



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

Contrato nº 42/2017, celebrado entre a
UNIVERSIDADE FEDERAL DE
PERNAMBUCO e a empresa **PONTA**
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E
SERVIÇOS EIRELI.

A **Universidade Federal de Pernambuco**, CNPJ nº 24.134.488/0001-08, autarquia educacional vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Avenida Professor Moraes Rego, nº 1.235, Cidade Universitária, Recife, Pernambuco, neste ato representada, nos termos do art. 33, alínea f, de seu Estatuto, por seu Reitor, Prof. Anísio Brasileiro de Freitas Dourado, CPF nº 127.044.234-15 e RG nº 1.065.220 SSP/PE, doravante denominada **contratante/cedente**, e a **PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI**, CNDT nº 70.163.605/0001-89, com sede na Avenida Capitão Mor Gouveia, nº 733, Bom Pastor, Natal/RN, CEP: 59060-235, e-mail: atendimento@nutritirefeicoes.com.br, representada pela Sra. Débora Afonso Chagas Bezerra de Albuquerque, Sócia proprietária, RG nº 2.338.697 SSP/RN e CPF nº 064.061.184-21, com endereço Avenida Amintas Barros, Bloco D AP 1601 – Terra Brasilis nº 3735, Lagoa Nova, Natal/RN, CEP: 59056-215, doravante denominada simplesmente **contratada/cessionária**, com base no disposto na *Lei nº 8.666, de 21/06/1993, atualizada, e demais normas que dispõem sobre a matéria*, ajustam o presente contrato, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA 1ª. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade para atuar no Centro Acadêmico do Agreste da UFPE, compreendendo a produção e distribuição de almoço e jantar, conforme Cardápio Básico (**Anexo I deste Contrato**), e cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo 833,52 m², equipada e mobiliada conforme plantas baixas e inventário (**Anexo I do Edital e Anexo II deste Contrato, respectivamente**);

§ 1º. Os serviços incluem a produção e a distribuição de até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias servidas no Restaurante Universitário, compreendendo até 650 (seiscentos e cinquenta) almoços servidos no horário das 11h00 às 14h00 e até 850 (oitocentos e cinquenta) jantares servidos no horário das 17h30 às 20h30. A produção e distribuição acontecerão em dias úteis, durante 11 (onze) meses/ano. Por um período de 30 dias em cada ano, durante o recesso escolar, não haverá produção e distribuição de refeições;

§ 2º. A CONTRATANTE subsidiará integralmente as 1.500 (mil e quinhentas) refeições;

§ 3º. A cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário importará na contraprestação mensal de R\$ 16.529,82 (dezesesseis mil quinhentos e vinte nove reais e oitenta e dois centavos), por 12 meses, paga no Banco do Brasil através da GRU – Guia de Recolhimento da União emitida pela Gerência de Finanças e Compras do CAA;

§ 4º. O sistema de controle de acesso ficará sob responsabilidade da UFPE. Serão emitidos relatórios referentes ao quantitativo de usuários, os quais serão disponibilizados à CONTRATADA;

§ 5º. O cadastro e o controle dos usuários subsidiados são de responsabilidade da UFPE;

§ 6º. O Controle de utilizações das refeições subsidiadas será auferido pelo sistema de controle de acesso instalado pela CONTRATANTE;

§ 7º. O relatório de utilizações, base para o faturamento mensal, será emitido mensalmente pelo sistema instalado.

§ 8º. Será destinada à saída de cadeirantes porta específica, controlada por funcionário da CONTRATADA/CESSIONÁRIA;

§ 9º. Caberá a CONTRATADA o controle do acesso dos usuários não subsidiados, visto que as catracas instaladas pela UFPE serão de uso exclusivo aos alunos cadastrados no sistema instalado pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA 2ª. REGIME DE EXECUÇÃO

O serviço objeto deste Contrato deverá ser executado sob o regime de execução empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA 3ª. VINCULAÇÃO

Este Contrato está vinculado ao Pregão Eletrônico nº 166/2016, de que trata o processo administrativo nº 23076.062865/2014-95, e à proposta da contratada/cessionária (Anexo III deste Contrato), partes integrantes deste instrumento.

CLÁUSULA 4ª. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1. SERVIÇOS DE PRODUÇÃO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.1.1. Consideram-se atividades pertinentes à produção e distribuição de refeições: aquisição, recebimento e armazenamento de matérias-primas e insumos; pré-preparo; preparo e distribuição de refeições; higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios; manejo dos resíduos; segurança patrimonial e contratação e administração de pessoal.

4.1.2. O serviço de produção das refeições (almoço e jantar) será efetuado nas instalações do Restaurante Universitário e a distribuição em refeitório localizados no Centro Acadêmico do Agreste, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, nos horários (almoço: das 11h00 às 14h00, e jantar das 17h30 às 20h30). O horário pode ser alterado em consequência do aumento da demanda, sobretudo em eventos esporádicos.

4.1.3. Para atender às necessidades da produção, obriga-se a Contratada/ Cessionária a manter o restaurante em pleno funcionamento pelo período de, no mínimo, 12 horas diárias, de modo que para isto serão necessários 2 (dois) turnos administrativos de funcionários. As atividades de limpeza geral e profunda de pisos, paredes, vidraças, calhas, câmaras frigoríficas, coifas e demais equipamentos de maior porte, serão realizadas obrigatoriamente e exclusivamente aos sábados.

4.1.4. O número de funcionários da Contratada/Cessionária, por função, deve atender de forma satisfatória às necessidades dos serviços em quantidade, qualidade e pontualidade.

4.1.5. As refeições servidas devem obedecer à composição e quantidades detalhadas no Anexo I - Cardápio Básico. A refeição servida no almoço deverá conter, em média, 1200 Kcal (mil e duzentas Kcalorias), e deverá constar de 1 (um) prato principal à base de proteína de origem

animal, 1 (uma) opção à base de proteína de origem vegetal, 1 (uma) salada crua ou cozida, arroz, macarrão, feijão, guarnição, sobremesa e refresco em temperatura fria ($<10^{\circ}\text{C}$). A refeição do **jantar** deverá conter, em média, **1200 Kcal** (mil de duzentas Kilocalorias), e deverá ser composta de 2 (duas) opções de sopa, sendo uma delas vegetariana, pão ou torrada, arroz ou macarrão ou cuscuz ou tubérculo/raiz, 1 (uma) opção de prato principal à base de proteína de origem animal, 1 (uma) opção à base de proteína de origem vegetal, fruta, café e café com leite ou refresco.

