) Bolo sabores variados (laranja, chocolate, milho, macaxeira, mesclado).

II- Os itens das alíneas "a" a "g", do inciso I, serão servidos diariamente, de forma alternada, com exceção da margarina que será diário, onde os itens do café da manhã deverão conter no mínimo 03 itens diários. Conforme cardápio semanal que deverá ser exposto antecipadamente aos comensais composto:

- a) De uma (01) unid. de pão de hambúrguer, de francês, de chá e de leite, com no mínimo de 50g, e ainda, pão de forma com duas fatias e/ ou pão integral;

- b) Fatia de bolo em media 120 gramas;
- c) Tapiocquinha com margarina;
- d) Ovos mexidos;
- e) De uma (01) fatia de presunto (mínimo de 15g), de uma (01) fatia de queijo tipo prato (mínimo de 20g), uma (01) colher de sopa de doce tipo geleia (mínimo de 20g) e com duas (02) colheres de chá de margarina sem sal ou mesma porção de requeijão;
- f) Deverá ser fornecida diariamente a opção de pão com margarina sem sal

III- No café da manhã deverá haver opção alternada de fruta da época, em ponto de maturação de consumo imediato, dentre as listadas abaixo:

- a) Abacaxi: fatia entre 100 e 120 gramas/fatia;
- b) Banana prata: entre 120 e 140 gramas/unidade;
- c) Laranja regional descascada resfriada: entre 120 a 150 gramas/unidade;
- d) Maçã vermelha nacional: entre 80 e 100 gramas/unidade;
- e) Mamão papaia: entre 100 e 120 gramas/fatia;
- f) Melancia regional: entre 120 e 150 gramas /fatia;
- g) Melão tipo rei: entre 120 e 150 gramas/fatia
- h)Tangerina mexerica: entre 100 e 120 gramas/unidade;

IV- Serão servidas Bebidas (café, leite e achocolatado) diariamente: já adoçados a gosto com açúcar e uma pequena porção de amargo, atendendo assim algumas especificidades. Será servido diariamente de acordo com o estabelecido neste edital:

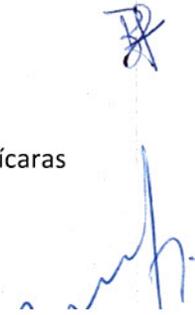
- a) Café aproximadamente 15 gramas per capita;
- b) Leite tipo integral; no mínimo 25 ml per capita, achocolatado de primeira qualidade com a média per capita de 20 ml;
- c) Açúcar refinado; e edulcorante artificial (adoçantes).

V- O Valor Calórico do café da manhã deverá fornecer aproximadamente 300 kcal e NDpCal de, no mínimo, 6%.

VI- Apresentação do Café da Manhã:

- a) Máquina de servir café para os comensais se servirem, facilitando a distribuição em xícaras de porcelana branca.

SECRETARIA DE SAÚDE  
SECRETARIA DE SAÚDE  
SECRETARIA DE SAÚDE  
SECRETARIA DE SAÚDE



- b) Os sanduíches deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua distribuição.
- c) O café, o leite e o achocolatado deverão ser disponibilizados pela **CONTRATADA** através de máquinas e/ou garrafas térmicas adequadas ao número de comensais.
- d) A **CONTRATADA** deverá fornecer diariamente palhetas transparentes em material plástico e guardanapos em número suficiente para atender a demanda.

**PARÁGRAFO SEGUNDO-** As definições para o preparo e fornecimento do Almoço e Jantar devem compreender:

I- Quando houver ingredientes de origem animal em qualquer uma das preparações (considerando saladas, pratos proteicos, guarnições, sopas, sobremesas e acompanhamentos), deve-se fornecer opção de preparação para vegetarianos conforme levantamento de demanda prévia;

II- Itens a serem servidos.

- a) Saladas;
- b) Arroz;
- c) Feijão;
- d) Guarnição (massas e/ou legumes cozido, macaxeira, baião de dois, purês, suflês e etc... );
- e) Sobremesa 1 (uma) unidade;
- f) Carnes porções;
- g) Bife 1 (uma) unidade
- h) Carne moída ou em pedaços, 1 (uma) concha;
- i) Frango: 2 (duas) coxas, 1 (um) filé médio, 4 (quatro) coxinhas da asa; e
- j) Linguiça 2 (duas).
- l) Filé de peixe
- m) Sopa (apenas no jantar)

III- Especificações dos mantimentos:

- a) Feijão Branco tipo 1, classe branco;
- b) Feijão preto tipo 1, classe preto;
- c) Arroz Parborizado tipo 1, classe longo fino amarelo;

  
Atu. Dr. José Carlos Torres Carralho  
Reitor da UNIFAP  
DPU nº 160 de 20/08/2019

e) Arroz integral agulhinha tipo 1, classe longo fino - deverá ser fornecido as terças e quintas juntamente com o arroz branco, conforme previsão de cardápio;

f) Macarrão espaguete com ovos nº5, massa seca;

g) Macarrão parafuso com ovos, marca seca curta.

#### IV- Especificações de Verduras e legumes:

a) Abóbora regional;

b) Abobrinha verde, extra A;

c) Batata comum (conforme solicitação do cardápio);

d) Tomate para molho extra A ou extra, 80% de maturação;

e) Tomate para salada, extra AA, 70% de maturação;

f) Feijão verde;

g) Couve;

h) Cariru;

i) Repolho;

j) Alface;

k) Pepino;

l) Maxixe;

m) Quiabo;

n) Coentro;

o) Cebolinha;

p) Alho;

q) Salsinha;

r) Macaxeira;

s) Cará;

t) Cenoura;

u) Beterraba.

MEMÓRIA DE CÁLCULO DA PREÇO  
Nº 001/2019  
11/02/2019

BT

h

V- Especificações das opções de Frutas:

- a) Abacaxi: fatia entre 100 e 120 gramas/fatia;
- b) Banana prata: entre 120 e 140 gramas/unidade;
- c) Laranja regional descascada resfriada: entre 120 a 150 gramas/unidade;
- d) Maçã vermelha nacional: entre 80 e 100 gramas/unidade;
- e) Mamão papaia: entre 100 e 120 gramas/fatia;
- f) Melancia regional: entre 120 e 150 gramas /fatia;
- g) Melão tipo rei: entre 120 e 150 gramas/fatia
- h)Tangerina mexericica: entre 100 e 120 gramas/unidade;

VI- Carnes (com resíduo máximo permitido):

- a) Carne bovina em bife (cabeça de lombo, chã, alcatra) porção de 140g, 5% de gordura;
- b) Carne bovina contrafilé com osso, porção de 200g, 5% de gordura;
- c) Bisteca suína, porção de 140g, 3% de gordura;
- d) Peito de frango com osso, porção de 140g, 7% de gordura;
- e) Coxa e sobrecoxa de frango com osso, porção de 140g, 7% de gordura;
- f) Peito de frango sem osso, porção de 140g, 2% de gordura;
- g) A carne com peso mínima de 120 gramas, sem osso e com peso mínimo de 170 gramas com osso;
- h) A carne vermelha deverá ser servida, no mínimo duas vezes por semana e carne moída, uma vez por semana;
- i) A carne não deverá ser elaborada à base de embutidos e miúdos;
- j) peixe filé (pescada amarela, filhote, dourada, gurijuba, tucunaré pirarucu)

VII- A gramagem dos itens citados no cardápio deverá ser peso bruto cru per capita.

