



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

Contrato nº 03/12014, celebrado
entre a **Universidade Federal de Pernambuco** e
a empresa **Empresa M. A. SOUZA ROCHA -**
ME., na forma abaixo.

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 1235, Cidade Universitária, Recife, Pernambuco, representada pelo Magnífico Reitor, Prof. Anísio Brasileiro de Freitas Dourado, RG 1.065.220 SSP/PE e CPF nº 127.044.234-15, residente nesta cidade, doravante denominada **UFPE**, e do outro a empresa **M. A. SOUZA ROCHA - ME**, CNPJ nº 06.091.295/0001-35, com sede à Av. Acadêmico Hélio Ramos - UFPE - Prédio do CTG, Cidade Universitária, CEP: 50740-530, Recife-PE, representada neste ato pela Sra. Micheline Andrade Souza Rocha, brasileira, casada, RG nº 4.360.353 SSP/PE e CPF nº 819.000.744-00, Diretora, residente à Rua Antônio Vaz, nº 127, Areias, Recife, PE, doravante denominada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, com base no disposto na *Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações e regulamentações posteriores*, ajustam o presente contrato, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA 1ª. - OBJETO

Concessão remunerada de uso de área física, **medindo 162,64m² de área útil**, localizada no Bloco C, Ala Norte, 2º pavimento do Hospital das Clínicas da UFPE, destinada à exploração de serviços de cantina.

CLÁUSULA 2ª. - VINCULAÇÃO

Este Contrato está vinculado à **Concorrência nº 05/2013**, de que trata o processo administrativo nº **23076.013952/2012-00** e à proposta da **CONCESSIONÁRIA**, partes integrantes deste instrumento.

CLÁUSULA 3ª. - VIGÊNCIA

O presente contrato terá a vigência de **12 (doze) meses**, a contar da assinatura pelas partes, podendo ser prorrogado, mediante Termo Aditivo, por iguais períodos, a critério único e exclusivo da **UFPE**, até o limite de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

CLÁUSULA 4ª. - REMUNERAÇÃO

A contraprestação mensal pela concessão de uso da área será de **R\$ 2.180,95 (dois mil cento e oitenta reais e noventa e cinco centavos)** a ser recolhida até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, por meio de guia de recolhimento fornecida pela Diretoria de Licitações e Contratos - DLC.

§ 1º. A não observância do prazo para quitação do pagamento mensal, importa no acréscimo de multa cumulada com juros, na conformidade da **cláusula 11ª, § 2º**, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades.

Assinatura

§ 2º. O inadimplemento no recolhimento do encargo mensal por 03 (três) meses, consecutivos ou não, acarretará rescisão contratual imediata, além das ações judiciais cabíveis.

CLÁUSULA 5ª. - REAJUSTE

Em sendo prorrogado o prazo contratual nos termos da **cláusula 3ª**, o valor deste Contrato será reajustado 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 do reajuste o índice não tiver ainda sido divulgado, será aplicado o último índice disponível, procedendo-se ao correspondente acerto quando de sua divulgação oficial, mediante apostilamento, e imediatamente cobrada a diferença pela **UFPE**, ficando expresso que a **CONCESSIONÁRIA** a reconhecerá como dívida líquida, certa e exigível.

