



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ

CONTRATO Nº 002/2015

TERMO DE CONTRATO. QUE ENTRE
SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO
AMAPÁ E A EMPRESA JOELSON
PIMENTEL DOS SANTOS - 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 sua Reitora, conforme decreto presidencial de 23 de Setembro de 2014, a Senhora a Senhora **ELIANE SUPERTI**, brasileira, residente e domiciliada nesta cidade de Macapá, a Av. Luiza Damasceno Soares, nº 266, portadora do R.G. Nº 476373 - POLITEC/AP, CPF Nº 137.230.588-25 e a **Empresa Joelson Pimentel dos Santos - ME**, CNPJ/MF nº 00.744.520/0001-90, estabelecida a Avenida Rio Grande do Norte, nº 836, Bairro Pacoval, em macapá-AP, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo seu sócio o Senhor **JOELSON PIMENTEL DOS SANTOS**, brasileiro, casado, empresário, portador do CPF nº 565.732.432-34, residente e domiciliado na Avenida Tupis, nº 714, bairro Muca, Macapá/AP, celebram o presente Contrato, decorrente da **Dispensa de licitação nº 012/2015, Processo nº23125.000308/2015-39** sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada integral, realizada nos termos da Lei nº 8.666, de 21.6.93, com suas alterações subsequentes e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Contratação Emergencial de empresa especializada nos serviços de produção e fornecimento de refeições coletivas com padrão de cardápio popular, sob a modalidade *self-service*, em que a **CONTRATADA** porcionará as opções do Desjejum, as Proteínas e a Sobremesa do Almoço e Jantar (Campus Macapá), além de fornecer refeições prontas transportadas pela própria **CONTRATADA** em bandejas tipo

marmitex descartáveis com 4 divisórias (Campus Santana), de forma segura e com qualidade garantida, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada, mediante as condições estipuladas neste Instrumento.

1.2. A prestação dos serviços se dará mediante concessão onerosa 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 68.902-280, Macapá – AP, e terá ainda a entrega de Marmitex no Campus Santana, localizado na Rodovia Duca Serra nº 1233, Bairro Fonte Nova, CEP 68.925-000, Santana – AP.

1.3. Entende-se por visitantes: todos os alunos de outras instituições de ensino, que venham participar de algum evento na UNIFAP, e alunos do programa mobilidade da Andifes e professores visitante ou ministrantes de cursos (credenciados na PROEAC);

CLAUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

2.1. A **CONTRATADA** será a única responsável pela produção, fornecimento e distribuição das refeições nos locais previstos na Clausula Primeira;

2.2. As refeições destinada ao Campus Santana, serão produzidas nas dependências do Restaurante Universitário no Campus Marco Zero, armazenadas individualmente em embalagem tipo marmitex de alumínio ou isopor e transportada diariamente de segunda a sexta feira em veiculo tipo baú térmico, acondicionada hermeticamente em caixa térmica tipo hot box ou similar, sob total responsabilidade da **CONTRATADA**, que deverá obrigatoriamente atender aos padrões estipulados na Portaria SVS/MS nº 326/97 e Resolução RDC ANVISA nº 275/02

2.3. Toda refeição objeto deste contrato, será obrigatoriamente produzida nas dependências do prédio do Restaurante Universitário do Campus Marco Zero, exceto pão e bolo quando fizerem parte do cardápio;

2.4. A alimentação no campus Marco Zero será tipo *self-service*, exceto as opções do Desjejum e as proteína e sobremesa do almoço e jantar;

2.5. A **CONTRATADA** deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada, sempre sob a responsabilidade de um profissional Nutricionista com titulo de nível superior, devidamente registrado no conselho da categoria;

2.6. A alimentação deverá conter um valor energético aproximado de 400 Kcal para o desjejum, 900 Kcal para o almoço e 800 Kcal para o jantar, sendo 40 - 60% de carboidrato, 25 a 35% de lipídio e 10 – 30% de proteínas, de acordo com a Dietary Reference Intakes: Macronutrients – DRI, 2005.

2.7. Durante o horário de funcionamento da Unidade de Produção e Nutrição (UAN) e do refeitório, um (a) nutricionista da **CONTRATADA** deverá estar presente para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada, a fim de evitar possíveis erros.

2.8. Semanalmente a **CONTRATADA** disponibilizará à **CONTRATANTE** o cardápio das refeições (desjejum, almoço e jantar) na entrada do refeitório com o respectivo Valor Calórico Total (VCT), com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

2.9. A **CONTRATADA** deverá fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos e utensílios complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP), mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, para desenvolver todas as atividades previstas, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

2.10. A **CONTRATADA** deverá adquirir matéria-prima de fornecedor idôneo de alimentos com o devido registro no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) e Ministério da Saúde (M.S.) de acordo com as normas de Legislação Sanitária vigente, sendo recusadas matérias-primas de procedência duvidosa. Como metodologia de controle a **CONTRATADA** deverá manter disponível à UNIFAP pasta com todos os fornecedores atualizados em formulário próprio para quaisquer intercorrências;

CLAUSULA TERCEIRA - DOS CARDÁPIOS

3.1. Os cardápios serão elaborados pela nutricionista da **CONTRATADA**, e submetidos à aprovação da nutricionista responsável da **CONTRATANTE**, com no mínimo 30 dias de antecedência;

3.2. Qualquer alteração nos cardápios será reportada a nutricionista da **CONTRATADA** com antecedência mínima de 24h, mediante justificativa e autorização;

3.3. Será disponibilizada pela **CONTRATADA**, anexo ao cardápio mensal, a lista de itens que serão utilizados em cada preparação (fichas técnicas);

3.4. Os cardápios serão elaborados considerando as normas técnicas de elaboração, bem como normas de higiene e manipulação de alimentos conforme RDC nº 216/04 da ANVISA;

3.5. É responsabilidade da **CONTRATADA** dispor de todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

3.6. O cardápio do Campus Macapá e Santana será o mesmo, não havendo distinção de preparações.

CLAUSULA QUARTA - DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES

4.1. As refeições serão compostas por itens que atendam à necessidade nutricional dos indivíduos, considerando coletividade adulta saudável como referência, respeitando os hábitos alimentares e cultura local, conforme relação abaixo:

I) Desjejum

- a) Uma unidade de pão (com no mínimo 50g) com manteiga;
- b) Uma fatia de queijo;
- c) 200 ml de café com leite adoçado;
- d) 200 ml de mingau (tapioca, aveia, arroz ou milho branco) ou uma fatia de bolo (leite, laranja, milho ou chocolate);
- e) Uma unidade ou fatia de fruta, tais como: abacaxi, banana, laranja, pera, mamão, maçã, manga, melancia, melão e tangerina.