4.1.6. Diariamente serão oferecidas em cada refeição **duas opções do prato principal**, no entanto, a cada comensal será permitido o consumo de apenas uma porção da opção escolhida, conforme estabelecido no Cardápio Básico (**Anexo I deste Contrato – Cardápio básico**). Poderá ser facultado o consumo das duas opções do prato principal, neste caso, de cada tipo será servida uma porção correspondente à metade do volume total estabelecido no cardápio básico. O quantitativo da produção diária das duas opções do prato principal deverá ser estabelecido pela contratada com base na aceitação da clientela, de modo a disponibilizar ao comensal todas as opções referidas no cardápio até o final do horário da distribuição.

4.1.7. Variações qualitativas do cardápio básico ou substituição de itens só serão permitidas quando aprovadas formalmente pela Nutricionista do Restaurante Universitário e devem ser informadas com até 24 horas de antecedência. Variações nas preparações já aprovadas para os cardápios semanais serão permitidas em conformidade com o Cardápio Básico (**Anexo I deste Contrato**).

4.1.8. Variações no quantitativo de refeições, para aumento ou redução, demandam prévia avaliação da Contratada/ Cessionária, a fim de adequar a produção diária e evitar desperdícios, sobretudo no período de recesso escolar e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves.

4.1.9. As refeições serão distribuídas na modalidade **“self service”**, com porcionamento do **prato principal, da sobremesa, do refresco, do leite e do café com leite**. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a contratada/cessionária disponibilizará um profissional (copeiro, por exemplo) para este fim. Não será facultado ao comensal repetir a refeição integral, nem itens do cardápio.

4.1.10. Molhos para salada e de pimenta, azeite de oliva extra virgem, sal em sachê, vinagre, açúcar e adoçante serão disponibilizados durante a distribuição das refeições, bem como os descartáveis (guardanapo e copo).

4.1.11. O quantitativo de 1.500 refeições diárias poderá ser ampliado em situações esporádicas, por demanda de outros segmentos da Comunidade Universitária: servidores, participantes de eventos e visitantes. Neste caso, o fornecimento de refeições não subsidiadas deverá ser autorizado previamente pela **Equipe do Restaurante Universitário** e as despesas acordadas diretamente com a contratada/cessionária, respeitando-se os valores das refeições ajustados no Contrato, mesmo que o acréscimo de refeições servidas não resulte em aumento de despesa para a contratante/cedente.

4.1.12. O Controle de utilizações das refeições subsidiadas será auferido pelo sistema de controle de acesso instalado pela **CONTRATANTE**.

4.1.13. Será destinada à saída de cadeirantes porta específica, controlada por funcionário da contratada/cessionária.

4.2. CESSÃO DA ÁREA FÍSICA (EQUIPADA E MOBILIADA)



4.2.1. A cessão de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo 833,52 m², equipada e mobiliada, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de refeições nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.

4.2.2. As benfeitorias, equipamentos e mobiliários existentes serão utilizados de acordo com a finalidade do Contrato, respondendo a Contratada/Cessionária, isoladamente, por sua **manutenção e preservação**, devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam, serem restituídos à Contratante/Cedente em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.

4.2.3. Nenhuma **modificação na estrutura física e planta** do Restaurante Universitário será efetuada sem prévio e expresso consentimento da Contratante/Cedente, mediante apostila ao Contrato, ficando qualquer acréscimo ou melhoria realizada pela Contratada/Cessionária incorporada ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o mesmo.

4.2.4. As **benfeitorias erigidas** pela Contratada/Cessionária, com o consentimento formal da Contratante/Cedente, incorporar-se-ão, sem quaisquer direitos de retenção sobre a área utilizada, ao patrimônio desta, findo o prazo contratual ou quando rescindido o Contrato, devendo a Contratante/Cedente indenizar a contratada/cessionária pelas benfeitorias úteis ou necessárias autorizadas pela primeira, consoante avaliação efetuada conjuntamente pelas partes, ou na hipótese de rescisão determinada por iniciativa da Contratante/Cedente.

4.2.5. Os bens (equipamentos, utensílios e mobiliários) integrantes do patrimônio da Contratante/Cedente e disponibilizados conforme **Anexo II deste Contrato – Inventário de Equipamentos e Material Permanente**, serão entregues à Contratada/Cessionária mediante Termo de Recebimento, firmado após a assinatura do contrato. Para fins de utilização da garantia dos referidos bens, o Gestor do contrato poderá fornecer cópia da respectiva nota fiscal e certificado da garantia à Contratada/Cessionária.

4.2.6. Ao término do contrato os bens listados no Termo de Recebimento referido no subitem 4.2.5 serão devolvidos à Contratante/Cedente, mediante recibo firmado conjuntamente com o Gestor do Contrato, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.

4.2.7. O valor das despesas com o consumo mensal de **energia elétrica** será estabelecido pela Gerência de Finanças do CAA, com base no consumo em Kw/h mediante leitura realizada pela Gerência de Infraestrutura do CAA, no medidor instalado pela CONTRATANTE, tendo por referência os preços unitários praticados pela Companhia de Eletricidade de Pernambuco – CELPE.

4.2.8. A água usada na produção de alimentos será fornecida pela Companhia Pernambucana de Águas e Esgoto (Compesa). O valor das despesas com o consumo mensal de água será estabelecido pela Gerência de Finanças do CAA, com base no consumo em m³, mediante leitura realizada pela Gerência de Infraestrutura/CAA no hidrômetro instalado pela CONTRATANTE, tendo por referência os preços praticados pela Compesa. Nos casos de interrupção do fornecimento pela UFPE ou fornecimento insuficiente, caberão à Contratada/Cessionária as providências para solução do problema, ficando sob a responsabilidade da CONTRATADA as despesas geradas com eventuais suprimentos.

4.2.9. Os valores a serem cobrados da CONTRATADA, referentes ao consumo de água e energia, serão pagos por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) disponibilizada pela Gerência de Finanças do CAA. Em caso de não pagamento pela cessionária, os valores serão deduzidos do pagamento que a UFPE fará pelas refeições subsidiadas, sem prejuízo à apuração de responsabilidade para aplicação de sanções.

