



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DELIC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E
CONTRATAÇÕES

DELIC

PROCESSO Nº 23075.185312/2017-62
CONTRATO Nº 07/2018

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ E A
EMPRESA BLUMENAUENSE REFEIÇÕES
COLETIVAS LTDA.

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua XV de Novembro, nº 1299, nesta capital, inscrita no CNPJ/MF sob nº 75.095.679/0001-49, neste ato representada pelo Pró-Reitor de Administração, em exercício, Senhor **LUIZ FERNANDO NADOLNY**, CPF nº 836.867.979-68, conforme delegação de competência pela Portaria nº 097, de 03/02/2017, do Magnífico Reitor, doravante denominada **CONTRATANTE**, e por outro lado a empresa **BLUMENAUENSE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua Antônio Gentil, nº 382, Bairro Colônia Faria, CEP 83412-030, Colombo/PR devidamente inscrita no CNPJ/MF sob nº 06.138.324/0001-77, neste ato representada por **CLAITON FERNANDO TODESCHINI**, CPF nº 688.111.369-20, RG nº 4.120.550-4 SESP/PR, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato decorrente do **Pregão Eletrônico nº 103/2017**, que obedeceu ao disposto na Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que converteu em lei a Medida Provisória nº 2.182-18, de 23/08/2001, no Decretos nº 5.450, de 31/05/2005, no Decreto nº 3.555, de 08/08/2000, no Decreto nº 3.693, de 20/12/2000, no Decreto nº 3.722, de 09/01/2001 e no Decreto nº 3.784, de 06/04/2001; bem como, no que couber, às determinações constantes na Lei nº 8.666, de 21/06/1993, com suas posteriores alterações, na Lei Federal nº 12.846 de 01/08/2013; na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 11/10/2010, na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 16/09/2009 e demais normas que dispõem sobre a matéria, bem como as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para atuação nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Paraná, localizados em Curitiba (Central, Centro Politécnico, Jardim Botânico e Agrárias), conforme especificações detalhadas constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 103/2017.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor global deste contrato corresponde a R\$ 13.031.970,00 (treze milhões, trinta e um mil, novecentos e setenta reais), cujo pagamento será efetuado em parcelas mensais, até o 30º (trigésimo) dia após a conclusão dos serviços, mediante declaração de aferição do recebimento elaborada pela unidade solicitante, na nota fiscal/fatura, encaminhada pela **CONTRATADA**, com crédito em conta-corrente indicada pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Primeiro

Os documentos exigidos para o cadastramento no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF deverão ser mantidos atualizados, pois será feita consulta online na data do pagamento.



Parágrafo Segundo

No preço registrado neste contrato, estão inclusas todas as despesas, tais como: mão de obra, gêneros alimentícios, material de limpeza e descartável, equipamentos e suas manutenções preventivas e corretivas, utensílios e mobiliário, tributos, taxas, seguros, entre outras, que são de responsabilidade da **CONTRATADA**.

Parágrafo Terceiro

Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 30/04/2008, em seu artigo 36, §1º e incisos, a nota fiscal/fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mantendo-se atualizados os documentos exigidos para o cadastramento de habilitação no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, tendo em vista que haverá consulta *on-line* ao mesmo quando da data do pagamento.

Parágrafo Quarto

Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 30/04/2008, em seu artigo 36, §4º, no caso de eventual atraso no pagamento, desde que para tanto a empresa não tenha concorrido de alguma forma, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 06% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$EM = N \times VP \times I$, 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, assim apurado: $I = (6 / 100) / 365$

Parágrafo Quinto

Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS PARA O INÍCIO DOS SERVIÇOS

Para o início das atividades a **CONTRATADA** deverá apresentar a seguinte documentação:

I - Inscrição da **CONTRATADA** na entidade profissional competente “Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região – CRN 8 (Paraná)”, em plena validade. Será vedada a apresentação de protocolo – até 30 (trinta) dias antes do início das atividades;

II - Comprovação, através das cópias da Folha de Registro e da CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou de Contrato de Prestação de Serviços, de vínculo com a **CONTRATADA**, dos nutricionistas que prestarão os serviços, até 15 (quinze) dias antes do início das atividades;