II) Almoço e Jantar

- a) Básico: arroz, macarrão, feijão e farinha de mandioca;
- b) Uma opção de prato principal, composta de pratos proteicos: carne bovina, suína, carne branca (frango e peixe), vísceras, embutidos e preparações a base de ovos;
- c) Uma opção vegetariana, a base de soja texturizada, leguminosas e legumes;
- d) Uma opção de guarnição: purês, pirão, cremes, suflê, bolinhos, torta ou legumes cozidos ou no vapor;
- e) Um tipo de salada (crua ou cozida): compostas pelos seguintes folhosos, legumes e verduras: abóbora, abobrinha, acelga, alface, alho poro, batata, berinjela, beterraba, brócolis, caruru, cebola, cebolinha, cenoura, chicória, chuchu, coentro, couve, feijão verde, mandioca, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, repolho, salsa, tomate, vagem;
- f) Uma opção de farofa, quando a preparação for compatível. Deverá ser fornecida diariamente farinha de mandioca comum à vontade aos comensais;
- g) Uma opção de sobremesa, composta por frutas da época ou doces (pudins, cremes, gelatinas, mousses, doces caseiros, doces confeitados), que será servida em porção de 100 gramas por pessoa, devendo ser evitados os doces industrializados;

h) Sopas, caldos ou cremes (jantar);

i) Complementos: molho de pimenta, molho inglês, azeite de oliva ou óleo composto à disposição, vinagre, molhos a base de limão.

j) Para complementação e diversificação do cardápio poderá ser utilizado milho verde e ervilha em conserva, azeitona, palmito e seleta de legumes.

4.2. Para elaboração do cardápio, deverá ser respeitada a seguinte frequência de preparações para almoço e jantar:

I) Carne bovina: 16 x mês;

II) Aves: 08 x mês de coxa e sobre coxa de frango - 08 x mês filé frango;

III) Peixe: 04 x mês;

IV) Suínos: 04 x mês;

V) Embutidos 06 x mês;

VI) Salada: 22 x mês folha e 22 x mês legumes (mínimo de duas opções por refeição);

VII) Guarnição: 12 x mês legumes ou tubérculo, farofa 8 x mês, purê ou creme 4 x mês, pirão 4 x mês, bolinho 4 x mês, massa seca 8x mês;

VIII) Torrada diariamente, para acompanhar a sopa do jantar;

IX) Arroz 22 x mês;

X) Feijão 22 x mês;

XI) Doce confeitado ou elaborado 10 x mês, doce simples 12 x mês, fruta 44 x mês;

4.3.: Os alimentos prontos deverão ter a seguinte gramagem per capita:

Preparação	Gramagem (pronto para consumo)	Especificação
Arroz	250g	TIPO 1, longo e polido Parboilizado tipo 1, classe longo fino e amarelo
Macarrão	250g	Macarrão Espaguete com ovos nº 5, massa seca

Macarrão Parafuso com ovos, massa seca curta

Feijão	150g	TIPO 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco, colônia)
---------------	------	--

SALADA

Folha	50g
--------------	-----

Legume cru	40g
-------------------	-----

Legume cozido	80g
----------------------	-----

GUARNIÇÃO

Legume	100g
---------------	------

Verdura	80g
----------------	-----

Farofa	80g
---------------	-----

Purê	100g
-------------	------

Pirão	100g
--------------	------

Bolinho	100g
----------------	------

Massa seca	120g
-------------------	------

FRUTA	1 und ou 100g
--------------	---------------

Doce Simples ou elaborado	80g
----------------------------------	-----

Pão	30g
------------	-----

CARNES	Peso cru
---------------	----------

BOVINO		Carne bovina fresca ou resfriada de primeira (Coxão Mole, Lagarto, Pá com Osso, Alcatra, Contra Filé, Fraldinha e Bisteca)
Bife para cozinhar	160g	
Bife para empanar	110g	
Bife para grelhar	130g	
Carne moída	130g	
Cubos/Isclas	160g	
Carne para assar	160g	
PEIXE		Fresco ou resfriado (filé ou postas de Pescada Amarela, Filhote, Dourada, Gurijuba e Tucunaré)
Filé	140g	
Isca	130g	
AVE		Fresco ou resfriado (filés ou cortes de peito, coxa ou sobre coxa)
Coxa/sobrecoxa	250g	
Filé de frango	130g	
Suíno	150g	

4.4. Os cardápios deverão ser organizados em forma de ciclos, propiciando assim a não repetição de preparações e, por conseguinte, a maior variabilidade dos cardápios (ANEXO III).

4.5. A **CONTRATADA** deverá oferecer cardápio diferenciado alusivo às seguintes datas comemorativas: Dia da Mulher, Dia das Mães, Festa Junina, Dia do Estudante, Dia dos Pais, Dia da Criança, Dia do Professor, Dia do Servidor Público, Dia da Consciência Negra, Natal e Reveillon.