Q. X

4.2.10. A contraprestação mensal pela cessão de uso da área será de R\$ 16.529,82 (dezesesseis mil quinhentos e vinte nove reais e oitenta e dois centavos) a ser recolhida até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, por meio de guia de recolhimento fornecida pela Gerência de Finanças do CAA.

CLÁUSULA 5ª. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

A metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços executados considerarão as determinações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde (ANVISA/MS), contidas nas Resoluções da Diretoria Colegiada, RDC nº216/2004 (Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação), RDC nº 12/2001 (Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos) e quanto ao cumprimento do Manual de Boas Práticas, elaborado pelo RU/UFPE e disponibilizado à empresa contratada para aplicação diária.

§ 1º. As preparações servidas diariamente serão disponibilizadas 30 minutos antes do horário da distribuição das refeições para avaliação das características organolépticas nos aspectos: aroma, sabor e aspecto geral, pelo Nutricionista fiscal do contrato e registro em formulário, conforme o modelo estabelecido (Anexo IV- Planilha de avaliação de amostra de preparações prontas para consumo).

§ 2º. As avaliações microbiológicas das preparações, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias, serão realizadas mensalmente. Além deste controle de rotina, eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, amostras dos alimentos distribuídos no dia correspondente ao dia da queixa de surto serão analisadas quanto aos parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de acordo com a legislação em vigor (RDC nº12/2001 ou outra correlata em vigor).

§ 3º. Anualmente, ou quando necessário, será realizada pesquisa de opinião junto à clientela, para avaliar o índice de satisfação dos serviços prestados.

§ 4º. Sugestões registradas em livros ou caixa de sugestões serão usadas para avaliação da aceitação dos serviços prestados e nortearão decisões de ajustes das preparações à aceitação da clientela.

§ 5º. Para aceite dos serviços de preparação e distribuição dos alimentos será exigido o cumprimento dos quantitativos per capita estabelecidos no Cardápio Básico (Anexo I deste Contrato), mediante avaliação diária, por amostragem aleatória, da quantidade produzida e distribuída, comparada à quantidade de usuários atendida.

CLÁUSULA 6ª. GARANTIAS CONTRATUAIS

Para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas neste Contrato e fornecimento de refeições subsidiadas, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666/93, a Contratada/Cessionária prestará garantia na importância de R\$ 176.950,40 (cento e setenta e seis mil, novecentos e cinquenta reais e quarenta centavos, equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor global do mesmo, no prazo estipulado no § 2º desta Cláusula.

§ 1º. Na condição de depositária dos bens disponibilizados (Anexo II deste Contrato – Inventário de Equipamentos e Material Permanente), a contratada/cessionária oferece garantia adicional, no valor de R\$ 39.486,08 (trinta e nove mil quatrocentos e oitenta e seis reais e oito centavos), equivalente ao percentual de 5% do total do investimento com os equipamentos R\$ 789.721,70 (setecentos e oitenta e nove mil setecentos e vinte e um reais e setenta centavos), nos termos do § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, observado o § 2º desta Cláusula.

§ 2º. Acrescido o valor inicial do contrato, a contratada apresentará garantia complementar, incidente sobre o valor do acréscimo, antes da assinatura de termo aditivo ao instrumento contratual;

§ 3º. O prazo máximo para apresentação dos comprovantes de prestação das garantias será de **10 (dez) dias úteis** contado da assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período, quando solicitado pela contratada/concessionária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela UFPE. Idêntico prazo será observado na prorrogação, alteração ou repactuação contratual.

§ 4º. A garantia terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada/atualizada ou reapresentadas, conforme o caso, a cada prorrogação, alteração ou repactuação contratual.

§ 5º. A garantia será efetuada, a *critério da adjudicatária*, em uma das seguintes modalidades: a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; b) seguro-garantia; c) fiança bancária.

§ 6º. **Títulos da Dívida Pública** oferecidos em garantia contratual deverá ser acompanhado de documento oficial probatório de sua autenticidade e de sua convertibilidade em moeda legal corrente, sendo aceitos os não prescritos. Somente serão aceitos Títulos da Dívida Pública Federal escriturais, registrados em sistemas centralizados de liquidação e de custódia, autorizado pelo Banco Central do Brasil – BACEN, pelo valor econômico informado pelo Tesouro Nacional:

§ 7º. Quando a **garantia** for prestada **em dinheiro**, o depósito deve ser realizado obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, tendo como beneficiária a UFPE;

§ 8º. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de (*Instrução Normativa SLT/MPOG nº 06, de 23/12/2013 e nº 04/2015, de 19 de março de 2015*):

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

§ 9º. Somente será aceito o seguro-garantia ou carta-fiança que contemple todos os eventos indicados no subitem acima, observada a legislação que rege a matéria (*Instrução Normativa nº 04/2015, de 19 de março de 2015*);

§ 10. Não serão aceitos seguro-garantia ou carta-fiança bancária que contenha regra de exclusão da cobertura de multas;

§ 11. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da contratada, inclusive indenização a terceiros, deverá esta proceder à respectiva reposição no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, contado de quando for notificada pela UFPE, sob pena de infração contratual;

§ 12. A inobservância do prazo fixado no § 2º., para apresentação da garantia acarretará a aplicação da multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

§ 13. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a UFPE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;



§ 14. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada (Instrução Normativa nº 4, de 19 de março de 2015);

§ 15. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

§ 16. A garantia será considerada extinta:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e
- b) Após 3 (três) meses do término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro;

§ 17. Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada do contrato, a UFPE reterá a garantia prestada pela contratada e, após competente processo administrativo para apuração dos danos e prejuízos sofridos, ressarcir-se-á do valor apurado, inclusive o correspondente a multas aplicadas;

§ 18. Havendo prorrogação do prazo de vigência contratual, as garantias serão reapresentadas ou prorrogadas, conforme o caso, no mesmo prazo indicado no § 3º desta Cláusula.