CLÁUSULA 6ª. - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 6.1. Iniciar a exploração do objeto contratual no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da assinatura deste Termo;
- 6.2. Oferecer o cardápio mínimo constante no anexo VIII do edital;
- 6.3. Não utilizar fogareiros alimentados a álcool, no balcão, onde os clientes transitam; e que todos os alimentos mornos, incluindo sopas, sejam servidos tendo a placa de resistência elétrica como aquecedor;
- 6.4. Pagar pontualmente a remuneração mensal, apresentando a Diretoria de Licitações e Contratos/PROGEST, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após o vencimento do encargo mensal, a guia probatória do recolhimento efetivado, juntamente com a quitação da despesa com energia elétrica e água;
- 6.5. Utilizar a área física, objeto deste CONTRATO, de acordo com o previsto no mesmo, não podendo sob qualquer forma transferir ou sublocar a mesma, no todo ou em parte, bem como alterar as instalações sem expressa autorização da **UFPE**;
- 6.6. Manter em perfeito estado de conservação e limpeza o local, as instalações e equipamentos de propriedade da **UFPE** que estiverem sob sua guarda e responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los, ao término deste CONTRATO, nas mesmas condições de conservação em que os recebeu, inclusive pintura, no que couber;
- 6.7. Facilitar à **UFPE** a fiscalização e inspeção da área física e da documentação probatória das obrigações indicadas nos **subitens 6.8 e 6.9** desta cláusula;
- 6.8. Desocupar a área física ao término da vigência deste CONTRATO ou no prazo estipulado pela **UFPE**, após a rescisão;
- 6.9. Manter durante a execução deste CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas na licitação;
- 6.10. Prestar os serviços de transporte de alimentação preparada, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante com o fornecimento de refeições do tipo SELF-SERVICE por quilograma;

- 6.11. Preparar os alimentos constantes do cardápio em área localizada na região metropolitana do Recife e transportar as preparações em recipientes térmicos fechados e em transporte fechado térmico, tipo baú, para manter a temperatura adequada. Os depósitos contendo os alimentos não deverão ter contato direto com o piso e paredes do transporte, devendo ser utilizados estrados adequados;
- 6.12. O restaurante funcionará de segunda a domingo, inclusive em dias feriados. Abrirá às 7:00h e fechará às 22:00h;
- 6.13. A tendência do número de refeições/dia é de aproximadamente 200, sendo o horário de maior procura pelos usuários, o almoço;
- 6.14. A lanchonete deverá funcionar na mesma área do restaurante, sendo oferecidos sucos, sanduíches, salgados de forno, refrigerantes e água mineral;
- 6.15. Todos os pratos e talheres deverão obedecer a um mesmo padrão. Os talheres deverão ser de inox e os pratos de louça branca ou duralex transparente;
- 6.16. Instalar por sua conta, todos os equipamentos necessários a prestação do serviço, tais como freezers, balcões térmicos, micro-ondas, fogão industrial com forno, chapa, exaustores;
- 6.17. O restaurante deverá conter, no mínimo, 40 mesas com 4 cadeiras cada;
- 6.18. Todos os produtos para limpeza e desinfecção dos alimentos devem ser credenciados pelo Ministério da Saúde e serem utilizados nas concentrações indicadas, sem colocar em risco a saúde dos usuários;
- 6.19. Para a higienização da área, equipamentos e utensílios, deverão ser utilizados produtos adequados para a limpeza e desinfecção;
- 6.20. Os cardápios do almoço e jantar deverão ter pelo menos, duas opções de sobremesa (podendo ser uma opção de fruta) e duas opções de suco ou refrigerante;
- 6.21. Itens que deverão ser oferecidos sem custo aos usuários: sal, azeite de oliva, limão, vinagre, molho de pimenta, molho inglês, café simples, chá, açúcar, e palito. Todos os dias estes itens deverão estar em local acessível aos usuários;
- 6.22. Os manipuladores de alimentos deverão usar cabelos presos e protegidos por rede ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba e bigode pelos homens e no caso das mulheres não é permitido o uso de adereços (brincos, anéis, pulseiras, etc). Os mesmos devem usar unhas curtas e sem esmaltes;
- 6.23. Os manipuladores que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades devem ser afastados das atividades de preparação e manipulação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde;
- 6.24. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação de armazenamento de alimento devem ser dotados de tampas acionadas sem o contato manual (lixeiras com tampas e pedal);
- 6.25. Os resíduos devem ser coletados e estocados em local externo, fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos de acordo com as normas sanitárias vigentes, de

forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

6.26. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos, devem ser lisas, impermeáveis, laváveis, e estar isenta de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fonte de contaminação dos alimentos. Não podem ser utilizados equipamentos ou utensílios de madeira;