CLAUSULA QUINTA - DO QUADRO TÉCNICO DE FUNCIONÁRIOS

5.1. A **CONTRATADA** deverá manter durante a execução deste contrato em seu quadro de funcionários, no mínimo os seguintes profissionais:

I) 02 (dois) Nutricionista;

II) 02 (dois) Cozinheiros;

- III) 04 (quatro) Auxiliar de cozinha;
- IV) 04 (quatro) Copeiros;
- V) 01 (um) Motorista;
- VI) 02 (dois) Operador de caixa;
- VII) 01 (um) Açougueiro;
- VIII) 04 (quatro) Auxiliar de serviços Gerais;

5.2. O Responsável Técnico (RT) do restaurante universitário será o Nutricionista da **CONTRATADA**, o qual deverá:

- I) Estar inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;
- II) Permanecer no local da prestação dos serviços, para representá-la em todos os atos pertinentes à elaboração das refeições, da qual é responsável técnico;

II - A **CONTRATADA** deverá comunicar formalmente a **CONTRATANTE** a eventual alteração do titular RT.

5.3. Todos os empregados da **CONTRATADA** deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação e os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho.

5.4. Os uniformes dos funcionários da **CONTRATADA** seguirão os seguintes padrões:

- I) Camisa de botão manga curta, cor branca, com a logomarca de identificação da empresa;
- II) Calças compridas cor branca;
- III) Avental longo na cor branca;
- IV) Proteção para cabelo (gorro ou touca descartável);
- V) Luvas descartáveis;
- VI) Máscaras descartáveis;
- VII) Meias brancas;
- VIII) Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.



5.5. Será responsabilidade da **CONTRATADA** a boa apresentação de seus funcionários, os quais deverão estar uniformizados; asseados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos e/ou joias, etc.); sem maquiagem; devidamente identificados, calçados adequadamente, portando, inclusive, Equipamento de Proteção Individual - EPI, tais como botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.

5.6. A **CONTRATADA** fornecerá a todos os seus funcionários, curso de capacitação a fim de melhor habilitá-los para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do restaurante.

I) A **CONTRATADA** deverá apresentar ao gestor do contrato, previamente a relação de cada curso de capacitação: o programa, o conteúdo, a carga horária, nome, função e o número de registro no Conselho Profissional da área de saúde ao qual pertencer o ministrante; o local, a data e o horário (que deverão ser agendados após a aprovação); a lista de participantes.

II) O curso de capacitação, em seu conteúdo, deverá abordar, no mínimo:

a) Contaminantes alimentares: fontes; tipos; prevenção; contaminantes físicos, químicos e biológicos;

b) Microbiologia de alimentos: características dos principais grupos de microorganismos (bactérias, fungos, vírus, parasitas etc.); microorganismos patogênicos e não patogênicos; parâmetros que influenciam a multiplicação dos microorganismos em alimentos;

c) Doenças transmitidas por alimentos: classificação das doenças alimentares;

d) Registros e coleta de amostras;

e) Elementos de conservação dos alimentos;

f) Boas práticas em serviços de alimentação, em conformidade com a resolução RDC N.º 216 de 15 de setembro de 2004: requisitos; estrutura física; higiene e saúde dos manipuladores; higienização de superfícies; higienização do ambiente (piso, paredes etc.); manipulação higiênica dos alimentos (pré-preparo, preparo, porcionamento, coleta e guarda de amostras); controles na produção; controle de fornecedores; qualidade da matéria-prima e dos ingredientes; recebimento de matéria-prima e estocagem; armazenamento dos alimentos; programa de qualidade da água; controle integrado de vetores e pragas urbanas (cuidados, considerando os ambientes de pesquisa, frequentado por crianças etc.); regra para visitantes;

g) Segurança e prevenção de acidentes no trabalho;

h) Tratamento do lixo: boas práticas de redução de produção de resíduos sólidos; redução de desperdícios e poluição; destinação adequada dos resíduos gerados na lanchonete/restaurante, nos termos da IN nº. 01/2010 do MPOG, do Decreto nº 5940 de 25/10/2006 e de acordo com o estabelecido no Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão;

i) Legislação sanitária vigente;

j) ética profissional;

l) excelência e qualidade do atendimento.

III) A carga horária mínima do curso de capacitação não poderá ser menor que 08 (oito) horas.

IV) Para ministrar o curso de capacitação, deverá ser contratada empresa conceituada em curso de capacitação de manipuladores de alimentos.

V) Fornecer ao Gestor do Contrato, 02 (dois) dias após a realização do curso de capacitação, certificado emitido pela empresa ministrante, no qual deverá constar: o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de capacitação, carga horária do curso.

VI) Os certificados individuais de aprovação deverão ser fornecidos ao Gestor do Contrato, caso sejam emitidos individualmente pela empresa ministrante.

VII) Todo empregado recém integrado à empresa **CONTRATADA** deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades, a qual deverá ser comprovado ao Gestor do Contrato.

VIII) Fornecer, semestralmente, Curso de Capacitação Profissional a todos os seus funcionários, inclusive proprietário/administrador, como formação complementar, para que os mesmos possam se adaptar às técnicas de preparo adequadas, garantindo um produto final (alimentação) de qualidade.

IX) O curso de reciclagem poderá ser ministrado pela Nutricionista (RT) pelo estabelecimento;

X) A realização do curso de reciclagem deverá ser comprovada por meio de lista de presença, constando o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de capacitação; o programa, conteúdo e carga horária do curso, e comprovado ao gestor do contrato.

IX - A **CONTRATANTE** poderá, com intuito de complementar o conhecimento técnico dos funcionários da **CONTRATADA**, realizar ou convidar órgãos competentes para ministrar treinamentos.

X - A **CONTRATADA** será responsável pelo controle e recebimento dos valores em espécie no momento da vendagem de refeições parciais e integrais. Portanto, deverá manter, obrigatoriamente, um responsável pelo caixa, identificado com uniforme da empresa e calça comprida.

XI - Todas as despesas decorrentes da contratação, incluindo salários, periculosidade e/ou insalubridade, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras decorrentes da execução dos serviços serão de responsabilidade da **CONTRATADA**.