III - Inscrição no CRN 8 – Conselho Regional de Nutricionista da 8ª Região (Paraná), e comprovação de pagamento da anuidade atualizada dos nutricionistas vinculados a este contrato, tanto dos Responsáveis Técnicos (RT) pelos restaurantes, quanto dos



pertencentes ao Quadro Técnico. Será vedada a apresentação de protocolo do CRN ou Carteira Provisória, até 15 (quinze) dias antes do início das atividades;

IV - Comprovação de que o nutricionista Responsável Técnico de cada um dos restaurantes possui experiência de, pelo menos, 06 (seis) meses como gestor de Unidades de Alimentação e Nutrição de grande porte (produção igual ou superior a 2.000 (duas mil) refeições/dia), até 10 (dez) dias antes do início das atividades;

V - Licença Sanitária e/ou cópia do Atestado atualizado da Vigilância Sanitária, da sede da **CONTRATANTE**, condizente com o objeto deste contrato, quando aplicável, até 15 (quinze) dias antes do início das atividades. Será vedada a apresentação de protocolo;

VI - Licença Sanitária e/ou cópia do protocolo de solicitação da inspeção da Vigilância Sanitária dos 04 (quatro) restaurantes onde os serviços serão prestados, até a data do início das atividades;

VII - Certificado de inspeção Sanitária atualizada da frota de veículos utilizados na operação dos serviços objeto deste contrato, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, até 05 (cinco) dias antes do início das atividades. Será vedada a apresentação de protocolo. Apenas estes veículos poderão ser utilizados para transporte de gêneros ou refeições;

VIII - Sugestão de cronograma de treinamentos a serem realizados semestralmente para a equipe operacional, conforme RDC 216/2004, no prazo de até 15 (quinze) dias antes do início das atividades. Este cronograma deve ser aprovado pela equipe de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**;

IX - Cópia do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos de cada um dos 04 (quatro) restaurantes onde ocorrerá a prestação dos serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e RDC 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde; e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e adequando-os à execução dos serviços de cada restaurante, até 02 (dois) meses após o início das atividades.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O presente contrato terá validade de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, condicionada ao pleno atendimento do nível do serviço desejado e da demanda.

Parágrafo Primeiro

Os serviços deverão ser prestados nos endereços relacionados no item 3.5 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

Parágrafo Segundo

A **CONTRATADA** terá o prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura deste contrato, para apresentar eventual projeto, reforma ou adequação do espaço físico e layout de equipamentos, para aprovação da administração do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**.



Parágrafo Terceiro

Após a aprovação do projeto, a **CONTRATADA** terá 45 (quarenta e cinco) dias para início da prestação de serviços, sendo que a **CONTRATANTE** poderá vistoriar o espaço a qualquer tempo, inclusive solicitando modificações pertinentes, para garantir que a proposta atenda plenamente ao projeto aprovado.

Parágrafo Quarto

Qualquer atraso no prazo estipulado no parágrafo terceiro deverá ser informado, mediante aviso à **CONTRATANTE**, devidamente justificado, devendo a **CONTRATADA** funcionar sob o regime de pré-operação, ou seja, utilizando o espaço cujas benfeitorias já foram finalizadas, de modo a atender o público com a distribuição das refeições.

Parágrafo Quinto

Os serviços prestados pela **CONTRATADA** devem estar plenamente de acordo com a especificação descrita no Título 3 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

Parágrafo Sexto

Benfeitorias realizadas pela **CONTRATADA** na área do restaurante, autorizadas ou não pela **CONTRATANTE**, não darão direito a ressarcimento por parte da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Sétimo

A **CONTRATADA** deverá promover a rotina de manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela **CONTRATANTE**, incluindo, o sistema de exaustão, conforme previsto nas especificações do fabricante ou a pedido da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Oitavo

A **CONTRATADA** deverá apresentar os respectivos comprovantes de manutenção sempre que solicitados pela **CONTRATANTE**.