6.27. Arcar mensalmente com o ônus de dedetização e desratização e acompanhar os trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios. Impedir a presença de animais nas dependências do restaurante;

6.28. Apresentar roteiros de higienização dos ambientes, equipamentos, utensílios, bancadas, mesas, paredes, freezers, geladeiras, luminárias, interruptores, tomadas e telas, de acordo com as necessidades: diário, semanal, quinzenal e mensal;

6.29. Armazenar os produtos de limpeza e descartáveis, em locais separados e diferentes dos alimentos, conservando-os distante do fogão e fornos;

6.30. Manter quadro completo de pessoal: técnico, operacional e administrativo, além de um responsável técnico de nível superior, com formação profissional em nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas;

6.31. Fornecer crachás, uniforme completo – calças, blusas, aventais plásticos, tocas/redes, máscaras e luvas descartáveis, além do equipamento de proteção individual (EPI's);

6.32. Providenciar os exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados dos exames laboratoriais (hemograma, coprocultura, parasitológico e dermatológico), que deverão ser realizados a cada 06 (seis) meses;

6.33. Os funcionários da empresa deverão receber treinamento periódico, visando à capacitação em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas pelos alimentos;

6.34. Os manipuladores de alimentos devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser fixados cartazes de orientação aos manipuladores, sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;

6.35. Ser responsável por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor;

6.36. Não permitir que o empregado responsável pela cobrança do serviço, manipule, paralelamente, alimentos e/ou utensílios de copa/cozinha;

6.37. Coletar diariamente amostras de todos os alimentos servidos e conservá-los em recipientes devidamente higienizados sob condições adequadas de refrigeração por 72h;

6.38. Preparar e servir os alimentos diariamente, não sendo permitido o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida em pratos futuros;

6.39. Todas as preparações deverão estar identificadas para os usuários;

6.40. Garantir as condições ideais de temperatura dos alimentos que deverá ser aferida com o auxílio de um termômetro até a sua distribuição de acordo com a legislação vigente;

Parágrafo Único. As obrigações decorrentes da exploração do objeto deste CONTRATO são de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à UFPE responder por compromissos assumidos por aquela ou direitos havidos de terceiros.

CLÁUSULA 7ª. - OBRIGAÇÕES DA UFPE

7.1. Adotar as providências necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas deste CONTRATO;

7.2. Entregar, o que se perfaz neste ato, a área concedida, limpa e desimpedida de quaisquer ônus;

7.3. Orientar, supervisionar e controlar a execução do objeto ora contratado por meio do responsável pela fiscalização da área, nos termos da **Cláusula 8ª**;

7.4. Manter arquivado, junto a este CONTRATO, toda a correspondência trocada entre as partes;

7.5. Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, sobre qualquer irregularidade que diga respeito ao presente CONTRATO;

7.6. Manter firme e valiosa a concessão, desde que mantidas as condições pactuadas;

7.7. Providenciar a publicação resumida deste contrato e de seus aditamentos, por extrato, no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 8ª. - GESTÃO

A gestão, compreendendo a fiscalização e acompanhamento da execução deste contrato será exercida pela servidora Gislainy Dourado Landim Parente, SIAPE 1781848, juntamente com a Comissão designada, nos Termos da Resolução CAF/CA nº 2185, a qual verificará de modo sistemático o cumprimento das disposições deste CONTRATO e das ordens emanadas da Administração, em como o estado de conservação da edificação, informando a esta, em tempo hábil, as ocorrências e todas as providências tomadas.