CLÁUSULA 7ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/CESSIONÁRIA

Além dos encargos de ordem legal e dos demais assumidos em outras cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, e sem alteração dos preços estipulados, obrigar-se-á, ainda, a contratada/cessionária:

- a) Iniciar a prestação dos serviços de produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, a contar da data da assinatura do contrato. Antes do início dos serviços, o ambiente será disponibilizado para os testes e ajustes dos equipamentos de modo a adequá-los às necessidades operacionais sem ônus para a Contratante/Cedente;
- b) Utilizar a área física de acordo com o previsto no Contrato, não podendo sob qualquer forma transferir ou sublocar a mesma, no todo ou em parte, ou utilizar para fim diverso, assim como alterar as instalações sem expressa autorização da Contratante/Cedente, ou, ainda, fixar logomarcas da empresa nos equipamentos, instalações e ambientes do Restaurante Universitário;
- c) É vedada a comercialização e/ou propaganda no interior do Restaurante Universitário, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, alheios ao objeto do contrato, principalmente de cigarros e bebidas alcoólicas;
- d) Comunicar formal e imediatamente à Equipe do Restaurante Universitário quaisquer anormalidades que dificultem a fiel prestação dos serviços, em especial no controle técnico da produção dos alimentos, que venha a comprometer a qualidade do serviço e a segurança alimentar dos usuários;
- e) Realizar, junto à Equipe do Restaurante Universitário, o inventário semestral dos bens e providenciar a reposição nos casos pertinentes;
- f) Cumprir rigorosamente a legislação pertinente à segurança alimentar, higiene pessoal, higiene do ambiente e dos equipamentos e utensílios, assim como controle de insetos, roedores e outras pragas urbanas, em especial, a RDC Nº 216 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde/ANVISA. Além destes, a empresa deve manter atualizada a licença

ou alvará de funcionamento, exigidos pela Vigilância Sanitária Municipal;

- g) A Gestão dos resíduos incluindo os resíduos secos, úmidos e alimentares será de responsabilidade da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, cabendo a esta o armazenamento e o transporte até as caçambas estacionárias do CAA. A destinação final destes resíduos fica a cargo da CONTRATANTE;

g.1) A Gestão dos resíduos de óleo será de responsabilidade da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, cabendo a esta o armazenamento, o transporte e a destinação final;

g.3) A destinação final do óleo deverá ser comprovada mediante apresentação de certificado, bem como cumprir todos os critérios de sustentabilidade no controle do índice de rejeito e daqueles estabelecidos na IN 01, de 19 de janeiro de 2010, no Capítulo III, Art. 6º da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Deverão ser seguidas as diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, estabelecidas na Lei nº 12.3051, de 2 de agosto de 2010; Além de enquadrar-se dentro dos critérios requeridos pela Resolução nº 275 de Abril de 2001 do CONAMA.

g.2) A Separação dos resíduos deverá ser feita em 3 (três) grupos:

- Resíduos Secos
- Resíduos Úmidos
- Resíduos Alimentares

- h) Apresentar à Contratante/Cedente fichas técnicas de todas as preparações contidas no cardápio, no período máximo de 30 dias a partir da assinatura do contrato. Em caso de novas preparações serem acrescidas, a CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá anexar suas fichas técnicas ao novo cardápio proposto;

- i) Apresentar à Contratante/Cedente, no prazo máximo de 30 dias após o início da operacionalização do serviço contratado, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA;

- j) Apresentar registro de dedetização à Contratante/Cedente, quando for necessária a utilização de controle químico;

- k) Fornecer as refeições de acordo com os cardápios mensais, elaborados a partir do **Cardápio Básico** contido no **Anexo I do Contrato**. O referido cardápio deverá ser entregue, para exame e aprovação, à Nutricionista da Contratante/Cedente, pelo menos 1 (uma) semana antes de iniciar sua execução. Qualquer alteração no cardápio aprovado deverá ser comunicada à Nutricionista da UFPE com 24 horas de antecedência;

- l) Afixar o cardápio semanal em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, após comunicação à Nutricionista da Contratante/Cedente, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.

- m) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA será responsável por respeitar os princípios de uma alimentação equilibrada e saudável, conforme orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira evitando alimentos com excessivo teor de gordura, sódio e açúcar;

- n) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os itens contidos no cardápio previsto, durante todo o período de distribuição das refeições, mantendo todas as

Q.

X

características organolépticas das preparações até o último minuto do horário programado para o atendimento.

- o) É vedado o aproveitamento de sobras durante a elaboração das preparações.
- p) Coletar amostras, diariamente, de todas as preparações produzidas e distribuídas e mantê-las em temperatura inferior a 0°C, por 72 horas, com o objetivo de esclarecer eventuais queixas de surtos decorrentes do consumo dos alimentos distribuídos. O descarte das amostras somente poderá ocorrer após as 72 horas, desde que não ocorram reclamações por parte da clientela até o final deste período;
- q) Realizar mensalmente a **análise microbiológica da água, tanto do reservatório de abastecimento** (segundo a **Portaria nº 2914/2011**), quanto da água mineral (de acordo com **RDC nº 275/2005**) utilizada em sucos e outras preparações;
- r) Realizar mensalmente a **análise microbiológica das amostras de preparações** representativas de um dia de produção, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias, contendo análises dos microrganismos exigidos na Resolução **RDC nº 12/2001** por tipo de preparação/alimento. Eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, providenciar análise de amostras dos alimentos distribuídos, observados os parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (**RDC nº 12/2001**) ou outra correlata em vigor. Os certificados dos resultados das análises serão disponibilizados para as **Fiscais do Contrato do RU/CAA** para o fim de avaliação e arquivo. Para o cumprimento deste item serão consideradas recomendações/indicação de laboratórios recomendados pela CONTRATANTE;
- s) Disponibilizar cópia à **Gestora do Contrato do RU/CAA** dos exames médicos periódicos dos empregados, de acordo com o estabelecido nas **Normas Regulamentadoras (NR 07 e 09) do Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria 3214, de 08 de junho de 1978** ou outra correlata em vigor.
- t) Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menores de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; bem como não permitir a utilização de trabalho de menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- u) Apresentar à Contratante/Cedente, por ocasião do início das atividades e sempre que houver admissão de novos funcionários, relação na qual constem nome, endereço, número de telefone, carteira de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchida, para fins de conferência e arquivo;
- v) Manter profissionais capacitados e treinados para coordenar e preparar os alimentos, sob a supervisão de Nutricionista em tempo integral, durante as 12 horas de funcionamento diário, cujo treinamento anual deverá ser comprovado mediante entrega de documentação ao fiscal do contrato;
- w) Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, em número mínimo de 03 (três) uniformes por funcionário, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, e substituídos sempre que houver necessidade, independentemente da solicitação formal da Equipe do Restaurante Universitário;
- x) Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho;