Parágrafo Nono

Todos os custos decorrentes do conserto ou manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela **CONTRATANTE** correrão por conta da **CONTRATADA**, e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente à **CONTRATANTE**, que autorizará a intervenção apenas se feita por empresas especializadas no ramo.

Parágrafo Décimo

As instalações, equipamentos e mobiliários deverão ser inventariados em conjunto pela **CONTRATADA** e pela **CONTRATANTE** no início e ao término da vigência deste contrato, objetivando a exata identificação das quantidades dos bens existentes na área dos restaurantes, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, conforme o Modelo do Termo de Recebimento/Entrega das Instalações e Equipamentos, constante no Anexo XX do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.



Parágrafo Décimo Primeiro

As medições dos quantitativos e valores para fins de pagamento à **CONTRATADA** serão realizados conforme o Título 9 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

Parágrafo Décimo Segundo

Procedida à conferência dos quantitativos e valores pelas duas partes, a **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da nota fiscal junto do relatório emitido pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Décimo Terceiro

Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

Parágrafo Décimo Quarto

Ao término deste contrato, a **CONTRATADA** deverá restituir as instalações, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pela **CONTRATANTE**, conforme o Termo de Vistoria das Instalações, constante no Anexo XXI do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

Parágrafo Décimo Quinto

A **CONTRATADA** poderá, ainda, ao final deste contrato, retirar seus equipamentos, mobiliários e utensílios que se encontrarem na área restaurante ou cedê-los à **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA QUINTA – DOS DEVERES DA CONTRATADA

São deveres da **CONTRATADA**:

I - **Quanto ao cumprimento deste contrato, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Executar os serviços de planejamento, recebimento de gêneros, produção, fornecimento, transporte e cobrança de refeições (café da manhã, almoço e jantar) conforme especificações constantes no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e seus anexo, e de acordo com proposta apresentada pela **CONTRATADA**;
- b) Responsabilizar-se, às suas expensas, pelas compras, pedidos, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios, de limpeza e descartáveis; produção, transporte, distribuição, acondicionamento e cobrança de refeições; higienização de áreas, utensílios, equipamento e mobiliário; instalação de equipamentos, e por toda estrutura interna e externa do restaurante, além da conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios sempre que necessário;
- c) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços executados, garantindo a qualidade dos mesmos e procedendo à imediata correção de eventuais falhas na execução do objeto deste contrato, sem ônus para a **CONTRATANTE**;
- d) Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, de acordo com a descrição de produtos e Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) disponível no Título IV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, e mantê-los em



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DELIC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E
CONTRATAÇÕES**

DELIC

condições de adequada estocagem, para sua perfeita conservação, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem e tipo dos produtos;

e) Responsabilizar-se pelo cumprimento dos serviços prestados e das normas disciplinares determinadas pelo Serviço de Nutrição e administração do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**, oferecendo serviços de boa qualidade e mantendo contato permanente com os servidores responsáveis;

f) Acatar as orientações e cooperar com os servidores da **CONTRATANTE** designados para fiscalizar o serviço, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto funcionamento em todas as etapas de produção das refeições;

g) Permitir que qualquer servidor do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE** tenha livre acesso às áreas de armazenamento e produção de refeições, desde que devidamente paramentado, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança. Caso qualquer etapa vinculada à produção destinada aos restaurantes ocorra em local externo, a equipe de fiscalização deverá ter livre acesso a este local, sob pena de proibição de utilização dos itens que se enquadrem nesta alínea.

h) Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas e apontadas pela **CONTRATANTE**, tanto relacionadas à qualidade dos gêneros, quanto ao cumprimento das boas práticas;

i) Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, respeitando as regras elementares da boa educação;

j) Garantir que o restaurante seja de uso prioritário dos estudantes da Universidade Federal do Paraná, sendo permitido o uso também a servidores, prestadores de serviços, professores, estagiários e público externo – este último, desde que acompanhado por pessoa que tenha vínculo com a Instituição, e que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes;

k) Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos, e/ou emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos;

l) Fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade dos mesmos. Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista responsável, e executada somente após aprovação. Em todos os casos onde ocorram mudanças de cardápio, a **CONTRATADA** deve justificar formalmente o motivo para que a fiscalização da **CONTRATANTE** possa analisar a aplicação de sanções;

m) Enviar os cardápios elaborados com 02 (dois) meses de antecedência da execução dos mesmos para prévia aprovação da equipe de Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**. Após modificações do cardápio com inclusão das sugestões, o cardápio finalizado deverá retornar ao referido Serviço de Nutrição para validação;

n) O cardápio diário deverá ser o mesmo em todas as unidades e deverá ser confirmado na semana anterior à da execução do mesmo para divulgação pela administração dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE** à comunidade (site www.pra.ufpr.br/portal/ru/cardpio);



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DELIC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E
CONTRATAÇÕES**

DELIC

- o) Permitir que as nutricionistas da **CONTRATANTE** realizem a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a **CONTRATADA** realizar imediata retirada e/ou substituição e/ou adequação das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- p) Dispor todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir à totalidade dos clientes;
- q) Manter tabela de preços dos serviços oferecidos sempre atualizada e em local visível a todos os usuários;
- r) Não atrasar o início da distribuição das refeições. Caso ocorram atrasos, a **CONTRATADA** deve justificar formalmente o motivo do mesmo para que a fiscalização da **CONTRATANTE** possa analisar a aplicação das Cláusulas Contratuais e sanções administrativas, salvo se por motivo de força maior. Caso haja atraso na abertura do restaurante, o horário de atendimento aos usuários deve ser estendido por mesmo período;
- s) Disponibilizar água purificada através de bebedouros/refresqueiras, com sistema de filtração por membrana para os usuários do restaurante, durante o horário das refeições. Os filtros deverão ser substituídos a cada 03 (três) meses, ou sempre que necessário. Esta substituição deve ser sempre comunicada por escrito a **CONTRATANTE**;
- t) Disponibilizar ventiladores para os salões de refeições, em quantidade adequada às necessidades do local, podendo esta demanda ser definida pela **CONTRATANTE**;
- u) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, entre outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto deste contrato;
- v) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8666/1993;
- w) Não realizar ou permitir realização/pagamento/recebimento de qualquer serviço que fuja ao objeto deste contrato nas dependências dos restaurantes, sendo esta ação considerada motivo de rescisão imediata deste contrato, sem direito de qualquer pedido de ressarcimento e/ou indenização pela **CONTRATADA**;
- x) Afixar em local visível na entrada do restaurante o cardápio diário e do dia seguinte, assim como os valores calóricos referentes à porção de cada preparação e da refeição completa, presença de produto de origem animal, lactose e glúten nos pratos servidos, conforme Lei Estadual nº 17.604/2013;
- y) Apresentar toda a documentação citada no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e seus anexos, quando obtiver autorização para iniciar suas atividades, a fim de não caracterizar nulidade automática deste contrato. Caso após ser notificada ainda não cumprir com o exigido dentro do prazo determinado, o fiscal do contrato poderá automaticamente declarar a suspensão definitiva do contrato. Em hipótese nenhuma incidirá reparação/repasso por qualquer ônus ou danos a que vier solicitar a **CONTRATADA**, quanto ao exposto;
- z) Saber que, em caso de negligência na execução dos serviços, execução em desacordo com o mínimo exigido neste contrato, ou que tenha como consequência dano de responsabilidade civil a qualquer usuário, a **CONTRATADA** será notificada pela fiscalização do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE** para devida reparação do dano. Excedido o prazo determinado e não cumprida a reparação, a fiscalização do



contrato poderá descontar os valores pecuniários envolvidos na reparação dos danos, sobre pagamento das prestações dos serviços, até que, por fim, seja ressarcida plenamente do prejuízo;

aa) Não realizar ou permitir qualquer forma de fornecimento das refeições fora do salão de refeição das unidades citadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, seja através de “marmitas”, atendimento de unidades externas ao Campus, ou qualquer outra;

bb) Manter em cada restaurante, um banner informativo identificando a **CONTRATADA**, com telefone, e-mail e nome dos responsáveis. Demais comunicações visuais com divulgação de marca da **CONTRATADA** devem ser aprovadas pela **CONTRATANTE**;

cc) Se ao término da realização dos serviços a nota fiscal/fatura não for aceita pela **CONTRATANTE** devido a irregularidades em seu preenchimento, esta será devolvida para as correções necessárias, passando a contar o recebimento provisório a partir da data de sua reapresentação;

dd) Não realizar, nos restaurantes, a venda de quaisquer gêneros (doces, refrigerantes, salgadinhos, dentre outros) não relacionados ao objeto do presente contrato.