XII – Os funcionários 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.

XIII - É dever da **CONTRATADA** responsabilizar-se pelo transporte do funcionário, bem como, por seu retorno, de sua residência até as dependências da **CONTRATANTE**, por meios próprios, em caso de paralisação dos transportes coletivos, e também nas situações, em que se faça necessário a execução de serviços em regime extraordinário.

XIV - 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.

XV - A **CONTRATADA** deverá manter, durante o período de execução dos serviços contratados, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS e as fazendas federal, estadual e municipal, bem como seguro para garantia de equipamentos e de seus funcionários.

XVI - É de responsabilidade da **CONTRATADA** apresentar, mensalmente: Cópia Guia de recolhimento do FGTS; Cópia do Recibo de pagamento do salário dos funcionários e Cópia das Folhas de Ponto ao fiscal de contrato, para proceder o devido pagamento.



XVII - A **CONTRATADA** deverá substituir no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sempre que exigido pela **CONTRATANTE**, qualquer funcionário cuja atuação, permanência ou comportamento sejam prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios a disciplina da organização ou no interesse do serviço público.

XVIII - Cabe a **CONTRATADA** dar ciência, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.

XIX - A **CONTRATADA** deverá prestar pontualmente os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**.

XX - Cabe a **CONTRATADA** fornecer todo o pessoal necessário à execução dos serviços contratados, impondo-lhes rigoroso padrão de qualidade segurança e eficiência.

XXI - É obrigação da **CONTRATADA** afastar dos serviços os empregados que recusarem a obedecer a legislação relativa à segurança, higiene e medicina do trabalho, em obediência ao disposto no capítulo V, título II, da consolidação das leis do trabalho e das normas regulamentares aprovadas pela portaria N° 3.214 de 08/06/1978 do ministério do trabalho, reservando a UNIFAP, embora isenta de qualquer responsabilidade em casos de eventos danosos, exercer supletivamente a vigilância para que tais fatos possam ser evitados.

XXII - A **CONTRATADA** deverá manter a carteira de saúde de seus funcionários devidamente atualizados e apresentar obrigatoriamente os resultados dos exames de saúde no início do contrato e renova-los semestralmente conforme abaixo:

- a) Exame de sangue (hemograma);
- b) Exame de fezes (protozoários e helmintos);
- c) Exame sumário de urina;
- d) Raio x de pulmões.

XXIII - É obrigação da **CONTRATADA** manter os funcionários que servem na rampa equipados com luvas, tocas e máscaras descartáveis.

XXIV - Todos os Equipamentos de Proteção Individual (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 forma imediata sob responsabilidade da **CONTRATADA**.

XXV - A **CONTRATADA** deverá retirar da produção, empregados que apresentem ferimentos e doenças infecto contagiosas que possam comprometer a integridade dos usuários.

XXVI - A **CONTRATADA** cabe manter funcionários suficientes para corresponder às necessidades dos serviços, atendendo com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, devendo ser respeitadas as regras elementares de boa educação.

XXVII - É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da **CONTRATANTE** durante a execução dos serviços mencionados, assim como a sub contratação total ou parcial dos serviços objeto deste contrato.

CLAUSULA SEXTA - DAS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA EXIGIDAS DA CONTRADA

6.1. Faz parte dos serviços da **CONTRATADA** zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA;

6.2. 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.

6.3. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de boas práticas (MPB) conforme resolução RDC Nº 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.

6.4. A **CONTRATADA** deverá respeitar rigorosamente a legislação vigente sobre higiene, segurança e medicina do trabalho.

6.5. A **CONTRATADA** deverá coletar, diariamente, sob supervisão da **CONTRATADA** amostras de todas as preparações obedecendo aos seguintes critérios:

I) O horário da coleta será estabelecido antes do inicio da distribuição;

II) Deverão ser coletadas com luvas descartáveis e mascaras, armazenadas em embaladas próprias para a finalidade;

III) A quantidade de alimentos de cada amostra deverá ser no mínimo de 200 gramas.

IV) As amostras coletadas deveram ser armazenadas por no mínimo 72h.

6.6 Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pela UNIFAP para análise em laboratório microbiológico qualificado, devendo a **CONTRATADA** arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

6.7. A **CONTRATADA** deverá permitir a realização de análises microbiológicas e físico-químicas de água e afins, gêneros alimentícios, sobremesas, equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, mãos dos manipuladores, que se dará da seguinte maneira:

I) A periodicidade da realização das análises será definida pelo gestor do contrato da UNIFAP, a fim de assegurar as condições de higiene dos equipamentos, dos utensílios, das bancadas, dos alimentos, dos manipuladores etc.

II) As análises microbiológicas e físico-químicas serão solicitadas a qualquer momento, pelo Gestor do Contrato, diretamente à empresa responsável pela realização das análises.

III) A **CONTRATANTE** não agendará as datas da realização das análises com a **CONTRATADA**, a qual não poderá negar o acesso dos técnicos no estabelecimento.

IV) O resultado das análises microbiológicas e físico-químicas, laudo técnico, será entregue pela empresa responsável pela realização das mesmas, diretamente ao gestor do contrato.

V) A **CONTRATADA** realizará todos os procedimentos de coleta de amostras sob fiscalização e acompanhamento das Nutricionistas da **CONTRATANTE**, com posterior registro em formulário de controle.

6.8. É responsabilidade da **CONTRATADA** arcar com 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.

6.9. Manter no Restaurante formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos como: *pass-through*, balcões de distribuição de refeições e câmaras frias. Para isto é necessário que a **CONTRATADA** utilize termômetro culinário digital para aferição destas temperaturas, sempre perfeitamente calibrado.

6.10. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

I) Prazo de validade, etiquetagem.

II) Temperatura de acordo com o gênero.

III) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas, conforme suas características.

IV) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.

V) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

6.11. É terminantemente proibida a circulação de quaisquer animais nas áreas da cozinha e refeitório, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** adotar os procedimentos cabíveis para coibir a presença dos mesmos.

6.12. Desprezar no mesmo dia, ao final do horário de distribuição, os alimentos excedentes e as sobras de alimentos preparados, os quais ficaram expostos no balcão de distribuição de refeições. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subsequentes.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

CLAUSULA SÉTIMA - DA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

7.1. A **CONTRATADA** deverá manter todas as áreas de ocupação externas e internas como: pisos, mesas, cadeiras, vidros/esquadrias, luminárias, balcões de distribuição, equipamentos, utensílios, vasilhames e banheiros do Restaurante em perfeitas, eficientes e adequadas condições de limpeza e higienização, removendo restos de alimentos em recipientes próprios. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

l) Limpeza e conservação diária



a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas, como: áreas de armazenamento, áreas de produção, calçadas, escadas, banheiros, corredores, salões de distribuição e área de recebimento de matéria-prima.

b) Lavagem de pisos das áreas de ocupação externas e internas (calçadas, escadas, banheiros do refeitório, vestiários, corredores, áreas de produção, salão de distribuição), utensílios e equipamentos;

c) Limpeza constante do piso, balcões de distribuição, mesas e cadeiras, para que estes permaneçam livres de resíduos de alimentos;

d) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

e) Remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo lixo, na forma estabelecida neste parágrafo;

f) Limpeza e sanitização dos recipientes de lixo do estabelecimento, no mínimo diariamente, e imediatamente após o seu esvaziamento.

II) Limpeza semanal – Faxina Geral

a) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, equipamentos, etc.

III) Limpeza interna do sistema de exaustão: no mínimo, quinzenalmente;

IV) Limpeza do esgotamento e das caixas de gordura, incluindo hidrojateamento da tubulação para remoção de placas de gordura: no mínimo trimestralmente, ou em periodicidade inferior, de acordo com a necessidade local, por empresa especializada;

a) A limpeza deverá ser comprovada ao gestor do contrato, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal emitida pela empresa responsável;

b) A Nota Fiscal deverá constar a razão social da empresa **CONTRATADA** e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante Universitário da UNIFAP).

V) A limpeza completa do sistema de exaustão, inclusive tubulação: Semestralmente, por empresa especializada.

a) A limpeza deverá ser comprovada ao gestor do contrato, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal emitida pela empresa responsável;

b) A Nota Fiscal deverá constar a razão social da empresa **CONTRATADA** e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante Universitário da UNIFAP).

VI) Caso se faça necessário, por identificação da **CONTRATADA** ou da **CONTRATANTE**, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

VII) Não será permitido varrer a seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja e/ou palha de aço, sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.

VIII) Os panos de chão deverão ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

7.2. A **CONTRATADA** deverá fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios; das áreas de ocupação, internas e externas, e dos sanitários destinados ao uso de seus empregados.

7.3. A **CONTRATADA** deverá utilizar produtos e materiais para obtenção de limpeza e higienização adequadas, específicos para cozinhas industriais, quais sejam: detergente concentrado neutro; desincrustante para gorduras carbonizadas; detergente e secante para máquina de lavar pratos, bandejas e talheres; hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios; sanitizante para mãos; sanitizante clorado para hortaliças e frutas; água sanitária; sapólio; toalha de papel interfolhas branca, não reciclado; baldes; pás; rodos; vassouras; panos de cozinha descartáveis; panos de chão; cera; escadas; desentupidores; cestas; enceradeira; sabão em pó; álcool 70%; sacos para lixo; outros que se fizerem necessários.

7.4. Deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bom bril ou palha de aço).

7.5. Os produtos de limpeza e higienização serão adquiridos pela **CONTRATADA** de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria n.º 1.428, de 26/11/93 e RDC 216 de 15/09/04, ambas do Ministério da Saúde.

7.6. Os produtos de limpeza e higienização deverão ser de primeira qualidade e biodegradáveis. A eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela Fiscalização da **CONTRATANTE** ou por iniciativa da própria **CONTRATADA**. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, fácil enxágue etc. É vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

7.7. A **CONTRATADA** deverá instalar cesto em aço inox nas pias, revestindo todo o bojo, onde se procede a limpeza de panelas e louças, para retenção de resíduos, e para que esses não sejam lançados na rede hidráulica.

7.8. É de responsabilidade da **CONTRATADA** cuidar para que seus empregados deem a correta destinação ao lixo, o qual deverá ser devidamente acondicionado e depositado em local pré-determinado pelo gestor do contrato, cabendo a empresa a devida destinação final.

I) Proceder a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto ou nos abrigos de lixo.

II) O óleo usado não poderá ser armazenado por mais de uma semana, nem mesmo ser transformado em outros subprodutos nas dependências da **CONTRATANTE**.

CLAUSULA OITAVA - DOS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

8.1. Os serviços serão avaliados de acordo com as inspeções diárias realizadas pelo gestor do contrato e equipe de nutrição da administração, assim como, contabilização de reclamações formais via eletrônica (ru@unifap.br) e/ou formulário padronizado preenchido pelos alunos e/ou servidores públicos da UNIFAP, e posteriormente analisados pela Administração gestora do Restaurante Universitário. Serão utilizados como metodologia de avaliação os formulários anexos IV; V; VI:

CLAUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Será responsável por danos causados diretamente a administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços objeto deste contrato, não podendo ser arguido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o fato de administração proceder à fiscalização ou acompanhamento de execução dos referidos serviços.

9.2. Não transferir a terceiros, em qualquer forma, nem mesmos parcialmente, o objeto deste contrato, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, sem prévia autorização por escrito da **CONTRATANTE**.

9.3. Não colocar quaisquer materiais pertencentes à **CONTRATADA** fora da área reservada a mesma sem previa autorização do gestor do contrato.