VIII- Valor nutricional do cardápio das refeições deverá estar entre 800 e 1000 kcal cada, divididas na seguinte proporção: aproximadamente 60% de carboidratos, 15% de proteínas e 25% de gorduras totais. O total de gorduras saturadas não deve ultrapassar 10% do total energético. Devem fornecer de 7 a 10 gramas de fibras e não ultrapassar 3000mg de sódio diariamente; e percentual proteico calórico (ADPCAL) deverá ser de, no máximo, 6%.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Demais especificações:

- I- Carne Suína (ingredientes para feijoada, carne e lombinho).
- II- A constituição do cardápio (refeição) dar-se-á da seguinte forma:
- a) Peixe Filé (pescada branca ou amarela, pirarucu, dourada e filhote) **uma a duas vezes por semana;**
  - b) Vísceras, **quinzenalmente;**
  - c) Frango, **uma a duas vezes por semana;**
  - d) Carne bovina, **duas vezes por semana;**
  - e) Feijoada, **uma vez por semana.**
- III- As preparações dos cardápios devem conter variedades, para que os mesmos não sejam rotineiros.
- IV- Deverão ser servidos pelos empregados da **CONTRATADA** aos usuários o arroz, o feijão, a guarnição, a salada, suco, fruta e o prato principal.
- V- Nos dias em que forem servidos peixe, carne suína, vísceras e feijoada, a **CONTRATADA** deverá oferecer aos usuários um prato opcional correspondente a 30% (trinta por cento) do total.
- a) O prato opcional far-se-á através das seguintes sugestões: isca de carne, almôndega, torta de picadinho, frango a passarinho, etc., devendo estes serem submetidos a aprovação da (nutricionista ou grupo de pesquisa da extensão) do RU.
- VI- A **CONTRATADA** deverá fornecer dietas em determinadas situações e em menor volume, sendo estas autorizadas pelo (nutricionista ou grupo de pesquisa da extensão) do Restaurante Universitário.
- VII- Quantidades "per capita" estipuladas de ingredientes e temperos por refeições para adultos e adolescentes:

DESCRIÇÃO	GRAMATURA
Ingredientes para feijoada	150 g / 200 g
Arroz	70 g / 80 g
Feijão	40 g
Verdura para feijão	20g
Carne para feijão	10g
Farinha de mandioca	70g
Sal	0,5 g / 1g
Alho	1 g
Cebola	5 g / 10 g
Óleo	3 ml / 5 ml
Coloral	1 g

Atividade de extensão universitária  
Instituto de Física de São Carlos  
Rua do Matão, 1306 - São Carlos - SP  
13560-970

*[Handwritten signature]*

Vinagre	1 ml / 3 ml
Legumes	80 g / 100 g
Frutas	150 g
Açúcar	40 g/dia
Leite de coco	10 ml
Azeite de dendê	30 ml
Farinha de trigo para empanar	10 g / 20 g
Suco natural (acompanha a refeição)	300 ml

VIII- Sugestão de porções de pratos proteicos considerando almoços e jantares de segunda a sexta.

<b>BOVINAS</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Almôndega a sugo	2 um. (120 g)
Almôndega chinesa	2 um. (120 g)
Bolinho de carne	2 um. (120 g)
Carne moída ao sugo	1 concha (160 g)
Carne moída com molho de ervilha	1 concha (160 g)
Carne moída refogada	1 concha (160 g)
Iscas de carne ao molho	1 concha (160 g)
Cubos de carne ao molho	1 concha (160 g)
Strogonoff de carne	1 concha (160 g)
Carne de panela	1 concha (160 g)
Picadinho especial	1 concha (160 g)
Picadinho caipira	1 concha (160 g)
Posta grelhada / frita	1 un. (150 g)
Posta ao molho	1 un. (160 g)
Churrasco misto (contra-file)	2 un. (90 g) cada
Bife acebolado	1 un. (140 g)
Bife a fantasia	1 un. (140 g)
Bife a milanesa	1 un. (140 g)
Bife a role	1 un. (140 g)
Bife de fígado	1 un. (140 g)
<b>SUÍNAS</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Bisteca acebolada	1 un. (140 g)
Bisteca grelhada	1 un. (140 g)
<b>FRANGO</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Frango com legumes	1 un. (190 g)
Frango com molho	1 un. (190 g)
Frango chinês	1 un. (155 g)
Frango frito	1 un. (140 g)
Frango xadrez	1 concha (155 g)
Fricassê de frango	1 concha (160 g)

Strogonoff de frango	1 concha (160 g)
Frango assado	1 un. (140 g)
Iscas de frango	1 un. (140 g)
<b>PEIXES</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Peixe a milanesa	1 un. (130 g)
Peixe a milanesa com molho tártaro	1 un. (150 g)
Peixe a milanesa com molho rose	1 un. (140 g)
Iscas de peixe ao molho	1 concha (120 g)

**PARÁGRAFO QUARTO** - As especificações detalhadas dos itens mínimos que serão ser oferecidos com respectivas qualidades e variedades para cardápios estão relacionados no ANEXO II do edital parte integrante do processo licitatório, a seguir, contudo tem-se um quadro com alguns exemplos.

CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
Sanduíche com queijo e presunto	Salada(duas porções)	Sopa/caldo
Uma opção de fruta	Prato principal (duas porções)	Prato principal
Café/ Leite/ Achocolatado	Guarnição	Guarnição/ saladas
Bolo, tapioquinha	Arroz	Pão; torrada.
Suco	Feijão	Uma opção de fruta
	Farofa	Suco
	Uma opção de fruta	
	Suco	

**PARÁGRAFO QUINTO** – A **CONTRATADA** deverá fornecer uma alimentação saudável e nutricionalmente balanceada para os alunos, servidores da UNIFAP e terceirizados, será responsável pelos serviços de cozinha e restaurante na **CONTRATANTE**;

**PARÁGRAFO SEXTO** – Os equipamentos permanentes relacionados no Anexo (IV) do Edital serão cedidos pela **CONTRATANTE**, mediante termo próprio e conforme discriminação do inventário, durante a vigência deste Contrato, devendo ser restituídos à **CONTRATADA** após seu término, em perfeito estado de conservação. Quando deteriorados, a **CONTRATADA** deverá efetuar a substituição.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – A substituição a ser feita pela **CONTRATADA** será com qualificação técnica idêntica ou superior do bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, e que esteja sob a guarda e responsabilidade da **CONTRATADA**;

**PARÁGRAFO OITAVO** – Faz parte dos serviços da **CONTRATADA** zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA, inclusive a aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis;

**PARÁGRAFO NONO** – Todos os empregados da **CONTRATADA** deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação e os equipamentos exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho;

UNIFAP - Universidade Federal do Espírito Santo  
 Unidade de Ensino Superior  
 Rua...  
 Vitória, ES

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**PARÁGRAFO DÉCIMO** – Todos os empregados da **CONTRATADA** devem realizar exames médicos periódicos, segundo legislação vigente do MTE NR7;

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** – Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, um(a) nutricionista deverá estar presente para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada;

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** – A **CONTRATADA** deverá afixar os cardápios das refeições (café da manhã, almoço e jantar) na entrada do refeitório com o respectivo VCT (valor calórico total), com antecedência mínima de 01 (uma) semana;

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO** – Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários a sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo;

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO** – O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de boas práticas, conforme resolução RDC 216 de 15/09/04, Portaria SMS – G nº. 1210 de 02/08/06, Portaria CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08 e NR7 do MTE;

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO** – Os cardápios serão vistoriados pelo(a) (nutricionista ou grupo de pesquisa da extensão) da **CONTRATANTE**;

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO** – É terminantemente proibida a comercialização de:

- a) Bebidas alcoólicas;
- b) Artigo de tabacaria;
- c) Remédios;
- d) Bilhetes lotéricos;
- e) Caça níqueis;
- f) Jogo de azar;
- g) Substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº. 6368 de 21 de outubro de 1976 e suas possíveis alterações);
- h) Outros produtos que não sejam refeições.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO** – Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** sem prévia autorização da PROEAC;

**PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO** – Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, após a aprovação da PROEAC, identificada pela aposição de carimbo e assinatura de um representante;

  
M. José Carlos Mendes Carvalho  
Reitor da UNIFAP  
Decreto Presidencial nº 160 de 29/08/2010

**PARÁGRAFO DÉCIMO NONO** - As refeições serão adquiridas mediante a compra de tickets (ou outro controle desenvolvido pela PROEAC/UNIFAP) no caixa da **CONTRATADA**, cujas atividades serão de fiscalização por servidor credenciado da Pró-Reitoria de Extensão e Ações Comunitárias.

**PARAGRAFO VIGESIMO** - Os cardápios deverão ser entregue ao (nutricionista ou grupo de pesquisa da extensão) da **CONTRATANTE**, 30 dias antes da realização, a fim de serem revisado e/ou adequados de acordo com a necessidade e avaliação.

**PARAGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO** - A **CONTRATADA** deverá fornecer toda a matéria-prima, gênero alimentícios, utensílios e acessórios (adicionais), bem como, os equipamentos da cozinha (adicionais), necessário à preparação das refeições.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO** - A **CONTRATADA** deverá adquirir matéria-prima de fornecedor idôneo de alimentos com o devido registro no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal) e M.S. (Ministério da Saúde) de acordo com as normas de Legislação Sanitárias Vigente, sendo recusadas matérias-primas de procedência duvidosa.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO TERCEIRO** - Respeitar rigorosamente a legislação vigente sobre higiene, segurança e medicina do trabalho.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO QUARTO** - A **CONTRATADA** se responsabilizará pela guarda, manutenção, conserto e reposição de móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da **CONTRATANTE**, e manter ficha de manutenção preventiva periódica atualizada.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO QUINTO** - A **CONTRATADA** deverá colher e armazenar diariamente sob condições adequadas, amostras das refeições/dia para possível análise microbiológica. De acordo com orientação da ANVISA.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEXTO** - A **CONTRATADA** deverá providenciar cronograma de dedetização e desratização. E manter ficha de controle atualizada em lugar visível.

**PARÁGRAFO VIGÉSIMO SÉTIMO** - A **CONTRATADA** deverá adotar ações de sustentabilidade ambiental.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA QUANTIDADE ESTIMADA**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A UNIFAP, em seu Campus Marco Zero, conta, atualmente (junho/2011), com aproximadamente 5.332 alunos, além de 480 servidores públicos, entre docentes e técnicos-administrativos, e cerca de 62 funcionários terceirizados.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - As quantidades diárias estimadas de almoço poderão ser:

1. de 300 (trezentas) à 500 (quinhentas) refeições/dia do tipo café da manhã;
2. de 500 (quinhentas) à 1.000 (mil) refeições/dia do tipo Almoço;
3. de 300 (trezentas) à 600 (seiscentos) refeições/dia do tipo Jantar.

UNIFAP - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Pró-Reitoria de Extensão e Ações Comunitárias  
Rua Marquês de São Carlos, 110 - Maracanã - Rio de Janeiro - RJ  
22251-900

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Durante os meses de recesso escolar, que serão informados a **CONTRATADA** pela PROEAC, os serviços de fornecimento de refeições serão estabelecidos, de acordo com a programação dos cursos de verões, capacitações, projetos pedagógicos e encontros acadêmicos.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Durante os meses de recesso escolar e em outros períodos em que eventualmente a demanda por refeições no Restaurante Universitário seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da **CONTRATADA**, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser revisto pela **CONTRATANTE**, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.

**PARÁGRAFO QUINTO** - A cada ano, a **CONTRATANTE**, através da PROEAC, informará à **CONTRATADA**, o quantitativo de aluno ingressante, em até 15 (quinze) dias após o prazo final das matrículas, tendo assim, a **CONTRATADA**, 30 (trinta) dias para adequar seu serviço à nova demanda.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS**

Será utilizado como metodologia de avaliação o quadro de notas abaixo. As notas serão aplicadas de acordo com os tipos de reclamações formais via eletrônica (e-mail) e/ou formulário padronizado preenchido pelos alunos e/ou servidores públicos e também através das inspeções periódicas de 03 em 03 meses feitas pela fiscalização do contrato:

Indicadores para avaliação					
Higiene	Nº de fiscalizações executadas	Nº de vezes que foram considerados e não conformidade	% de atendimento	Pontuação Máxima	Pontuação Obtida
Limpeza de Ambiente				10	
Apresentação dos Empregados				10	
Louças e talheres				10	
Utensílios utilizados				10	
Qualidade no atendimento					
Empregados prestativos				10	
Agilidade no atendimento				10	
Qualidade no Cardápio					
Cumprimento do Cardápio				20	
Qualidade dos Alimentos				20	
Total				100	
Avaliação				Pontos	
Ótimo				De 85 a 100	
Bom				De 50 a 84	
insatisfatório				Abaixo de 49	

Ass: Carlos Terezaes Corrêa  
 Diretor da UNIFAP  
 Social nº 19 de 19.08.17  
 20/08/2018

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A metodologia de cálculo está descrita no item 09 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Se a **CONTRATADA** obtiver pontuação menor que 50 pontos por duas avaliações consecutivas ou três avaliações alternadas, estará sujeita à sanção administrativa, conforme Cláusula Décima Oitava deste Contrato.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Não serão considerados para efeito de aplicação de punição, as ocorrências dos três primeiros meses do Contrato, haja vista seu caráter de adaptação.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO PESSOAL E INSUMOS NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO CONTRATUAL.**

A **CONTRATADA** deverá manter no local da prestação do serviço, quadro pessoal imprescindíveis para atender os usuários do restaurante da UNIFAP, conforme quantitativo descrito no item “10” do Termo de Referência

- a) Nutricionista(s) com registro no CRN (Conselho Regional de Nutrição)
- b) Cozinheiro(s)
- c) Gerente(s)

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A **CONTRATADA** deverá disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições. Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, a empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo, com a aprovação do(a) (nutricionista ou grupo de pesquisa da extensão) da **CONTRATANTE**.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – A **CONTRATADA** deverá disponibilizar número suficiente de utensílios (bandejas inox, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente) e materiais (copos inox, guardanapos e palitos de dentes) entre outros descritos no ANEXO III para atender aos alunos e servidores da UNIFAP e demais usuários.

#### **CLÁUSULA NONA – DA EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS**

A **CONTRATANTE** irá subsidiar refeições aos seus alunos, de acordo com política a ser estabelecida internamente. Desta forma, foi desenvolvido pela PROEAC/UNIFAP um sistema de controle para as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A UNIFAP, através da PROEAC, disponibilizará à **CONTRATADA**, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos alunos do Restaurante Universitário que terão subsídio alimentício total ou parcial por parte da Universidade;

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Os alunos que contarão com subsídio alimentício integral por parte da UNIFAP não efetuarão nenhum tipo de pagamento à **CONTRATADA**;

UNIFAP - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PROEAC - PROUNIVERSIDADE  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PROEAC - PROUNIVERSIDADE

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Para os alunos que receberão subsídio alimentício integral por parte da UNIFAP, a **CONTRATADA** deverá registrar que o aluno usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento;

**PARÁGRAFO QUARTO** - Os pagamentos a serem efetuados pela **CONTRATANTE** ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, definidos na Cláusula de Obrigações da **CONTRATANTE**;

**PARÁGRAFO QUINTO** - Os alunos que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da UNIFAP efetuarão pagamento parcial da refeição à **CONTRATADA**;

**PARÁGRAFO SEXTO** - Para os alunos que receberão subsídio alimentício parcial por parte da UNIFAP, a **CONTRATADA** deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento;

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Os alunos do Restaurante Universitário da UNIFAP que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente a **CONTRATADA**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- I- Executar os serviços de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e seus ANEXOS e da sua Proposta;
- II- A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela realização de compra, pedidos, recebimento e armazenamento de materiais e gêneros alimentícios; produção, distribuição e acondicionamento de refeições; higienização de utensílios, equipamentos e toda estrutura interna do restaurante e conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios;
- III- Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade e dentro da data de validade e mantê-los em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeitos à fiscalização;
- IV- Corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pelo Fiscal do Contrato;
- V- Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante devendo ser respeitadas as regras elementares de boa educação;
- VI- Arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução do serviço;
- VII- Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, decorrentes de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos;
- VIII- Fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade a os comensais;

- IX-A **CONTRATANTE** poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa do fiscal, devendo a **CONTRATADA** realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- X- Disponibilizar todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- XI- Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONTRATANTE**, com acompanhamento por responsável da **CONTRATADA**;
- XII- Quando houver reclamação formal à PROEAC/UNIFAP, após averiguação referente a qualquer funcionário da **CONTRATADA**, a mesma terá que substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;
- XIII- A **CONTRATADA** deverá operar e manter um sistema adequado juntamente com a PROEAC/UNIFAP, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente e fornecer relatório do fechamento diário e mensal do controle de refeições. O sistema deve prever equipamento registrador (caixas registradoras, computadores, ou outros) dos pagamentos efetuados (através de vales ou cartões magnéticos ou outros que venham a ser definidos em comum acordo com a **CONTRATANTE**) e entregar uma cópia do fechamento de caixa a **CONTRATANTE**;
- XIV- A **CONTRATANTE** fará a checagem dos quantitativos informados pela **CONTRATADA**, através de sistema próprio de controle, desenvolvido pela PROEAC/UNIFAP;
- a) A **CONTRATADA** deverá entregar o relatório diário contendo o tipo de público, e demais serviços prestados até as 10:00 horas do dia seguinte junto a PROEAC/UNIFAP para fazer a conferência;
- XV- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- XVI- Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado, nos termos do Artigo 65, Parágrafo 1º da Lei 8666/1993;
- XVII- Não realizar venda de nenhum produto que fuja ao objeto do contrato firmado com a **CONTRATANTE**;
- XVIII- Afixar o cardápio diário e do dia seguinte, assim como os valores calóricos referentes à porção de cada preparação e da refeição completa, em local visível na entrada do restaurante;
- XIX- Em caso de negligência na execução adequada de serviços, ou efetuar serviço em desacordo com o mínimo exigido neste contrato ou não atender com a qualidade esperada, e tendo como consequência, dano de responsabilidade civil a qualquer usuário, a **CONTRATADA** será notificada pela fiscalização da **CONTRATANTE** para devida reparação do dano. Excedido o prazo de tempo determinado e não cumprida a reparação, a Administração da **CONTRATANTE**