CLÁUSULA 9ª. - BENFEITORIAS

As benfeitorias existentes serão utilizadas de acordo com a finalidade deste CONTRATO, respondendo a CONCESSIONÁRIA, isoladamente, por sua manutenção e preservação, devendo serem as mesmas, juntamente com a área em que assentam, restituídas à UFPE em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta.

§ 1º. Nenhuma alteração na estrutura física e planta das instalações poderá ser efetuada sem consentimento prévio e expresso da UFPE, ficando qualquer acréscimo ou melhorias realizadas pela CONCESSIONÁRIA incorporadas ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o imóvel.

§ 2º. As benfeitorias erigidas pela CONCESSIONÁRIA, com o consentimento da UFPE, incorporar-se-ão, sem quaisquer direitos de retenção sobre a área utilizada, ao patrimônio desta, findo o prazo contratual ou quando rescindido este CONTRATO, devendo a UFPE indenizar a CONCESSIONÁRIA pelas benfeitorias úteis ou necessárias autorizadas pela

primeira, consoante avaliação efetuada conjuntamente pelas partes, ou na hipótese de rescisão determinada por iniciativa da UFPE.

CLÁUSULA 10ª. - TAXA DE SERVIÇOS PÚBLICOS

A taxa mensal de ENERGIA ELÉTRICA referente à área física concedida terá valor especificado em documento emitido pela PCU, a ser depositado na conta da UFPE, na forma prevista na **cláusula 4ª**. O mesmo será observado para a taxa de água.

§ 1º. A taxa do serviço público de que trata esta cláusula será reajustada de acordo com o percentual tarifário autorizado pela autoridade governamental.

§ 2º. O não pagamento da taxa de serviço público ou do ônus mensal, até o quinto dia útil após o respectivo vencimento, acarretará a sanção prevista no § 2º da **cláusula 11ª** do presente Termo.

§ 3º. O inadimplemento referente à taxa de serviço público por mais de 3 (três) meses consecutivos ou 6 (seis) meses interpolados, acarretará a rescisão contratual imediata, além das ações judiciais cabíveis.

CLÁUSULA 11ª. - PENALIDADES

Pelo atraso, erro de execução, execução imperfeita, inexecução total ou parcial deste CONTRATO e descumprimento de quaisquer das cláusulas contratuais, a UFPE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes penalidades, após regular processo administrativo:

I – Advertência por escrito, quando a CONCESSIONÁRIA infringir as obrigações ajustadas neste CONTRATO, se tratar-se de primeira falta e não sanar as irregularidades apontadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;

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

III – Suspensão temporária de participar de processos licitatórios e impedimento de contratar com a UFPE por um prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV – 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.

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

§ 2º. Ressalvados os casos fortuitos ou de força maior devidamente comprovados e aceitos pela UFPE, à CONCESSIONÁRIA será aplicada a multa de **10% (dez por cento)** e **juros de mora a 1% (um por cento) ao mês**, sobre o ônus mensal, caso a CONCESSIONÁRIA descumpra qualquer outra condição ajustada e, em especial, quando:

I – por qualquer modo impedir ou dificultar os trabalhos da Fiscalização;

II – deixar de atender qualquer determinação da Fiscalização;

III – rescindir injustificadamente este CONTRATO ou der causa a sua rescisão, sem prejuízo de indenizar a UFPE em perdas e danos.

§ 3º. No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de **5 (cinco) dias úteis** a contar da data da intimação para o pagamento será 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**.

§ 4º. A não solução da irregularidade apontada, no prazo de trinta dias contados a partir da data da comunicação da irregularidade, acarretará a automática rescisão deste CONTRATO.

§ 5º. Além das penalidades citadas, a CONCESSIONÁRIA 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 12ª. - 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 UFPE, 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 UFPE;

III – Judicial, nos termos da Legislação vigente sobre a matéria.

§ 1º. 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;

§ 2º. A CONCESSIONÁRIA 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 UFPE;

III – suspender a execução dos serviços por prazo superior a dez dias consecutivos sem justificação e sem prévia autorização da UFPE.