II - **Quanto ao imóvel e materiais, são deveres da CONTRATADA:**

a) Prestar os serviços objeto deste contrato nos imóveis dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**, ficando a conservação predial, hidráulica, elétrica, de equipamentos, e custeio das despesas operacionais dos mesmos, sob responsabilidade da **CONTRATADA**;

b) Responsabilizar-se, em regime de comodato, pelos locais de prestação dos serviços, equipamentos e utensílios disponibilizados pela **CONTRATANTE**. Adquirir materiais, móveis, e equipamentos que não forem disponibilizados pela **CONTRATANTE**, além de utensílios e material descartável, em quantidade e qualidade suficientes para o bom atendimento dos usuários. Havendo necessidade de reposição de bens disponibilizados, esta será de responsabilidade total da **CONTRATADA**;

c) Comunicar, por escrito à administração do Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**, qualquer dano ou avaria por ventura, ocasionados no imóvel, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

d) Não realizar qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da administração do Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**, sendo o mesmo procedimento dotado para alterações em equipamentos;

e) Realizar a manutenção preventiva e correção de eventuais entupimentos na rede de esgotos às suas expensas;

f) Manter nos restaurantes, no mínimo, as mesmas quantidades de lugares disponíveis atualmente quais sejam: RU Central: 250 (duzentos e cinquenta) lugares; RU Centro Politécnico: 750 (setecentos e cinquenta) lugares; RU Jardim Botânico: 600 (seiscentos) lugares; RU Agrárias: 180 (cento e oitenta) lugares;

g) Manter em dia a manutenção de toda a estrutura física (elétrica, hidráulica e predial). O plano de manutenção deve prever pintura interna do prédio ao menos uma vez a cada 12 (doze) meses (seguindo os padrões definidos pela **CONTRATANTE**), além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações. Toda manutenção realizada deverá ser documentada e, exceto em casos emergenciais, ser validada previamente pela **CONTRATANTE**;

h) Realizar higienização semestral dos reservatórios de água e das caixas de gordura, assim como hidrojateamento da rede de esgoto. Caso necessário, esta periodicidade pode ser reduzida em função de fatores externos. Os certificados de execução dos serviços devem ser mantidos arquivados nas unidades, e uma cópia dos mesmos deve ser enviada à administração do Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**;

i) Realizar controle integrado de pragas, nas áreas internas e externas dos RUs, de modo a evitar o abrigo e proliferação de insetos e roedores nos restaurantes. O cronograma de trabalho deve contemplar visitas mensais, ou com menor periodicidade, em função da presença de pragas. Os certificados de execução dos serviços devem ser mantidos arquivados nas unidades, e uma cópia dos mesmos deve ser enviada à administração do Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**;

j) Contratar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo no mínimo seguro contra danos elétricos, danos aos imóveis, efeitos da natureza (chuvas, enchente, tremores etc.), quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a **CONTRATADA** responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar;

k) Utilizar parâmetros de gêneros alimentícios e materiais iguais ou similares aos utilizados atualmente nos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**, sendo sempre utilizados itens de primeira linha, e os mesmos devem enquadrar-se às normas higiênicas e sanitárias vigentes.