PROEAC/UNIFAP  
PROEAC/UNIFAP  
PROEAC/UNIFAP

SP

h

- poderá descontar os valores pecuniários envolvidos na reparação dos danos, sobre pagamentos das prestações dos serviços, até que por fim seja ressarcido plenamente do prejuízo;
- XX- A **CONTRATADA** deverá sob sua responsabilidade e custo, adquirir materiais, móveis, equipamentos e utensílios em quantidade e qualidade suficientes para o bom atendimento dos usuários de seu restaurante;
- XXI- Zelar pela guarda, conservação, limpeza e segurança do espaço físico e dependências, materiais, móveis e equipamentos, mantendo-os em perfeitas condições de uso;
- XXII- A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas do refeitório, somente poderá ser providenciada pela **CONTRATADA** mediante prévia aprovação e autorização expressa da **CONTRATANTE**, através da Prefeitura do Campus;
- XXIII- A **CONTRATADA**, previamente submeterá à aprovação da fiscalização do Restaurante Universitário, todos os materiais, equipamentos, móveis e utensílios antes de aplicá-los, bem como fornecimento das especificações técnicas do fabricante (catálogos próprios) que auxiliem na qualidade e descrições a serem empregados. Aprovadas, as amostras/insumos, equipamentos e/ou catálogos técnicos próprios serão mantidos, no escritório da fiscalização deste Restaurante Universitário, para comparação com os exemplares dos lotes que serão utilizados;
- XXIV- Todos os utensílios, equipamentos e materiais/insumos que assim requeiram ser fornecidos pela **CONTRATADA** deverão ser totalmente protegidos contra ocorrência de danos de qualquer origem, enquanto perdurar o período do serviço, ficando responsável a **CONTRATADA** por esta proteção e mobilização, bem como promover técnicas de segurança na prevenção de acidentes (treinamento funcional periódico, uso correto, inclusive dos EPI's e EPC's, da série de medidas para controle ou isolamento do local e outros) que possa oferecer risco de acidentes diversos;
- XXV- Todos os resíduos gerados ou não pelo objeto do contrato são de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, cabendo a ela o devido acondicionamento e destinação final;
- XXVI- Manter equipe de pessoal capaz de prestar os serviços sem interrupções seja por qualquer motivo;
- XXVII- É obrigatória a presença de 01 (um) Nutricionista no período de produção e distribuição do café da manhã, no período de produção e distribuição do almoço e no período de produção e distribuição do jantar;
- XXVIII- O Responsável Técnico (RT) do restaurante será o Nutricionista da **CONTRATADA**, o qual deve ser detentor de atestado de responsabilidade técnica, e estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, para execução de serviços da mesma natureza do objeto do presente contrato;
- XXIX- Comunicar imediatamente à **CONTRATANTE** a eventual alteração do titular RT, acompanhando de justificativa da necessidade da substituição;

- XXX- Exigir de seus empregados uniformes com asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo;
- XXXI- Retirar da produção empregados que apresentem ferimentos e doenças infecto-contagiosas que possam comprometer a integridade dos usuários.
- XXXII- A **CONTRATADA** deverá responder pelo pagamento de toda mão de obra quer seja, salários, periculosidades e/ou insalubridades, despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais (despesas civis e trabalhistas) de seus colaboradores, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;
- XXXIII- Serão também de responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas com refeições, uniformes, estadias, seguros de vida, indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a **CONTRATADA**, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes;
- XXXIV- A inadimplência da **CONTRATADA** com referência, aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere a **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;
- XXXV- A **CONTRATADA** se obriga a manter sempre atualizados os pagamentos referentes à remuneração mensal, dos seus empregados vinculados ao serviço ora contratados; bem como aos encargos sociais e trabalhistas previstos em Legislação, sob pena de retenção pela **CONTRATANTE**, dos pagamentos destes encargos devidos, referente ao mês vencido, até que seja satisfeita e cumprida com a obrigação;
- XXXVI- As pessoas que executam ou venham a executar os serviços decorrentes deste contrato, possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a **CONTRATADA**, sendo esta responsável pelo pagamento dos salários e demais vantagens e recolhimentos de todas as obrigações e tributos pertinentes, cabendo-lhe também, a competência para responder por quaisquer ações porventura impetradas por seus empregados, junto ao Poder Judiciário;
- XXXVII- A **CONTRATADA** assumirá a defesa contra reclamações Judiciais e Extrajudiciais e arcará com os ônus decorrentes dos prejuízos e das ações judiciais que possam ocorrer em consequência da execução dos serviços contratados e que venham a ser arguidos contra a **CONTRATANTE**, por terceiros;
- XXXVIII- A **CONTRATADA** deverá manter no local caixa de Primeiros Socorros contendo no mínimo: algodão, cotonetes, gases, ataduras, solução fisiológica de cloreto de sódio a 0,9%, tesoura, produto anestésico e antisséptico para queimaduras, produto anestésico e antisséptico para ferimentos, pinça, esparadrapo e dedeiras. O prazo de validade dos produtos tem de ser respeitado;
- XXXIX- A **CONTRATADA** deverá manter seus empregados uniformizados, portando crachá de identificação e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

11.06.2014 14:51:11

XL- O uniforme dos empregados responsáveis pelo serviço de produção das refeições deverá ser de cor branca, limpo e em adequado estado de conservação. Os empregados da limpeza deverão possuir uniformes de cor diferente dos empregados da produção, sendo de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação;

XLI- Os uniformes para o pessoal da cozinha deverão ser:

- a) camisa corte em V, cor branca, com a logomarca da empresa;
- b) calças compridas, cor branca;
- c) avental longo napa e pano na cor branca;
- d) proteção para o cabelo (rede e touca);
- e) luvas;
- f) máscaras;
- g) botas/calçados fechados baixos e com solado antiderrapante.

XLII- Para o pessoal de atendimento direto ao público:

- a) camisa de meia, branca, com a logomarca da empresa;
- b) calças compridas, cor branca;
- c) avental longo na cor branco;
- d) proteção para o cabelo (rede e touca);
- e) luvas;
- f) máscaras;
- g) botas/calçados fechados baixos e com solado antiderrapante.

XLIII - A **CONTRATADA** deverá no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início dos serviços, apresentar o Manual de Boas Práticas para o desenvolvimento do trabalho no restaurante da **CONTRATANTE**;

XLIV- Disponibilizar aos empregados calçados antiderrapantes, aventais/napas, proteção para os cabelos e luvas, e EPI's em número suficiente, além de outros acessórios imprescindíveis ao cumprimento das tarefas, conforme Normas de Segurança no Trabalho;

XLV- Todos os EPI's devem atender à determinação do registro de Certificado de Aprovação (C.A.), próprio do MTE, conforme exigência das Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, estes deverão ter sua reposição, troca ou substituição sempre de formas imediatas.