- y) Apresentar comprovação dos exames de saúde dos manipuladores de alimentos, periodicamente, conforme exigências legais ou por solicitação da Equipe do Restaurante Universitário;
- z) Manter, na forma da lei, seguro obrigatório contra acidente de trabalho, correndo por sua conta todas as despesas não cobertas pelo seguro;
- aa) Assegurar o livre acesso às áreas de recepção, produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário a estagiários, formalmente encaminhados pela Equipe do Restaurante Universitário;
- bb) Responsabilizar-se pela segurança das instalações físicas internas, dos equipamentos, utensílios e mobiliário cedidos para uso na produção e distribuição de refeições, incluída a recuperação ou reposição, quando desgastados pelo uso ou suprimidos por qualquer causa;
- cc) Providenciar a manutenção técnica, preventiva e reparadora dos bens cedidos, devendo colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir da identificação do defeito. Caso não haja possibilidade de reparo, a CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá fazer a substituição de equipamentos ou utensílios por outro com as mesmas características, mediante aprovação do fiscal do contrato;
- dd) Responsabilizar-se, além da manutenção, pelo abastecimento do gerador cedido pela Contratante/Cedente;
- ee) Responsabilizar-se pela manutenção das instalações físicas, elétricas, hidráulicas e sanitárias, inclusive caixas de gordura e rede de esgoto (Anexo II). Para estas, a desobstrução e limpeza será feita mensalmente e quando necessárias, respectivamente.
- ff) Responsabilizar-se em higienizar o reservatório de água, em um intervalo máximo de seis meses, mediante entrega de registros da operação ao fiscal do contrato.
- gg) Adquirir todos os equipamentos, utensílios, mobiliário e materiais necessários à produção e distribuição das refeições, em complemento aos bens disponibilizados pela UFPE, contidos no inventário do Restaurante Universitário, conforme descrito no Anexo II deste Contrato;
- hh) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição. Os pratos e talheres a serem utilizados deverão enquadrar-se nas seguintes descrições: pratos rasos, de sobremesa e tigelas (para servir sopas, por exemplo) em vidro temperado ou porcelana, na cor branca e talheres em aço inoxidável, com lâminas e cabos monobloco, resistentes à deformação. Todos os utensílios deverão apresentar quantidade suficiente para atender aos usuários do restaurante, de modo a não haver espera na reposição, em todo o período de distribuição das refeições.
- ii) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá disponibilizar bandejas de plástico individuais, acompanhada dos seguintes itens, contidos em embalagem plástica: talheres (garfo, faca, colher de sopa quando necessário e colher de sobremesa e de chá, devidamente esterilizados) + 1 guardanapo de papel, 1 haste de palito de dente em sachê. A sobremesa deverá ser servida em recipientes plásticos individuais e as frutas, quando servidas em fatias, em pratos de sobremesa.
- jj) Os utensílios utilizados na distribuição das refeições, tais como talheres, pratos e bandejas deverão ser substituídos quando não estiverem em condições adequadas de uso, sendo a

Q.

X

necessidade de substituição identificada pela própria CONTRATADA/CESSIONÁRIA ou após inspeção realizada pelo fiscal do contrato.

- kk) Responsabilizar-se, ainda, pela segurança do seu caixa e dos valores arrecadados, quando for o caso, não havendo qualquer responsabilidade por parte da Contratante/Cedente em caso de furto ou roubo praticado contra a empresa;
- ll) Manter em perfeito estado de conservação e limpeza as instalações, especialmente vidraças, equipamentos, mobiliários e materiais permanentes de propriedade da Contratante/Cedente, que estejam sob sua guarda e responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los, ao término do Contrato, nas condições de conservação em que os recebeu, ressalvados os desgastes advindos do uso regular;
- mm) Responsabilizar-se pela decoração do refeitório em períodos festivos, tais como carnaval, festas juninas, natal; bem como elaborar cardápio especial, com comidas típicas próprias de cada festividade;
- nn) Responder pelos danos causados diretamente à contratante, aos usuários ou a terceiros, na execução do contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- oo) Aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 65 da lei nº 8.666/93);
- pp) Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- qq) Desocupar a área física e devolvê-la limpa e pintada, com todos os bens integrantes, ao término da vigência do Contrato ou quando da rescisão, mediante termo de devolução, firmado conjuntamente com o gestor do contrato;
- rr) Emitir documento que evidencie a qualidade do serviço prestado por meio de **certificados/laudos de análises microbiológicas de amostras** de preparações componentes do cardápio de 1 dia do mês escolhido aleatoriamente;
- ss) Efetuar o pagamento das GRU's referentes ao consumo de água e energia elétrica, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês;
- tt) Efetuar o pagamento da GRU referente a contraprestação mensal pela cessão de uso da área até o 5º (quinto) dia útil de cada mês.

Parágrafo Primeiro. Em caso de ocorrência de surto de toxinfecção alimentar decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído pela contratada/cessionária, a UFPE não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no dia ou horário no qual foi evidenciado o surto.

Parágrafo Segundo. Considera-se surto de toxinfecção alimentar o acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitido por laboratório reconhecido pela UFPE, que atestem a não conformidade dos resultados com aqueles estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS como parâmetro máximo permitido. (RDC 12/2001) ou outro em vigor.

CLÁUSULA 8ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/CEDENTE

④.

8

A contratante/cedente obriga-se a:

- a) Entregar, o que se perfaz neste ato, a área cedida, equipada, limpa e desimpedida de quaisquer ônus;
- b) Orientar, supervisionar, avaliar e controlar por meio da equipe que compõe o Restaurante Universitário, encarregada da gestão e supervisão do contrato, a execução do objeto ora contratado. Será avaliado o cumprimento do contrato em relação a quantidade, qualidade e pontualidade além do cumprimento da RDC 216/2004 da ANVISA/MS e da IN 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Finanças;
- c) Implantar sistema de controle de acesso por meio de catracas e software os quais viabilizem a contagem eficaz das refeições subsidiadas que forem servidas. O sistema instaurado deverá ser capaz de:
 - Permitir cadastro dos alunos que terão refeições subsidiadas;
 - Gerar, no momento do cadastro, um login numérico com uma senha validada por biometria que deverão ser utilizados nas catracas localizadas na entrada do refeitório.
 - Emitir relatório de utilizações diárias e mensais, referente ao quantitativo de usuários cujas refeições sejam pagas pela CONTRATANTE. Os relatórios deverão ser disponibilizados à CONTRATADA, pois serão a base para seu faturamento mensal.
 - Caso haja problemas de funcionamento nas catracas, cabe à CONTRATANTE apresentar solução de redundância para o controle de acesso dos usuários;
- d) Em situações de não cumprimento de normas estabelecidas no contrato, efetuar os registros de não conformidade, em relação a um mesmo fato observado, do seguinte modo:
 - Primeira não conformidade: notificação verbal;
 - Segunda não conformidade: notificação escrita, identificando que já houve uma advertência verbal prévia sobre o mesmo fato relatado;
 - Terceira não conformidade: notificação escrita, identificando que já houve prévia notificação verbal e escrita sobre o mesmo fato relatado. As terceiras não conformidades serão arquivadas para envio para a D.L.C. quando presença em número de 10, para análise de rescisão do contrato.
- e) Informar à Contratada/Cessionária, os valores mensais das despesas com o consumo de energia e água, a serem quitadas mediante respectivas GRUs, emitidas pela Gerência de Finanças do CAA com base no consumo indicado no hidrômetro e medidor de energia do RU.
- f) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA/CESSIONÁRIA, nos prazos e condições estabelecidos no Contrato, deduzidas as eventuais multas, decorrentes de penalidades;
- g) Manter arquivada, junto ao processo administrativo ao qual estará vinculada a licitação, a documentação a ele referente e correspondências trocadas entre as partes;
- h) Providenciar a publicação resumida do Contrato e de seus aditamentos no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 9ª. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução dos serviços será objeto de acompanhamento, controle, supervisão e avaliação das servidoras, Administradora **Laura Maria Brito de Medeiros**, SIAPE 1285779, CPF 646.350.074-72, e-mail lauramariamedeiros@yahoo.com.br, Lotação Centro Acadêmico do Agreste, Gestora do contrato, conjuntamente com as Nutricionistas **Ana Paula de Souza Cruz Mendonça**, SIAPE 2230612, CPF 075.661.414-73, e-mail: nutrianapaulasouza@gmail.com, Telefone (81) 99522-9949, Lotação Centro Acadêmico do Agreste e **Kamilla Brianni de Araújo Gomes de Lima**, SIAPE 2136794, CPF 073.821.574-07, e-mail: kamillabrianni@yahoo.com.br.

Telefone (81) 99995-5015, Lotação Centro Acadêmico do Agreste, responsáveis pela fiscalização da execução contratual, cabendo-lhes, dentre outras atribuições, as seguintes:

§1º. Caberá a Gestão do Contrato:

- a) Atuar junto a Contratada, de modo a garantir o cumprimento das exigências do contrato;
- b) Solicitar à contratada ou a seu preposto, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do serviço;
- c) Recomendar à administração a aplicação de sanções contratuais que se tornarem cabíveis, pelo desatendimento ou descumprimento pela contratada das obrigações assumidas;
- d) Encaminhar para a fatura dos serviços para fins de pagamento após atesto do fiscal e a medição e controle da qualidade dos serviços de acordo com as condições estipuladas;
- e) Adotar registro documental de ocorrências de não conformidades na execução dos serviços de produção e distribuição das refeições e outras obrigações da contratada, detectadas pela fiscalização;
- f) Analisar os relatórios e livro de ocorrências contendo as solicitações e apontamentos dos fiscais;
- g) Exigir da Contratada a correção das falhas verificadas;
- h) A gestão será exercida no interesse da UFPE e não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos, salvo se, quando destes for apurado ação ou omissão funcional, na forma e para os efeitos legais; e
- i) Solicitar parecer técnico, contábil ou jurídico a administração quando necessário;

§ 2º. Caberá a Fiscalização Técnica do Contrato:

- a) Verificar a conformidade da prestação dos serviços de produção e distribuição das refeições, bem como o cumprimento de todas as obrigações previstas no contrato;
- b) Realizar uma reunião inicial, conjuntamente com o Gestor do contrato, registrada em Ata, após a assinatura do Contrato, e reuniões periódicas com o preposto da Contratada, de modo a garantir a qualidade da execução e o domínio dos resultados e processos já desenvolvidos pelo pessoal da Contratada;
- c) Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados;
- d) Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada. Essa conduta é exclusiva do empregador;
- e) Registrar as não conformidades encontradas e encaminhá-las para o gestor do contrato, inclusive queixas dos usuários;
- f) Manter atualizado um Livro de Registros e Ocorrências onde deverão constar as ocorrências, não conformidades, notificações e registros cotidianos relativos ao contrato; e
- g) Exigir da Contratada a correção das falhas verificadas, bem como a substituição de profissionais cuja conduta ou desempenho mostrem-se insatisfatórios;

§3º. A omissão da fiscalização, em qualquer circunstância, não eximirá a **contratada/cessionária** da total responsabilidade pela boa execução dos serviços.

CLÁUSULA 10. PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O preço global anual estimado deste Contrato é de **R\$ 3.539.008,00** (três milhões quinhentos e trinta e nove mil e oito reais), correspondente ao valor obtido na letra E do demonstrativo a seguir:

A) Preço unitário das refeições integralmente subsidiadas:

Almoço	R\$ 10,86 (dez reais e oitenta e seis centavos)
Jantar	R\$ 8,90 (oito reais e noventa centavos)

Tipo de Subsídio	Preço Unitário (R\$)		Quantidade		Valor Diário (R\$)		Preço Total Diário (Almoço/Jantar) (R\$)
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	
(A) Integral	10,86	8,90	650	850	7.059,00	7.565,00	14.624,00
(C) Preço Total Diário (Refeições Integral e Parcialmente Subsidiadas)							14.624,00

(D) Preço Mensal Total das Refeições = Preço Total Diário (C) x 22 dias úteis	321.728,00
(E) Preço Anual Global das Refeições = Preço Mensal Total das Refeições (D) x 11 meses	3.539.008,00

§ 1º. Os pagamentos serão mensais, variáveis de acordo com o efetivo fornecimento das refeições subsidiadas, mediante depósito na conta bancária da Contratada/Cessionária, efetuando-se em até **15 (quinze) dias úteis**, contados da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, regularmente atestada pela fiscalização do contrato e após verificação da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e FGTS da empresa, através de consulta ao SICA e CNIT;