9.4. Manter limpeza e manutenção trimestral da tubulação, grade filtradora de dejetos, caixas de gordura, fossa e sumidouros, para o bom funcionamento dos mesmos e para evitar poluição e odor desagradável, não sendo permitido o despejo ou

depósito desses materiais em gramados, áreas verdes ou tubulações de esgoto da unidade.

9.5. Se responsabilizará pela manutenção e substituição no caso de danos por má utilização ou acidente de trabalho, da edificação construída para a prestação de serviços.

9.6. Não fazer qualquer alteração nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos no local sem previa autorização da **CONTRATANTE**.

9.7. Responsabilizar-se pela manutenção do imóvel, cabendo a ela, findo do prazo da Concessão, entregar o imóvel nas mesmas condições de uso recebida.

9.8. Disponibilizar número suficiente de utensílios (talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente e bandejas) e materiais (copos e pratos fundo e guardanapos) conforme Anexo VII para atender aos alunos e servidores da UNIFAP e demais usuários.

9.9. Manter durante todo o funcionamento do RU as pias do refeitório e banheiros com sabão líquido, papel toalha descartável e álcool em gel e fazer a devida manutenção/substituição dos papeiros e saboneteiras sempre que os mesmos encontrarem-se danificados.

9.10. Responder por todas as demais despesas decorrentes de tributos de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do contrato, bem como as necessárias para a completa execução deste Contrato.

9.11. Permitir que a **CONTRATANTE** inspecione, com a frequência que a mesma desejar, as instalações e equipamentos do restaurante, a fim de verificar o cumprimento das obrigações assumidas neste contrato.

9.12. Não permitir que os funcionários da **CONTRATADA** ou seus fornecedores manejem recursos das áreas do Campus, como retirar planta, frutas, terra, etc, sem previa autorização da **CONTRATANTE**, através de seu Órgão/Departamento competente.

9.13. Será responsável 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, bem como manter pessoal responsável pela segurança e integridade do ambiente interno do restaurante.

9.14. Disponibilizar amostras de todas as preparações para degustação dos Nutricionistas responsáveis pelo Restaurante Universitário, devendo a **CONTRATADA** realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para o consumo.

9.15. Realizar a instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas do refeitório, somente poderá ser providenciado pela **CONTRATADA** mediante prévia aprovação e autorização expressa da **CONTRATANTE**, através da Prefeitura do Campus Marco Zero.

9.16. Submeter à aprovação da fiscalização do Gestor de Contrato, 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, na sala da administração, para comparação com os exemplares dos lotes que serão utilizados.

9.17. Manter os utensílios, equipamentos e materiais/insumos que assim requeiram ser fornecidos pela **CONTRATADA** totalmente protegidos contra ocorrência de danos de qualquer origem, enquanto perdurar o período do serviço, ficando responsável 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.

9.18. Manter no local caixa de Primeiros Socorros contendo no mínimo: algodão, cotonetes, gazes, 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;

9.19. Garantir durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as exigências assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

CLAUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Encaminhar a **CONTRATADA** relatório enumerando por escrito das deficiências, falhas ou alterações verificadas para providencias imediatas, caso os serviços não satisfaçam as exigências do Contrato.

10.2. Realizar o pagamento a **CONTRATADA** à vista das Notas Fiscais devidamente atestadas nos prazos fixados. A **CONTRATANTE** fará a checagem dos quantitativos por meio de sistema próprio de controle desenvolvido pela PROEAC.

DD

10.3. Providenciar a publicação do Extrato deste Contrato no Diário Oficial da União (DOU).

10.4. Manter arquivado junto ao processo administrativo ao qual está vinculado o presente Contrato toda a documentação referente ao mesmo.

10.5. Providenciar bimestralmente ou sempre que necessário a roçagem do mato e podagem das plantas localizadas no entorno do RU.

10.6. Realizar ações para conscientização dos usuários quanto à correta utilização e não depreciação dos serviços e estrutura fornecida pelo RU.

10.7. Responsabilizar pela constante presença de vigilantes propiciando a segurança do prédio, não sendo responsável, todavia, por quaisquer danos causados por negligência da **CONTRATADA**.

10.8. Renovar anualmente a vistoria predial perante a Vigilância Sanitária e o Corpo de Bombeiros.

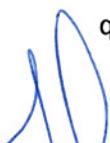
10.9. Proporcionar a **CONTRATADA** todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes desse contrato, consoante estabelece a lei Nº 8.666/93, assumidas neste contrato.

10.10. Entregar as instalações físicas e equipamentos do objeto do contrato em condições de uso e com a indicação do estado de conservação/funcionamento, declarando esta condição em cautela, conforme discriminação do inventário constante no **Anexo VIII**, bem como disponibilizar o espaço físico do Restaurante durante a vigência do contrato.

10.11. Fornecer à **CONTRATADA** suprimentos de água e energia elétrica necessária às suas atividades, não sendo responsável, porém, pelas despesas decorrentes de sua instalação no restaurante universitário e ponto de distribuição objeto desta contratação.

10.12. 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 à execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.

10.13. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização daqueles que apresentem condições impróprias ao consumo.



razão pela qual a vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a **CONTRATANTE**.

11.3. A **CONTRATADA** assumirá a defesa contra reclamações judiciais e extrajudiciais e arcará com o ônus decorrente 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.