XLVI- Realizar a produção das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/2004);

- XLVII- Cobrar de seus empregados a apresentação com uniformização adequada e completa em todos os serviços de recebimento, produção e distribuição das refeições e de limpeza;
- XLVIII- Manter, por conta própria, rigorosamente limpos e organizados, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização as áreas de preparação e de manipulação de alimentos, bem como o refeitório, vestiário, sanitários, almoxarifado e área de recebimento de alimentos, ou seja, todas as dependências do RU, inclusive mesas, cadeiras, portas, paredes e pisos, principalmente durante o período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos nocivos ao ser humano, e preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- XLIX- Retirar o lixo do restaurante, no mínimo três vezes ao dia ou quantas vezes se fizerem necessárias, de forma adequada, devidamente acondicionados em sacos plásticos e em recipientes que devem ser mantidos fechados e higienizados a cada troca de turno, conforme normas técnicas de higiene, para evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis. Deverá haver separação entre lixo orgânico e reciclável;
- L- Dedetizar e desratizar o restaurante trimestralmente, com reforços quando necessário, ou de imediato em casos de urgência. O serviço deverá ser realizado por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Apresentar cópias legíveis dos laudos ao fiscal do contrato;
- LI- Manter reservatório de água em perfeito estado físico e devidamente tampado, em adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela **CONTRATADA**, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Apresentar cópias legíveis dos registros destas operações ao fiscal do contrato;
- LII- Realizar controle de potabilidade da água utilizada para produção de refeições, semestralmente, mediante testes laboratoriais, com fornecimento de cópias legíveis dos laudos ao fiscal do contrato;
- LIII- Abastecer banheiros/vestiários dos empregados e usuários com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro;
- LIV- Abastecer pias de higienização de mãos de usuários com papel toalha e sabonete líquido antisséptico;
- LV- Fazer a devida manutenção / substituição dos papeleiros e saboneteiras, sempre que os mesmos encontrarem-se danificados;
- LVI- Fica a **CONTRATADA** responsável por iniciar a prestação dos serviços em até 15 (dez) dias corridos a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;

EMPRESA RESPONSÁVEL PELA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E ABASTECIMENTO DO RESTAURANTE



- LVII- Relatar à **CONTRATANTE** toda e qualquer anormalidade observada em virtude da prestação dos serviços;
- LVIII- Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela **CONTRATANTE**, de forma clara, concisa e lógica, cujas reclamações se obrigam prontamente a atender;
- LIX- Responder por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados à **CONTRATANTE** ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, não se excluindo ou se reduzindo esta em virtude do acompanhamento realizado pela **CONTRATANTE**, de acordo com o art. 70, da Lei nº. 8.666/93;
- a) A **CONTRATADA** deverá garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios de propriedade da **CONTRATANTE**, existentes na cozinha e no salão no restaurante, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio;
- b) A **CONTRATADA** deverá repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção e que esteja sob a guarda e responsabilidade da empresa.
- c) A **CONTRATADA** receberá as instalações e equipamentos da **CONTRATANTE**, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;
- LX- Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias;
- LXI- Para efeito de pagamento, a **CONTRATADA** encaminhará à **CONTRATANTE**, após cada período mensal de prestação dos serviços, a respectiva nota fiscal, acompanhada do relatório das refeições fornecidas aos alunos subsidiados no período a que o pagamento se referir;
- LXII- Por ocasião da apresentação da nota fiscal, a **CONTRATADA** deverá comprovar a quitação do pagamento pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa à **CONTRATANTE**, sob pena de compensação do mesmo com o valor de seu crédito e aplicação de advertência;
- a) Caso a **CONTRATADA** seja reincidente na falta de quitação de sua obrigação de pagar pela utilização do espaço decorrente da concessão onerosa, por dois meses consecutivos ou três alternados, incorrerá na aplicação de multa e estará sujeita à rescisão do contrato.
- b) Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.
- LXIII- Encaminhar ao Fiscal do Contrato, até cinco dias úteis após o início da execução dos serviços, os documentos relacionados abaixo, bem como quando ocorrer a substituição de qualquer empregado;
- a) Relação dos empregados;
- b) Cópia do contrato de trabalho de todos os Empregados;

  
Luzia Ineres Carrão  
Reitor da UNIFAP  
Presidência s/nº de 19.04.10  
160 de 20/08/2010

- c) Cópia do Regulamento Interno da empresa, caso exista;
- d) Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho e Previdência Social atestando a contratação de cada Empregado;
- e) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os empregados, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);
- f) Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso, de acordo com a devida legislação;
- g) Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP de todos os empregados;

LXIV- A **CONTRATADA** fornecerá equipamentos e utensílios a serem utilizados nas atividades objeto do presente Contrato, exceto aqueles constantes do ANEXO IV. Findo o prazo da Concessão Onerosa de uso os equipamentos e utensílios deverão ser retirados pela **CONTRATADA** sem danos ao imóvel.

LXV- Não será permitida a colocação de quaisquer materiais pertencentes à **CONTRATADA** fora da área reservada à mesma.

LXVI- A **CONTRATADA** está proibida de fazer qualquer alteração nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos no local, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.

- a) Para as alterações que se julgarem necessárias deverá ser consultada, previamente, a Prefeitura do Campus Universitário.

LXVII- A **CONTRATADA** ficará responsável pela manutenção do imóvel, cabendo a ela entregar, findo o prazo da concessão Onerosa de Uso, o imóvel nas mesmas condições recebidas.

LXVIII- Caso a **CONTRATADA** pretenda realizar melhorias e/ou benfeitorias nos imóveis licitados deverá obter prévia autorização da **CONTRATANTE**, ficando desde já estipulado que as melhorias e benfeitorias ficarão automaticamente incorporadas ao patrimônio da **CONTRATANTE**, sem qualquer tipo de indenização ou amortização nas prestações mensais da **CONTRATADA**.

LXIX- A **CONTRATADA** não poderá usar o nome da **CONTRATANTE** para divulgação e promoção bem como para adquirir gêneros, produtos e quaisquer outros bens, não sendo a responsável de forma alguma pelas obrigações assumidas pela **CONTRATADA** perante terceiros.

LXX- A **CONTRATADA** obrigará-se-á, ainda, a obedecer às normas Institucionais das áreas de Conservação de Energia, Limpeza, Higiene, Segurança Patrimonial e Vida dos Usuários do Restaurante Universitário.

LXXI- A **CONTRATADA** obrigará-se-á, em manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

RECEBUEMOS  
21.06.2011  
08:21:15

LXXII- A **CONTRATADA** obriga-se a fazer o fornecimento dos produtos licitados com todos os requisitos de higiene, limpeza e qualidade, sendo vedada a venda de bebidas alcoólicas, de medicamentos, de cigarros, devendo os serviços do Restaurante Universitário atender, na medida do possível, às conveniências dos usuários.

a) A **CONTRATADA** não poderá vender: (salgados e lanches em geral).

b) A **CONTRATADA** poderá vender: (Refrigerantes e sucos industrializados).

c) A comercialização de qualquer outro produto fica condicionada a anuência da PROEAC/UNIFAP.

LXXIII- Deverá a **CONTRATADA** observar, também, o seguinte:

a) É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da UNIFAP durante a execução dos serviços mencionados;

b) É vedada a sub-contratação total ou parcial dos serviços objeto deste Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

I- Proporcionar todas as facilidades para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato;

II- Verificar se os serviços foram prestados com a necessária qualidade, exercendo a fiscalização durante as etapas de preparação, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

III- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização daqueles que apresentem condições impróprias ao consumo;

IV- Com a frequência necessária, avaliar os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação comercializada, higiene ambiental e pessoal, variação de cardápio, podendo avaliar-se inclusive o grau de satisfação dos usuários em relação à administração e gerenciamento, limpeza e higiene do restaurante;

V- Disponibilizar o espaço físico do restaurante, bem como os equipamentos permanentes (cozinha industrial, mesas e cadeiras para o refeitório) e os utensílios constantes no ANEXO IV durante a vigência do contrato;

VI- Disponibilizar área para abrigo de cilindros GLP (Gás Liquefeito de Petróleo);

VII- Disponibilizar os parâmetros avaliativos da qualidade dos serviços conforme **CLÁUSULA SÉTIMA** deste contrato, podendo outros parâmetros ser definidos e acrescentados, acordados entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**;