§ 2º. No período de recesso escolar, mesmo não havendo fornecimento de refeições, os valores da contraprestação pela cessão da área, assim como as despesas referentes ao consumo mensal de água e energia, serão recolhidos normalmente pela Contratada/Cessionária mediante quitação das GRUs, emitidas pela Gerência de Finanças e Compras do CAA. Os comprovantes dos pagamentos serão apresentados ao gestor do contrato até o último dia do mês subsequente;

§ 3º. A NF (Nota Fiscal ou Fatura) deverá ser obrigatoriamente acompanhada do relatório mensal de utilizações do controle eletrônico de acessos mensais, gerado pelo sistema instalado pela CONTRATANTE, no qual estará contido o detalhamento do quantitativo dos usuários atendidos. Também deverão ser anexados os comprovantes de quitações das GRUs referentes ao consumo de energia elétrica e de água e à contraprestação mensal pela cessão da área correspondente ao mês anterior ao da data da NF, para conferência e atesto da fatura mensal;

§ 4º. Em caso de não pagamento pela cessionária, dos valores referentes ao consumo de energia elétrica e de água os mesmos serão deduzidos do pagamento que a UFPE fará pelas refeições subsidiadas, sem prejuízo à apuração de responsabilidade para aplicação de sanções.

§ 5º. Para atestar a Nota Fiscal também serão exigidos documentos que evidenciem a qualidade do serviço prestado como cópias de certificados/laudos de análises microbiológicas de amostras de preparações componentes do cardápio de 1 (um) dia do mês escolhido aleatoriamente;

§ 6º. A fatura que for apresentada com erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado no § 1º desta Cláusula, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação;

§ 7º. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Contratante/Cedente, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas (§ 4º do Art. 36 da IN SLTI/MP nº 2/2008):

Q.

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

I – Índice de atualização financeira;

TX - Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM – Encargos moratórios;

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

VP – Valor da parcela em atraso.

§ 8º. A retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, só deverá ocorrer quando a Contratada/Cessionária (*IN SLTI/MP nº 03, de 16/10/2009*):

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior a demandada.

§ 9º. Uma vez apurado, no curso da contratação, que a Contratada/Cessionária acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a tributos não incidentes sobre a realização dos serviços contratados, a Contratante/Cedente exigirá a imediata exclusão desses valores, com a consequente redução dos preços e reembolso de valores devidos porventura pagos à Contratada/Cessionária.

CLÁUSULA 11. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos para atender às despesas com o fornecimento das refeições são provenientes do: **Programa de Trabalho:** 12.364.2080.20RK.0026 – Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior – no Estado de Pernambuco; **Fontes de Recurso:** Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica; **Natureza da Despesa:** 3390.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoas Jurídicas; de acordo com a LOA 2016 - Lei nº 13.255 de 14/01/2016, DOU de 15/01/2016;

Parágrafo Único. As despesas com a contratação que porventura ultrapassem o exercício em curso estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em termo aditivo a este Contrato.

CLÁUSULA 12. REAJUSTE CONTRATUAL

Os preços das refeições serão reajustados de acordo com a variação anual do Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo, observado o interregno mínimo de um ano a contar da data da apresentação da proposta no Pregão Eletrônico nº 166/2016, datada de 15/12/2016. O valor da contraprestação mensal, devida pela cessão de uso da área física do Restaurante Universitário, será reajustado nas prorrogações do contrato de acordo com o IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo.

Parágrafo Único. Se na ocasião dos reajustes os índices não tiverem ainda sido divulgados, será aplicado o último índice disponível, procedendo-se ao correspondente acerto quando de sua divulgação oficial, e paga a diferença pelas refeições e/ou cobrada a diferença pela remuneração mensal da área física do restaurante, ficando expresso que a CONTRATADA/CESSIONÁRIA e o contratante a reconhecem como dívida líquida, certa e exigível.



CLÁUSULA 13. ALTERAÇÃO CONTRATUAL

O presente Contrato poderá ser alterado, a qualquer tempo, com as devidas justificativas, nos casos previstos no artigo 65 da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA 14. PENALIDADES

Pelo atraso, erro de execução, execução imperfeita, inexecução total ou parcial deste Contrato, ou descumprimento de qualquer cláusula ou condição nele contida, a **contratante/cedente** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, conforme o caso, as seguintes penalidades:

I – Advertência;

II – Multa na forma estabelecida no § 2º desta cláusula;

III – Suspensão temporária de participar em processos licitatórios e impedimento de contratar com a UFPE, por um prazo não superior a **02 (dois)** anos (inciso III, Art. 87 da Lei 8.666 de 21/06/93);

IV - Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até **5 (cinco)** anos (Art. 7º da Lei 10.520 de 17/07/02);

V – Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º. As penalidades previstas nos *incisos I, III, IV e V do caput* poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no *inciso II do caput*, facultada a defesa prévia da **contratada/cessionária**, com regular processo administrativo, no prazo de cinco dias úteis, a contar da notificação.

§ 2º. Será aplicada multa, sem prejuízo de indenizar a **contratante/cedente** em perdas e danos, por:

I – **Atraso na execução dos serviços: 0,2% (zero vírgula dois por cento)** sobre o valor global da proposta da **contratada/cessionária**, por dia, durante o primeiro mês, e **0,3% (zero vírgula três por cento)** para cada dia dos meses subsequentes.

II – Recusa injustificada em retirar ou assinar o contrato dentro do prazo estabelecido, inexecução total do Contrato ou se der causar a sua rescisão: **10% (dez por cento)** sobre o valor global da proposta;

III – Descumprimento de cláusulas contratuais, podendo aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, de acordo com os graus atribuídos, conforme as tabelas 1 e 2 a seguir:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	Multa de 0,1% sobre o valor mensal do contrato
02	Multa de 0,4% sobre o valor mensal do contrato
03	Multa de 0,7% sobre o valor mensal do contrato
04	Multa de 1,1% sobre o valor mensal do contrato

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir a presença de empregados sem uniformes, com uniformes sujos, manchados ou mal apresentados, por empregado e por ocorrência;	1
2	Atrasar na implantação de medidas corretivas exigidas pelo gestor do	1

Q.