11.4. Cabe a **CONTRATADA** iniciar a prestação dos serviços em até 15 (quinze) dias corridos a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

11.5. A **CONTRATADA** deverá encaminhar ao gestor do Contrato, em até 5 (cinco) dias úteis após o início da execução dos serviços, os documentos relacionados abaixo, bem como quando ocorrer à substituição de qualquer empregado:

I) Relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da carteira de identidade (RG) e Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

II) Cópia do contrato de trabalho de todos os empregados;

III) Cópia do Regulamento Interno da empresa, caso exista;

IV) Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho e Previdência Social atestando a contratação de cada empregado, além de cópia de comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP;

V) 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);

VI - É responsabilidade da **CONTRATADA** indicar formalmente ao gestor do contrato, o nome do Preposto, informando número de telefone celular, e-mail e endereço particular e comercial, para imediato contato.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA CONTRATUAL

Como garantia integral de todas as obrigações assumidas neste Contrato, inclusive indenizações a terceiros e multas que venham a ser aplicada, conforme o disposto no Art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/93, a **CONTRATADA**, deverá prestar garantia no valor de **R\$ 79.236,00 (Setenta e nove mil, duzentos e trinta e seis reais)** correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, a qual será liberada

após o integral cumprimento das obrigações contratuais. Tal garantia deverá ser apresentada antes do início da execução do contrato.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO

13.1: Após o encerramento das vendas de cupons de alimentação (ou outro controle desenvolvido pela PROEAC/UNIFAP), será de responsabilidade da **CONTRATANTE** bipar os códigos de barra e emitir relatório de refeições consumidas diariamente, encaminhando via a **CONTRATADA**.

13.2: Mensalmente a **CONTRATANTE** deverá emitir relatório de consumo, encaminhando-o à **CONTRATADA** para emissão de nota fiscal para pagamento dos serviços.

13.3. A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor devido pela execução dos serviços mensalmente, até 30 (trinta) 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.

13.4: A **CONTRATADA** deverá emitir a Nota Fiscal de acordo com o estabelecido no relatório mensal.

13.5: Em caso de perda ou extravio de cupons de consumo os ônus gerados serão de responsabilidade da **CONTRATADA**.

13.6: O relatório de serviços, que visa comprovar a efetiva prestação dos serviços de acordo com o estabelecido no presente Contrato e deverá ser encaminhado à **CONTRATANTE**, para a devida análise e aprovação, previamente à emissão da Nota Fiscal.

13.7: Na hipótese de não estar a Nota Fiscal em conformidade com o Relatório de Serviços, será procedida a sua devolução à **CONTRATADA** para as devidas correções, contando o prazo para pagamento a partir de sua reapresentação.

13.8: 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.

13.9: Nenhum pagamento será efetuado antes de comprovada, mediante consulta *on-line* no SICAF, a situação de regularidade da **CONTRATADA**, bem como, se houver

pendências financeiras que lhe foram impostas (penalidade ou inadimplência), sem que isso gere direito e reajustamento de preços.

13.10: 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 empresa para efeito de pagamento de despesa.

13.11: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela **CONTRATANTE**, entre a data que deveria ter ocorrido o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) I = (6/100) I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

13.12. A compensação financeira prevista nesta condição será incluída em nota fiscal emitida posteriormente a ocorrência.

13.13: O pagamento do consumo se dará da seguinte forma:

I) Desjejum

a) Pagamento integral do valor consumido do desjejum pelos alunos da UNIFAP que são contemplados com o auxílio alimentação, cujas quantidades serão apresentadas à **CONTRATADA** periodicamente, devendo o seu consumo ser pago integralmente pela UNIFAP, a ser cobrado de acordo com a fórmula:

Fórmula 01 (F1)

$$\text{Valor/Mês (Desjejum Integral)} = N^{Di} \times \text{Valor Desjejum Integral}$$

Onde: N^{Di} = Quantidade de refeições tipo desjejum integral servido.

b) Pagamento parcial do valor do desjejum pelos demais estudantes da UNIFAP (dos cursos de graduação): O estudante terá acesso ao restaurante ao custo fixo e unitário R\$0,75 (setenta e cinco centavos) onde a diferença pelo seu consumo será paga pela UNIFAP, a ser cobrada de acordo com a fórmula:

Fórmula 02 (F2)

$$\text{Valor/Mês (Desjejum Parcial)} = N^{DP} \times (\text{Valor Desjejum Integral} - \text{R}\$0,75)$$

Onde: N^{DP} = Quantidade de refeições tipo desjejum parcial servido.

II) Almoço

a) Pagamento integral do valor consumido do almoço pelos alunos da UNIFAP que são contemplados com o auxílio alimentação, devendo o seu consumo ser pago integralmente pela UNIFAP, a ser cobrado de acordo com a fórmula:

Fórmula 03 (F3)

$$\text{Valor/Mês (Almoço Integral)} = N^{AI} \times \text{Valor Almoço Integral}$$

Onde: N^{AI} = Quantidade de refeições tipo almoço integral servido.

b) Pagamento parcial do valor do almoço pelos demais estudantes da UNIFAP (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 UNIFAP, a ser cobrada de acordo com a fórmula:

Fórmula 04 (F4)

$$\text{Valor/Mês (Almoço Parcial)} = N^{AP} \times (\text{Valor Almoço Integral} - \text{R}\$1,50)$$

Onde: N^{AP} = Quantidade de refeições tipo almoço parcial servido.

III) Jantar

a) Pagamento integral do valor consumido do jantar pelos alunos da UNIFAP que são contemplados com o auxílio alimentação, devendo o seu consumo ser pago integralmente pela UNIFAP, a ser cobrado de acordo com a fórmula:

Fórmula 05 (F5)

$$\text{Valor/Mês (Jantar Integral)} = N^{JI} \times \text{Valor Jantar Integral}$$

Onde: N^{JI} = Quantidade de refeições tipo jantar integral servido.

b) Pagamento parcial do valor do jantar pelos demais estudantes da UNIFAP (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 UNIFAP, a ser cobrada de acordo com a fórmula:

Fórmula 06 (F6)

$$\text{Valor/Mês (Jantar Parcial)} = N^{JP} \times (\text{Valor Jantar Integral} - R\$1,50)$$

Onde: N^{JP} = Quantidade de refeições tipo jantar parcial servido.

c) O Pagamento Mensal fica definido pela somatória dos pagamentos integrais e parciais de cada refeição:

Pagamento Mensal

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

13.14: Os demais usuários (técnicos e docentes da UNIFAP, trabalhadores terceirizados, estudantes e servidores de outras instituições) pagarão o valor integral da refeição consumida no restaurante registrado a partir desta contratação, sendo vedada à cobrança de valores diferenciados.