  
José Carlos Torres Carrinho  
Reitor da UNIFAP  
13 de 13  
de 20/08/2010

- VIII- Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;
- IX- Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- X- Aprovar as notas fiscais emitidas pela **CONTRATADA**, referentes ao fornecimento de refeições aos alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas a este público;
- XI- Estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto desta contratação;
- XII- A (nutricionista ou grupo de pesquisa da extensão) designado pela **CONTRATANTE** deverá fazer uma vistoria prévia no cardápio enviado pela **CONTRATADA**;
- XIII- A **CONTRATANTE** fará a checagem dos quantitativos informados pela **CONTRATADA**, através de sistema próprio de controle desenvolvido pela PROEAC;
- XIV- Fixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;
- XV- Proceder às vistorias dos serviços por meio da fiscalização deste contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao gerente da **CONTRATADA** e determinando sua imediata regularização;
- XVI- Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela **CONTRATANTE**, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- XVII- As medições para efeito de pagamento dos alunos subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- a) No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a **CONTRATADA** entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;
  - b) A **CONTRATANTE** terá 2 (dois) dias úteis para conferir o relatório e solicitar à **CONTRATADA**, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal;
- XVIII- Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:
- a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela **CONTRATANTE** por motivos imputáveis à **CONTRATADA**.
  - b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela UNIFAP será efetuado de acordo com o valor de cada refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;

UNIFAP - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO



- c) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela UNIFAP será efetuado (na parte que lhe cabe), de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;
- XIV- A realização dos descontos indicados no Item XVIII alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à **CONTRATADA**, por conta da não execução dos serviços.
- XX- Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela **CONTRATADA**.
- XXI- Todo e qualquer pagamento a ser feito à **CONTRATADA**, levando-se em conta a política de subsídio implantada pela **CONTRATANTE**, respeitará obrigatoriamente ao prazo de 15 (Quinze) dias úteis, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal no Departamento Financeiro, com o devido "atesto" pelo Servidor Competente da **CONTRATANTE**, juntamente com a apresentação dos critérios de aferição de resultados estipulados.
- a) Antes do pagamento, a **CONTRATANTE** verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da **CONTRATADA** no SICAF e/ou nos sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento;
- b) No caso de cooperativa, deverá comprovar o recolhimento das contribuições individuais de seus cooperados.
- XXII- Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**;
- XXIII- Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- a) Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;
- XXIV- A **CONTRATADA**/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;
- XXV- O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela **CONTRATADA** ou por outro meio previsto na legislação vigente;
- XXVI- Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- XXVII- Solicitar, justificadamente, a substituição de empregado da **CONTRATADA** que for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;

- XXVIII- Notificar, por escrito, à **CONTRATADA** a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- XXIX- Não permitir que os empregados da **CONTRATADA** executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;
- XXX- A **CONTRATANTE** poderá utilizar a área do refeitório sempre que necessário. Quando isso ocorrer, fará a comunicação formal à **CONTRATADA** com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
- a) Caberá somente à PROEAC/UNIFAP autorizar a utilização do espaço do refeitório e comunicar a **CONTRATADA** através de correspondência protocolada com todos os detalhes do uso excepcional;
- XXXI- Ficarà a cargo da **CONTRATANTE** providenciar a segurança externa da área do Restaurante, não sendo responsável, todavia, por quaisquer danos causados por negligência da **CONTRATADA**.
- XXXII- Ficarà a cargo da **CONTRATANTE** providenciar os serviços de limpeza externa das áreas do Restaurante Universitário.
- XXXIII- Fornecer à **CONTRATADA** suprimentos de água e energia elétrica necessários às suas atividades, não sendo responsável, porém, pelas despesas decorrentes de sua instalação no restaurante universitário e ponto de distribuição objeto desta licitação.
- XXXIV- Informar à **CONTRATADA**, antecipadamente, qualquer evento ou atividade que altere, impeça ou paralise suas atividades comerciais tais como a realização de concursos e outras atividades de interesse da Instituição, pelo menos 24 hs de antecedência.
- XXXV- Relacionar as dependências das instalações físicas, bem, ainda, os bens de sua propriedade colocados à disposição da licitante vencedora durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação, se for o caso.
- XXXVI- Prestar à **CONTRATADA** as informações e os esclarecimentos atinentes ao cumprimento do objeto do contrato que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;
- XXXVII - apresentar à **CONTRATANTE**, mensalmente, cópias autenticadas (em cartório ou por servidor da Autarquia em cotejo com os documentos originais) das guias de recolhimento de INSS e FGTS, correspondente ao mês de competência do serviço constante na Nota Fiscal, dos empregados e do empregador; a GEFIP do mês e os contracheques dos funcionários que irão trabalhar no RU.
- XXXVIII- Impedir que terceiros executem a prestação dos serviços objeto deste contrato

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS PREÇOS

I- A **CONTRATADA** cobrará o preço de:

RECEBIMOS DE  
UNIFAP  
01/07/2015

- a) Item 01: R\$ 2,00 (Dois reais) pelo café da manhã;
- b) Item 02: R\$ 5,60 (Cinco reais e sessenta centavos) pelo almoço;
- c) Item 03: R\$ 5,00 (Cinco reais) pelo jantar.

II- O valor total para essa contratação é de R\$ 1.650.000,00 (Hum milhão seiscentos e cinquenta mil reais) a serem pagos em parcelas mensais pelo efetivo consumo durante o período de 12 (doze) meses.

III- O pagamento do consumo se dará da seguinte forma:

a) **ITEM 01: Café da manhã.**

- a.1) pagamento integral do valor consumido do café da manhã pelos alunos da Fundação Universidade Federal do Amapá que são contemplados com o auxílio alimentação, cujas quantidades serão apresentadas à **CONTRATADA** periodicamente, devendo o seu consumo ser pago integralmente pela Fundação Universidade Federal do Amapá, a ser cobrado de acordo com a formula 01 a seguir:

Formula 01 (F1)

$$\text{Valor/Mês (Café Integral)} = \text{QrC} \times \text{VfC}$$

- a.1) pagamento parcial do valor do café da manhã pelos demais estudantes da Fundação Universidade Federal do Amapá (dos cursos de graduação). O estudante terá acesso ao restaurante ao custo fixo e unitário de R\$ 0,75 (setenta e cinco centavos), onde a diferença pelo seu consumo será paga pela Fundação Universidade Federal do Amapá, a ser cobrada de acordo com a fórmula 02 a seguir:

Formula 02 (F2)

$$\text{Valor/Mês (Café Parcial)} = \text{QrC} \times (\text{VfC} - \text{R\$ } 0,75)$$

Onde:

QrC: Quantidade de refeições efetivamente servidas do tipo café

VfC: Valor integral fixo do Café da manhã

R\$ 0,75 = Valor fixo a ser pago pelo estudante diretamente ao Restaurante

b) **ITEM 02: Almoço.**

- b.1) pagamento integral do valor consumido do almoço pelos alunos da Fundação Universidade Federal do Amapá que são contemplados com o auxílio alimentação, devendo o seu consumo ser pago integralmente pela Fundação Universidade Federal do Amapá, a ser cobrado de acordo com a formula 03 a seguir:

Formula 03 (F3)

$$\text{Valor/Mês (Almoço Integral)} = \text{QrA} \times \text{VfA}$$

- b.2) pagamento parcial do valor do almoço pelos demais estudantes da Fundação Universidade federal do Amapá (dos cursos de graduação). O estudante terá acesso a

Ass. Titulo Controlado  
UNIFAP  
10 de 19 de 2010

restaurante ao custo fixo e unitário de R\$ 1,50 (um real e cinquenta centavos), onde a diferença pelo seu consumo será paga pela Fundação Universidade Federal do Amapá, a ser cobrada de acordo com a fórmula 04 a seguir:

Formula 04 (F4)

$$\text{Valor/Mês (Almoço Parcial)} = \text{QrA} \times (\text{VfA} - \text{R\$ } 1,50)$$

Onde:

QrA: Quantidade de refeições efetivamente servidas do tipo almoço.

VfA: Valor integral fixo do Almoço.

R\$ 1,50 = Valor fixo a ser pago pelo estudante diretamente ao Restaurante

c) ITEM 03: Jantar

c.1) pagamento integral do valor consumido do jantar pelos alunos da Fundação Universidade Federal do Amapá que são contemplados com o auxílio alimentação, devendo o seu consumo ser pago integralmente pela Fundação Universidade Federal do Amapá, a ser cobrado de acordo com a fórmula 05 a seguir:

Formula 05 (F5)

$$\text{Valor/Mês (Jantar Integral)} = \text{QrJ} \times \text{VfJ}$$

c.2) pagamento parcial do valor do jantar pelos demais estudantes da Fundação Universidade federal do Amapá (dos cursos de graduação). O estudante terá acesso ao restaurante ao custo fixo e unitário de R\$ 1,50 (um real e cinquenta centavos), onde a diferença pelo seu consumo será paga pela Fundação Universidade Federal do Amapá, a ser cobrada de acordo com a fórmula 06 a seguir:

Formula 06 (F6)

$$\text{Valor/Mês (Jantar Parcial)} = \text{QrJ} \times (\text{VfJ} - \text{R\$ } 1,50)$$

Onde:

QrJ: Quantidade de refeições efetivamente servidas do tipo Jantar.