J

	contrato ou na execução de outras obrigações contratuais, por ocorrência;	
3	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades, por ocorrência;	1
4	Deixar de executar no prazo programado ou de forma satisfatória as rotinas constantes dos itens referentes à descrição dos serviços;	1
5	Recusar-se a executar serviço determinado pelo gestor, desde que pertinentes às suas atividades, por ocorrência;	1
6	Deixar de fornecer os uniformes para cada categoria, nas quantidades requeridas, por funcionário e por ocorrência;	2
7	Deixar de fornecer EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), quando exigido em lei ou convenção, aos seus empregados ou deixar de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los, por empregado e por ocorrência;	2
8	Manter empregado sem a qualificação exigida para executar os serviços contratados, por empregado e por ocorrência;	2
9	Deixar de zelar pelas instalações da UFPE utilizadas, por item e por ocorrência;	3
10	Deixar de comunicar, por escrito, à Instituição, imediatamente após o fato, qualquer anormalidade ocorrida nos serviços, por fato ocorrido;	3
11	Suspender parcialmente, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por ocorrência;	4
12	Interromper a realização dos serviços, por ocorrência de paralisação;	4
13	Deixar de manter equipamentos e acessórios necessários à execução dos serviços;	4
14	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	4
15	Modificar cardápio sem comunicação prévia às fiscais do contrato;	2
16	Não apresentar fichas técnicas de preparações incluídas no cardápio;	2
17	Não disponibilizar todas as preparações previstas no cardápio durante todo o período de distribuição;	3
18	Não realizar manutenção ou reposição de equipamentos danificados ou sem condições de funcionamento;	3

§ 3º. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o Contratado/Cessionário pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente (§ 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93);

§ 4º. No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de **5 (cinco) dias úteis** a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente, ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93, acrescida de juros moratórios de **1% (um por cento)** ao mês.

§5º. Além das penalidades citadas, a **contratada/cessionária** ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no *capítulo IV* da *Lei nº 8.666/93*, no que couber.

§ 6º. Os atos administrativos de aplicação das sanções, inclusive rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 15. RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos *artigos 77 a 80* da *Lei nº 8.666/93*, com as consequências contratuais e as previstas em Lei ou regulamento, podendo ser:

- I** – determinada por ato unilateral e escrito da **contratante/cedente**, nos casos enumerados nos *Incisos I a XII e XVII* do *artigo 78* da mencionada lei;
- II** – amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo neste Contrato, desde que haja conveniência para a **contratante/cedente**;
- III** – judicial, nos termos da Legislação vigente sobre a matéria.

§ 1º. Caberá a **CONTRATANTE** o direito de rescisão unilateral do contrato na ocorrência das seguintes hipóteses:

- a) A **CONTRATADA** não atingir satisfação mínima da clientela do Restaurante Universitário equivalente a 51% (cinquenta e um por cento), verificada em pesquisa própria e oportuna.
- b) Incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má fé da **CONTRATADA**.
- c) Não cumprimento da legislação sanitária vigente, implicando em interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por conta da **CONTRATADA**. Neste caso o contrato poderá ser rescindido de pelo direito, com todas as providências cabíveis adotadas pela **CONTRATANTE** de forma imediata.

§ 2º. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, formalmente motivadas nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

§ 3º. A **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no *artigo 77* da *Lei nº 8.666/93*, bem quando:

- I** – requerer concordata ou tiver decretada a falência;
- II** – transferir, a qualquer título, este Contrato ou as obrigações dele decorrentes, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização da **contratante/cedente**;
- III** – suspender a execução dos serviços por prazo superior a dez dias consecutivos sem justificção e sem prévia autorização da **contratante/cedente**.

CLÁUSULA 16. VIGÊNCIA

O contrato terá prazo de **vigência** inicial de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo da **contratante/cedente**, até o máximo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

§ 1º. Admitida a prorrogação do prazo de vigência contratual, requisitar da Contratada/Cessionária a reapresentação ou prorrogação das garantias previstas na **Cláusula 6ª** no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis** contado da assinatura do termo aditivo.

CLÁUSULA 17. FORO

O foro da Justiça Federal em Pernambuco é o competente para dirimir eventuais questões

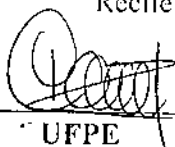
resultantes da execução deste Contrato ou da interpretação deste instrumento, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA 18. ANEXOS

Integram este contrato os seguintes anexos: **Anexo I** – Cardápio Básico; **Anexo II** – Inventário de Equipamentos e Material Permanente; **Anexo III** – Proposta da contratada; **Anexo IV** – Planilha de avaliação de amostra de preparações prontas para consumo;

E por estarem de perfeito acordo, assinam o presente Instrumento, na presença de duas testemunhas, em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Recife ...06... de ...fevereiro... de 2017.

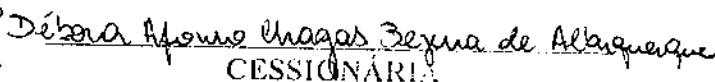

UFPE

Prof. Anísio Brasileiro de Freitas Dourado
Reitor

RG nº 1.065.220 SSP/PE

13 FEV 2017


4º OFÍCIO DE NOTAS


DEBORA AFONSO CHAGAS BEZERRA DE ALBUQUERQUE

Débora Afonso Chagas Bezerra de
Albuquerque

Sócia proprietária

RG nº 2.338.697 SSP/RN

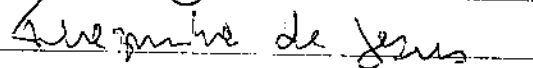

Profª Florisbela de Arruda Camara e Siqueira Campos
Vice-Reitora / UFPE

TESTEMUNHAS:

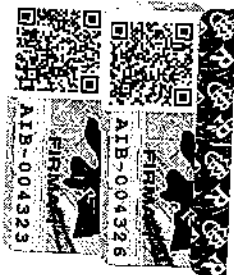
NOME:

CPF 050.696.069-99

NOME:


ALEXANDRE DE JESUS

CPF 070.156.074-68



4º Ofício de Notas

At. Engenheiro Roberto Fraiz, 2920 - Shopping Cidade Jardim - Capim Macio - CEP 59062-400 - Natal - RN
Fone: (84) 3217.2000 - Fax: (84) 3217.2381

Tábata Maria de Fátima Rebouças Sampaio
Hugo Franco Sampaio
Alexandre Rebouças Sampaio

Reconheço por semelhança as firmas de ODILAIRAM PINHEIRO PITA (AIB00004323) e DEBORA AFONSO CHAGAS BEZERRA DE ALBUQUERQUE (AIB00004326). Dou fé.
Natal, 6 de Fevereiro de 2017 - 14:27:51

14864DNA02013773

Em testemunho

Tabela (a) Substituto

*VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE - EWERTON