13.15: Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais incidentes, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

13.16: A quantidade de dias a ser adotadas para cálculos e emissão da proposta de preços será de 120 dias, visto que será considerado o período de maior procura pelo restaurante que é o período letivo.



II) 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;

III) 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).

III - 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.

16.4. Também pagará multas nos seguintes casos de até:

I) 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.

II) 2 % (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.

III) 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da UNIFAP sob responsabilidade da **CONTRATADA**, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

IV) 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou materiais para o restaurante e lanchonete, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.

V) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.

VI) 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**.

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

VIII) Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela **CONTRATANTE**.

16.5. A **CONTRATADA** terá o seu registro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) cancelado quando:

I) Descumprir as condições do Contrato;

II) Não confirmar o aceite da respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela UNIFAP, sem justificativa aceitável.

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

16.7. 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.

16.8. Na aplicação das sanções, a administração 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.

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

16.10. Caso a Administração determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação.

16.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

CLAUSULA DECIMA SÉTIMA - DO VALOR DO CONTRATO

O valor do presente contrato é de **R\$ 1.584.720,00 (Hum milhão, quinhentos e oitenta e quatro mil e setecentos vinte reais)**, estando nele incluídas todas as despesas necessárias à sua perfeita execução.

CLAUSULA DECIMA OITAVA - DA CONSIGNAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução do objeto do presente contrato correrão à conta do Orçamento Geral da União, alocados no Ministério da Educação, para o

exercício de 2015, Programa de Trabalho 087992, elemento de despesa 339039, Fonte 0112000000, nota de empenho nº 2015NE800072.

CLAUSULA DÉCIMA NONA - DA RESCISÃO

19.1 A inexecução total ou parcial do contrato ensejará sua rescisão contratual, de conformidade com os dispostos nos artigos 77 a 80 da lei nº 8.666/83.

I - A rescisão do contrato poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da UNIFAP, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a **CONTRATADA** com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no Processo de contratação, desde que haja conveniência para a UNIFAP;

c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

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

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

IV - A rescisão deste contrato acarretará sem prejuízo da exigibilidade de débitos anteriores da **CONTRATADA**, inclusive por multas impostas e demais cominações estabelecidas neste instrumento, multa de 10% (dez por cento) sob o valor do contrato, além das perdas e danos decorrentes sem prejuízo dos honorários advocatícios.

CLAUSULA VIGÉSSIMA - DO ACRESCIMO

20.1. No interesse da **CONTRATANTE**, o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), com fundamento no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666/1993.

20.2. A **CONTRATADA** obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos que se fizerem necessários.

20.3. Nenhum acréscimo poderá exceder o limite estabelecido nesta Cláusula.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU

21.1. A concessão do espaço físico, móveis/equipamentos do Restaurante Universitário será onerosa, onde a **CONTRATADA** deverá pagar a **CONTRATANTE** o valor mensal fixo de R\$ 3.000,00 (Três mil reais).

21.2. O valor expresso no item anterior não é objeto de lances.

21.3. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa deverá ser efetivado até o 10º (décimo) dia útil de cada mês através do Guia de Recolhimento da União (GRU), ao qual sua emissão é de responsabilidade da **CONTRATADA**.

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

21.5. Após a realização do pagamento, a **CONTRATADA** deverá enviar cópia do comprovante ao fiscal de contrato sob pena de compensação do mesmo com o valor do seu crédito e aplicação de notificação.

21.6. O não pagamento, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados neste contrato, 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.

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

21.8. É facultada a concessão de descontos "pró-rata" nos casos excepcionais de paralisações das atividades acadêmicas (GREVES) e na exatidão dos dias de paralisação, desde que a **CONTRATADA** demonstre, objetivamente, prejuízo de faturamento e esta seja considerada plausível pela **CONTRATANTE**.

21.9. A **CONTRATANTE** terá acesso irrestrito a quaisquer dependências do prédio concedido à **CONTRATADA**, inclusive nos períodos de recesso escolar.

21.10. A **CONTRATANTE** possuirá sala permanente para uso da Administração nas dependências do Restaurante Universitário.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente contratação será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Macapá/AP.

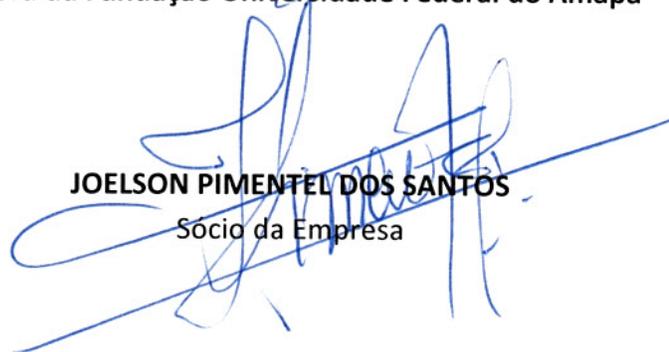
22.2 . Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 5.450/2005, o Decreto nº 3.931/2001, a Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.987/95 e demais normas aplicáveis.

22.3. Os anexos III, IV, V, VI, VII, VIII são partes integrantes deste contrato.

Macapá, 11 Março de 2015.

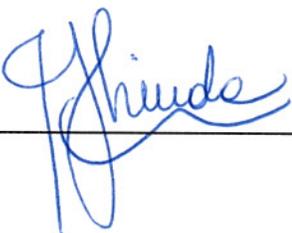


Professora Dra. ELIANE SUPERTI
Reitora da Fundação Universidade Federal do Amapá



JOELSON PIMENTEL DOS SANTOS
Sócio da Empresa

Testemunhas:

1.  CPF 491.626.759-15

2.  CPF 746.351.663-68