III - **Quanto aos funcionários, são deveres da CONTRATADA:**

a) Manter a equipe operacional em número e qualidade técnica capaz de prestar os serviços de cozinha, portaria, limpeza e caixas sem interrupções, seja por qualquer motivo;

b) Considerar para o planejamento da equipe operacional, o número de refeições servidas em cada restaurante e a estrutura de cada unidade, garantindo que em caso de faltas, férias ou licenças, a qualidade do serviço não seja prejudicada em função da ausência de funcionários;

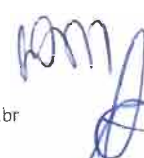
c) Disponibilizar nutricionistas em todas as unidades, adotando como quantitativo mínimo o previsto na Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas. Estes profissionais devem permanecer nas unidades durante todo o período de distribuição das refeições;

d) Deve ser disponibilizado quadro de pessoal compatível com o objeto deste contrato, contando com chefes de cozinha, encarregados administrativos, cozinheiros, açougueiros, auxiliares de cozinha, e auxiliares de serviços gerais (limpeza), porteiros, operadores de caixa e almoxarifes, ou cargos análogos, desde que garantida a qualidade do produto final e atendimento pleno à demanda;

e) Manter como Responsável Técnico (RT) de cada restaurante, 01 (um) nutricionista, o qual deve estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região, para execução de serviços objeto deste contrato;

f) Comunicar imediatamente à **CONTRATANTE** sempre que houver alteração do titular Responsável Técnico (RT) ou do quadro técnico de nutricionistas de alguma unidade, acompanhando justificativa formal da necessidade da substituição e comprovações necessárias;

g) Submeter à apreciação da **CONTRATANTE**, mensalmente ou sempre que solicitado, a relação dos funcionários de cada unidade, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários prestação dos serviços objeto deste contrato;





- h) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das Normas Sanitárias vigentes, Normas Disciplinares e Éticas de trabalho, além daquelas determinadas pela **CONTRATANTE**;
- i) Garantir que os funcionários sejam pessoas portadoras de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- j) Exigir de seus funcionários asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes foram confiados, limitando a presença dos mesmos nas dependências do restaurante nos seus horários de trabalho; assim como cuidar para que as normas e regulamentos internos vigentes nos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE** sejam respeitados;
- k) Manter sempre atualizada e em local visível, a escala de serviço mensal do pessoal que operará no restaurante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários a prestação dos serviços objeto deste contrato;
- l) Não permitir a presença na produção de funcionários que apresentem ferimentos e doenças infectocontagiosas.

IV - Quanto ao pagamento das despesas com funcionários, são deveres da CONTRATADA:

- a) Responder pelo pagamento de toda mão de obra, salários, periculosidades e/ou insalubridades, despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais (despesas civis e trabalhistas), seguros de seus colaboradores, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;
- b) Responder pelas 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;
- c) Praticar salários de acordo com a Entidade profissional competente;
- d) Reconhecer que a inadimplência da **CONTRATADA** com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere a **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato;
- e) Manter sempre atualizados os pagamentos referentes à remuneração mensal, benefícios e demais obrigações trabalhistas dos seus funcionários vinculados ao serviço ora contratado, sendo a **CONTRATANTE** isenta de quaisquer custas;
- f) Assumir a defesa contra reclamações Judiciais e Extrajudiciais arguidas contra si, e arcar com os ônus decorrentes dos prejuízos e das ações judiciais que possam ocorrer em consequência da execução dos serviços prestados para a **CONTRATANTE**.

V - Quanto ao treinamento dos funcionários, são deveres da CONTRATADA:

- a) Apresentar, com um mês de antecedência ao início das atividades, sugestão de cronograma de treinamentos a serem realizados semestralmente para a equipe operacional, conforme RDC nº 216/2004. Este cronograma deve ser aprovado pelo Serviço de Nutrição dos Restaurantes Universitário da **CONTRATANTE**;
- b) Antes do início das atividades, e sempre que um novo funcionário for contratado, o mesmo deve receber orientações referentes às normas da **CONTRATADA**, através de

integração, e deve também participar de treinamento próprio e exclusivo com, no mínimo, 10 (dez) horas de duração que deverá abordar os seguintes temas:

- b.1) Higiene e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (higiene pessoal e cuidados com o uniforme, qualidade da matéria prima, noções de microbiologia de alimentos, produtos de higiene para a área de alimentos, higiene do local, equipamentos e utensílios, legislação) – 04 (quatro) horas;
- b.2) Normas e Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal – 02 (duas) horas;
- b.3) Segurança do Trabalho (normas de segurança do trabalho, uso de EPIs, cuidados e orientações sobre o funcionamento dos equipamentos disponíveis) - 02 (duas) horas;
- b.4) Descarte seletivo de resíduos – 02 (duas) horas.
- c) Este treinamento deverá ser aprovado previamente pelo Serviço de Nutrição e Engenheiro de Segurança do Trabalho do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**, e ao final do mesmo, os funcionários deverão ser avaliados através de prova escrita;
- d) Realizar treinamento prático contemplando operação, higienização e cuidados com os equipamentos disponíveis, de acordo com as Normas Regulamentadoras do MTE – no mínimo 01 (uma) hora por equipamento;
- e) Instruir os funcionários quanto à prevenção de incêndios nas áreas relacionadas ao objeto deste contrato – 01 (uma) hora;
- f) Encaminhar ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**, a cada treinamento realizado, seja inicial, de integração, ou periódico, cópias legíveis das listas de presença e certificados individuais dos funcionários, contendo os seguintes dados: título do treinamento, nomes dos funcionários presentes, data, horário, período, local e conteúdos abordados.

VI - **Quanto à segurança do trabalho, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Seguir todas as Normas Regulamentadoras – NR, relativas à segurança e medicina do trabalho, implantando o Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), o qual auxiliará no cumprimento das referidas NRs (Ordem de serviço, Ficha de EPIs, CIPA, PPRA, PCMSO, Máquinas e equipamentos, Vasos de pressão, Ergonomia);
- b) Providenciar, sob orientação de Técnico de Segurança do Trabalho, descrição de procedimentos e devidos treinamentos sobre a forma correta de utilização dos equipamentos disponíveis nos restaurantes, bem como os riscos de operação e orientações constantes sobre os EPIs a serem utilizados na operação de cada equipamento;
- c) Providenciar, sob orientação técnica adequada, descrição de procedimentos e devidos treinamentos com relação a métodos de ergonomia aplicada para atividades repetitivas, de transporte e movimentação de materiais e carga (peso). Outras como: a que exige atividade em pé, do trabalhador em jornadas prolongadas (com as devidas pausas de descanso), os assentos adequados e noções com orientação técnica postural, deverão ser implementados, distribuídos e orientados, em função da natureza do trabalho envolvido, de acordo com a legislação vigente;
- d) Implantar e manter o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme definido pela NR-07, imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho nº 3.214, de 08 de junho de 1978, da Lei nº. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, com a finalidade de manter a preservação da saúde de todos os trabalhadores, em função dos riscos existentes, contemplando a realização de todos os exames





médicos (Admissional, Periódico, de Retorno ao Trabalho, Mudança de Função e Demissional):

- d.1) Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, de acordo com a função, em periodicidade definida pelo PCMSO, de acordo com a legislação vigente e com as análises de Riscos Ambientais;
- d.2) Permitir que os funcionários iniciem suas atividades nos restaurantes somente após o laudo médico de "apto", para tal, sendo que uma cópia legível deste laudo deve ser encaminhada ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**.
- e) Manter em local adequado caixa de Primeiros Socorros, e treinar funcionários para utilização dos mesmos, conforme NR7. Devem ser disponibilizados os seguintes itens: termômetro, tesoura, pinça, máscara proteção facial; luvas tipo cirúrgica (látex); óculos de proteção (transparente); algodão hidrófilo; gaze esterilizada; esparadrapo; ataduras de crepe; antisséptico; água oxigenada 10 (dez) volumes; álcool a 70%; água boricada; spray anti-queimaduras. O prazo de validade dos produtos deve ser respeitado;
- f) Implantar e manter o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme definido pela NR-09, imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho nº 3.214, de 08 de junho de 1978, da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e consequente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais. Deverão ser adotadas as medidas necessárias suficientes para eliminação, minimização ou controle dos riscos ambientais sempre que forem verificadas situações de risco;
- g) Instalar Brigada de Incêndio em todos os restaurantes, de acordo com Norma de Procedimento Técnico (NPT) nº 017/2011 do Corpo de Bombeiros do Estado do Paraná;
- h) Durante a realização de qualquer trabalho na área dos restaurantes sinalizar, controlar o acesso, desenvolver e implantar procedimentos de segurança a todos os seus funcionários e demais trabalhadores envolvidos com as atividades, orientando de modo a evitar e/ou não permitir a presença de pessoas não autorizadas no local.