CLÁUSULA 13ª. - 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.

E por estarem de perfeito acordo, assinam o presente Instrumento, na presença de duas testemunhas, em 4 (quatro) vias de igual teor e forma.

Recife, 09 de janeiro de 2014.

UFPE

Anísio Brasileiro de Freitas Dourado

Reitor

RG nº 1.065.220 SSP/PE

CONCESSIONÁRIA

Sra. Micheline Andrade Souza Rocha

Diretora

RG nº 4.360.353 SSP/PE

Testemunhas:

Nome: Luiz Braga

Nome: _____

CPF: 080.116.214-91

CPF: _____

ANEXO VIII DO EDITAL

CONCORRÊNCIA Nº 05/2013

CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERECIDO

A montagem do cardápio do almoço deverá considerar as quantidades mínimas exigidas por cada item da refeição conforme tabela abaixo:

ITEM	COMPOSIÇÃO
ENTRADA (Mínimo de 03 opções)	Salada a base de várias folhas e verduras cruas (diferentes tipos de alface, acelga, rúcula) – Diariamente Saladas compostas (poderão ser acrescidas de proteínas, frutas, frios, conservas, maionese, iogurte) Leguminosas
MOLHOS (Mínimo de 03 opções)	Rosê, vinagrete, mostarda, iogurte, ervas, molho tártaro
PRATO PRINCIPAL (Mínimo de 03 opções – 01 de carne vermelha, 01 de carne branca e 01 opção vegetariana)	Prato de carne bovina (sem osso) em diferentes formas de preparo com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, chã de dentro e chã de fora ou lagarto Prato de frango em diferentes formas de preparo apenas com cortes de coxa e sobrecoxa, peito ou filé Prato de filé de peixe em diferentes formas de preparo. Deverá ser servido obrigatoriamente duas vezes por semana Vísceras, ou carne suína em diferentes formas de preparo e cortes. Deverá ser servido no máximo uma vez por semana
ACOMPANHAMENTOS	Arroz branco (longo fino tipo 1) ou arroz composto (à grega, temperado, de forno, com legumes, etc) 02 opções de feijão (mulatinho, preto, macaça ou verde)
GUARNIÇÕES (mínimo de 05 opções)	Vegetais cozidos ou refogados Purê (de batata, jerimum, etc) Batata, macaxeira em preparações diversas Suflês diversos Tortas salgadas Massas (lasanha, macarrão, panquecas, rondele, canelone, etc) Farofas
REFEIÇÃO NATURAL (Item obrigatório)	Variando o modo de preparo (soja)

diariamente)	
FRUTAS (Mínimo de 02 opções)	Pedaços de frutas ou salada de frutas variando as opções ofertadas

A montagem do cardápio da ceia deverá considerar as quantidades mínimas exigidas por cada item da refeição, conforme tabela abaixo:

ITEM	COMPOSIÇÃO
ENTRADA (Mínimo de 03 opções)	Sopas variadas (canja, feijão, carne, etc)
PRATO PRINCIPAL (Mínimo de 02 opções)	Igual ao almoço
ACOMPANHAMENTOS (Mínimo de 03 opções)	Arroz branco ou composto, macarrão, tubérculos, mungunzá, arroz doce, tapioca, cuscuz, pamonha, canjica, etc
GUARNIÇÕES (Mínimo de 03 opções)	Vegetais cozidos ou refogados, purê (batata, jerimum, etc) batata doce, macaxeira, inhame, banana comprida, massas (pizza, lasanha, etc)
DIVERSOS (Mínimo de 07 opções)	Pães (diversos), bolachas (diversas), requeijão, manteiga, queijos diversos, presunto, café e leite, bolos

Observação 1: Poderá a concessionária oferecer outros tipos além dos lanches citados.

Observação 2: Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade do Recife onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão de uso.

Observação 3: A concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

Handwritten signature