VfJ: Valor integral fixo do Jantar.

R\$ 1,50 = Valor fixo a ser pago pelo estudante diretamente ao Restaurante

IV- O Pagamento Mensal fica definido pela somatória dos pagamentos integrais e parciais de cada refeição.

$$\text{Valor mensal} = \text{F1} + \text{F2} + \text{F3} + \text{F4} + \text{F5} + \text{F6}$$

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Os demais consumidores (Servidores da UNIFAP (técnicos e docentes), estudantes e servidores de outras instituições) pagarão o valor integral do prato consumido no restaurante registrado a partir desta contratação sendo vedada a cobrança de valores diferenciados.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Será responsabilidade da **CONTRATADA** emitir mensalmente relatórios de consumo, onde deverá constar de forma detalhada as quantidades consumidas pelos estudantes, obedecido o disposto no inciso IV, para pagamento.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – O relatório mensal deverá ser apresentado anexo a Nota fiscal

**PARÁGRAFO QUARTO** – Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- I. A **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor devido pela execução dos serviços mensalmente, até 15 (Quinze) dias úteis, contado a partir da apresentação da Nota Fiscal no departamento financeiro (DEFIN), devidamente atestada pelo setor competente, sendo efetuada a retenção de tributos e contribuições sobre o pagamento a ser realizado, conforme determina a Instrução Normativa Conjunta STN/SRF/SFC nº 23, de 02/03/2001, publicada no D.O.U. de 08/03/2001 - Seção 1.
  - a) **CONTRATADA** deverá emitir a Nota Fiscal de acordo com o estabelecido na Nota de Empenho.
- II. Os pagamentos serão creditados em nome da **CONTRATADA**, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada, uma vez satisfeitas às condições estabelecidas neste Edital.
  - a). Os pagamentos, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, serão realizados desde que a **CONTRATADA** efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.
- III. Qualquer erro ou omissão ocorrida na documentação fiscal será motivo de correção por parte da **CONTRATADA** e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.
- IV. Nenhum pagamento será efetuado antes de comprovada, mediante consulta “on-line” no SICAF, a situação de regularidade da **CONTRATADA**. Da mesma forma, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito e reajustamento de preços.
- V. A **CONTRATADA** deverá indicar os dados necessários à emissão da Nota de Empenho, tais como: Indicação do Banco, com nome e número da agência bancária e o número da Conta Corrente e demais informações comerciais pertinentes a critério do licitante para efeito de pagamento de despesa.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

Como garantia integral de todas as obrigações assumidas, inclusive indenizações a terceiros e multas que venham a ser aplicada, conforme o disposto no art. 56, § 1º, da Lei n.º 8.666/93, A **CONTRATADA**, na assinatura do contrato, prestará a garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total deste contrato, com validade para todo o período de vigência do contrato, quantia que será liberada após o integral cumprimento das obrigações contratuais.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, a **CONTRATADA** obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data em que for notificada pela Fundação Universidade Federal do Amapá.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Se a garantia a ser apresentada for em títulos da dívida pública, deverá ser emitida sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Caberá à Pró-Reitoria de Extensão e Ações Comunitárias - PROEAC a fiscalização e o acompanhamento da **CONTRATADA** durante a vigência do contrato, sendo designado um fiscal de contrato devidamente identificado em ato próprio do Ordenador de Despesas da Fundação Universidade Federal do Amapá, ou pessoa devidamente credenciada para esta função.

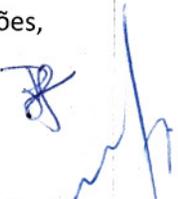
**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A fiscalização da Prefeitura do Campus (para o caso de reformas ou adaptações) ou da PROEAC, quando constatarem irregularidades, poderá solicitar à autoridade superior à aplicação, na sequência, de advertência(s) por escrito ou ainda multas, conforme o caso, assegurada a defesa prévia.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - A (nutricionista ou grupo de pesquisa da extensão) da **CONTRATANTE** inspecionará periodicamente, qualidade dos mantimentos, limpeza, higiene do local de preparo, manuseio com os produtos pelos empregados e os alimentos eventualmente produzidos pela **CONTRATADA**, e servidos à comunidade.

**PARÁGRAFO QUARTO** - As multas, excluídas aquelas resultantes de atraso no pagamento, deverão ser devidamente justificadas e cobradas pelo fiscal do contrato, cabendo-lhe, ainda efetuar todos os cálculos necessários, devendo anexá-los sob a forma de memorial de cálculo ao documento que identificar a penalidade. O documento de aplicação da penalidade, o memorial de cálculo e a guia de recolhimento da penalidade deverão ser encaminhados a Pró-Reitoria de Administração e Planejamento - PROAP, para registro, pelo fiscal do contrato.

**PARÁGRAFO QUINTO** - Ao fiscal do contrato caberá a responsabilidade pelo acompanhamento dos serviços prestados pela **CONTRATADA**, bem como pela verificação do cumprimento das obrigações, trabalhistas e previdenciárias dos empregados da mesma lotados no Restaurante.

Ministério da Educação  
Fundação Universidade Federal do Amapá  
Pró-Reitoria de Administração e Planejamento  
PROAP



## CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogável por iguais e sucessivos períodos, observado o limite legal máximo permitido de 60 (sessenta) meses acordo com o art. 57 da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O início das atividades se dará em até 15 (quinze) dias, contados da assinatura do contrato.

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

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Com 90 (noventa) dias de antecedência para término dos primeiros doze meses de contratação, será constituída uma comissão da UNIFAP que, em conjunto com o preposto da **CONTRATADA**, realizará minucioso levantamento de dados através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a **CONTRATANTE**, inclusive quanto ao valor pago pela contratação.

**PARÁGRAFO QUARTO** – Toda prorrogação de prazo contratual deve ser motivada e justificada por escrito, somente podendo operar-se caso se mostre vantajosa para a **CONTRATANTE**.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Para aferição da vantagem, a **CONTRATANTE** avaliará se os preços se mantêm adequados ou distorcidos aos preços vigentes no mercado a época da prorrogação.

## CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES

O contrato poderá ser alterado nos casos previstos na Lei nº 8.666/93 desde que haja interesse da **CONTRATANTE** com as devidas justificativas adequadas a este contrato.

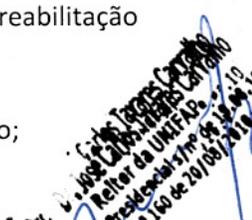
**PARÁGRAFO ÚNICO** - A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar nas mesmas condições deste Contrato, os acréscimos ou supressões que se façam necessárias nos serviços, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

## CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I- Ficará impedido de licitar e contratar com a União, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que:

- a) Ensejar retardamento da execução do objeto do certame: 1 (um) ano de suspensão;
- b) Cometer fraude fiscal: 5 (cinco) anos de suspensão;

  
  
UNIFAP  
Reitor da UNIFAP  
16/02/2019

- c) Deixar de apresentar documento exigido para participação no certame: 1 (um) ano de suspensão;
- d) Apresentar documento ou declaração falsa: 5 (cinco) anos de suspensão;
- e) Não mantiver a proposta: 2 (dois) anos de suspensão;
- f) Comportar-se de modo inidôneo: 6 (seis) meses de suspensão;
- g) Fraudar ou falhar na execução do Contrato: até 2 (dois) anos de suspensão.

II- Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 no caso de inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora licitado a saber:

- a) Advertência, nos casos de menor gravidade;
- b) Suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo período de até 24 (vinte e quatro) meses, no caso de não prestação do serviço nas condições estabelecidas no Edital de Licitação;
- c) Multa de 0,5% (meio por cento), calculado sobre o total devido, por atraso na prestação do serviço objeto deste Edital.
- d) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total da obrigação, pela não aceitação da nota de empenho dentro do prazo de validade da proposta, pela não prestação do serviço objeto deste Edital ou pela não assinatura do Contrato;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, sanção esta de competência exclusiva do Ministro de Estado, podendo a reabilitação ser requerida depois de decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) meses de sua aplicação;
- f) Multa de 10% (dez por cento) a ser aplicada sobre o valor correspondente ao serviço ou parte do serviço executado fora das especificações, a qual será descontada do valor a ser paga. Não havendo garantia e se o pagamento tiver sido realizado, a multa deverá ser depositada na conta única da UNIFAP pela empresa a ser CONTRATADA, mediante GRU (Guia de Recolhimento da União) a ser fornecida pela autoridade aplicadora da multa.
- g) Multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento), com base no valor contratual, por dia de atraso injustificado na assinatura do Contrato, bem como atraso na retirada ou recebimento da nota de empenho, contados a partir da convocação para tal. (Artigo 86 da Lei nº 8.666/93).

IV- As sanções previstas nas alíneas "b" e "e" anterior poderão ser aplicadas, também, nas hipóteses de que trata o artigo 88 da Lei nº 8.666/93.

III- Também pagara multas nos seguintes casos de até:

- a) 2 % (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;

UNIFAP  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*[Handwritten signature]*

- b) 2 % (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;
- c) 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da **CONTRATANTE** sob responsabilidade da **CONTRATADA**, sem prejuízo das indenizações cabíveis;
- d) 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de para o restaurante e lanchonete, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;
- e) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;
- f) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da **CONTRATANTE**.
- g) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados no item "5.1" do termo de referência implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês pro rata die, atualização monetária, sobre o valor vencido e não pago.
- h) Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela **CONTRATANTE**, perdendo a **CONTRATADA** em favor da **CONTRATANTE**, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

IV- O fornecedor terá o seu registro no SICAF cancelado quando:

- a) Descumprir as condições do Contrato;
- b) Não confirmar o aceite da respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela UNIFAP, sem justificativa aceitável.

V- O cancelamento de registro no SICAF nas hipóteses previstas será formulado por autoridade competente.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei nº. 8.666/93 e, subsidiariamente, na Lei nº. 9.784 de 1999;

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;

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

  
  
Carlos Torres Carralho  
da UNIFAP  
21/08/2018

**PARÁGRAFO QUINTO** – Caso a Administração determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação;

**PARÁGRAFO SEXTO** – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – MEDIDAS ACAUTELADORAS**

Consoante o artigo 45, da Lei nº. 9.784, de 29 de janeiro de 1999, a Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA REPACTUAÇÃO DO CONTRATO**

**PARAGRAFO PRIMEIRO** - A repactuação do preço no contrato a ser firmado com a licitante vencedora será procedida nos termos do artigo 37, da Instrução Normativa/MPOG nº 02, de 30 de abril de 2008 (a repactuação do preço contratual será feita no prazo de um ano a contar da data da Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo que tenha servido como base para a proposta, observada a data limite para pedido de repactuação conforme minuta de Contrato em anexo).

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - As repactuações do contrato serão permitidas, desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, ou ainda da data da última repactuação.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Será adotada, como data do orçamento a que a proposta se referir, a data de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta, vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de antecipações e benefícios não previstos originariamente.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de 1 (um) ano será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros da última repactuação ocorrida.

**PARÁGRAFO QUINTO** - A repactuação será precedida de cálculo e demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos, de acordo com a Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços vigente, devendo ser observada a adequação aos novos preços de mercado e ao limite máximo estabelecido pela Secretaria de Logística e Tecnologia de Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

**PARÁGRAFO SEXTO** - A repactuação que ocorrer a partir do segundo ano de contrato terá o percentual do item “aviso prévio trabalhado” zerado, visto que esse custo é pago integralmente no primeiro ano de contrato;

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Os efeitos financeiros da repactuação são devidos para os custos da mão de obra a partir da data da entrada em vigor da convenção coletiva que a empresa vai seguir e, para os

Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão  
Secretaria de Logística e Tecnologia de Informação  
Assessoria de Planejamento e Orçamento  
2011/01/15

demaís itens, a contar da data da solicitação, desde que devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios, cabendo à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

**PARÁGRAFO OITAVO** - A não apresentação da documentação comprobatória da variação dos custos ensejará o arquivamento da solicitação.

**PARÁGRAFO NONO** - As alterações relativas à repactuação contratual serão formalizadas anualmente, em Termo Aditivo único, ainda que os efeitos financeiros possam se dar em datas distintas para mão de obra.

**PARÁGRAFO DÉCIMO** - A **CONTRATADA** poderá exercer, perante a **CONTRATANTE**, seu direito à repactuação dos preços do contrato até a o término da vigência contratual.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** - Quando da solicitação da repactuação, esta somente será concedida mediante negociação entre as partes, considerando-se:

1. Os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração;
2. As particularidades do contrato em vigência;
3. O novo acordo ou convenção coletiva das categorias profissionais;
4. A nova planilha com a variação dos custos apresentada;
5. Indicadores setoriais, valores oficiais de referencia, tarifas públicas ou outros equivalentes; e
6. A disponibilidade orçamentária da **CONTRATANTE**.

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO** - No caso de repactuação será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

**PARÁGRADO DÉCIMO QUARTO** - A **CONTRATANTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONTRATADA**.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO** - Os novos valores contratuais decorrentes da repactuação produzirão efeitos:

1. a partir da assinatura do termo aditivo;
2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
3. em data anterior à repactuação, somente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa, podendo a data estipulada no instrumento para o início dos efeitos financeiros

dos Termos Contrato  
UNIFAP  
06/19/2011

do reajuste salarial ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO** - No caso do previsto no subitem 36.15.3, o pagamento retroativo deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade e apenas em relação à diferença porventura existente.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO** - A **CONTRATANTE** deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação vantajosa.

**PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO** - A **CONTRATANTE** poderá prever o pagamento retroativo do período em que a proposta de repactuação permaneceu sob sua análise, por meio de Termo de Reconhecimento de Dívida.

**PARÁGRAFO DÉCIMO NONO** - Na hipótese do item anterior, o período em que a proposta permaneceu sob análise da **CONTRATANTE** será contado como tempo decorrido para fins de contagem da anualidade da próxima repactuação.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A rescisão do Contrato poderá ser:

1. determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a licitante vencedora com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no Processo de licitação, desde que haja conveniência para a **CONTRATANTE**;
3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO**

Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

SECRETARIA DE LICITAÇÃO Nº 01/2011



### CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA- DOS CASOS OMISSOS

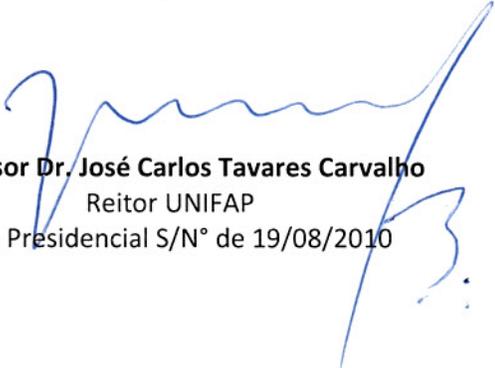
Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 2002 e na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

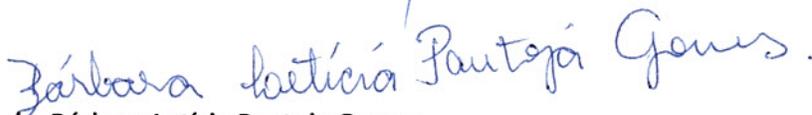
### CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO FORO

Para dirimir quaisquer questões, porventura decorrentes deste Contrato, o foro competente é o da Subseção Judiciária Federal de Macapá-AP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

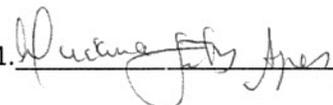
E, para firmeza e validade do pactuado, lavra-se o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelas partes.

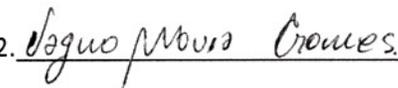
Macapá-AP, 24 de ABRIL de 2013.

  
**Professor Dr. José Carlos Tavares Carvalho**  
Reitor UNIFAP  
Dec. Presidencial S/Nº de 19/08/2010

  
**Bárbara Letícia Pantoja Gomes**  
Empresa B. L. P. Gomes - EPP

Testemunhas:

1.  CPF: 324.834.302-87

2.  CPF: 591.257-722-87