VII - Quanto aos uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI), são deveres da CONTRATADA:

- a) Manter seus funcionários devidamente uniformizados, e utilizando todos os EPIs necessários de acordo com a atividade que estiver exercendo, conforme Normas de Segurança no Trabalho vigentes;
- b) Providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela produção das refeições seja de cor branca, limpo e em adequado estado de conservação. Os funcionários responsáveis pela limpeza deverão usar uniformes de cor diferente dos funcionários da produção, também de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação; funcionários de caixas e porteiros devem usar uniforme padrão da empresa; não é permitido para nenhum dos cargos que o funcionário use sua própria vestimenta;
- c) Disponibilizar os uniformes em tamanho e número adequado, permitindo a troca diária; utilizar tecido não sintético, que permita a transpiração. Fornecer opções de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta);
- d) Garantir que os funcionários apenas adentrem a área de produção de refeições se estiverem completamente paramentados, utilizando sapato ou bota de segurança,



calça, camiseta manga curta ou longa, blusão ou jaleco sem bolso ou botões, e touca descartável;

- e) Disponibilizar a visitantes e prestadores de serviço, jalecos e toucas descartáveis sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas a produção de refeições;
- f) Garantir que todos os EPI's atendam 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 que necessário, de forma imediata.

VIII - Quanto às Condições Higiênico Sanitárias, são deveres da CONTRATADA:

- a) Realizar a produção das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/04), Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (RDC nº275/02), e demais normas federais, estaduais e municipais que se apliquem;
- b) Exigir de seus funcionários a apresentação com uniformização adequada e completa em todas as etapas da produção de refeições desde o recebimento até a distribuição das refeições, e também durante a higienização. Estes uniformes devem ser mantidos limpos e em adequado estado de conservação;
- c) Manter rigorosamente limpas e organizadas, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização, todas as áreas internas e externas dos restaurantes, inclusive calçadas, rampas de acesso e vidros, assim como mobiliários, equipamentos e utensílios dos restaurantes, providenciando sua higienização e desinfecção através de produtos específicos para uso em cozinhas industriais. Estes produtos devem possuir registro no Ministério da Saúde, e as Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) dos mesmos devem ser mantidas arquivadas em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**;
- d) Retirar os resíduos dos restaurantes, no mínimo 03 (três) vezes ao dia, ou quantas vezes se fizerem necessárias, devidamente acondicionados em sacos plásticos. Mantê-los acondicionados em recipientes com cores diferenciadas para cada tipo de resíduo (orgânicos, recicláveis, rejeitos, óleo), que devem ser mantidos fechados, e higienizados a cada troca de turno para evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos, e propagação de odores desagradáveis. Deverá haver obrigatoriamente a separação entre lixo orgânico, recicláveis e rejeitos durante todo o processo;
- e) Responsabilizar-se pela destinação final dos resíduos, inclusive de óleo, através da contratação de empresa especializada, que possua as devidas autorizações sanitárias atualizadas para esta atividade. Uma cópia do contrato e das licenças sanitárias deve permanecer arquivada em cada restaurante, e disponíveis ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**;
- f) Monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição;
- g) Realizar controle integrado de pragas, de forma a utilizar o controle químico no restaurante mensalmente, com reforços sempre que necessário, ou de imediato em casos de urgência. O serviço deverá ser realizado por empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de

prevenção relacionadas a instalações, insumos e alimentos, utilizando apenas produtos registrados no Ministério da Saúde. A **CONTRATADA** deve fornecer laudos dos serviços, os quais devem permanecer arquivados em cada restaurante, e disponíveis ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**;

h) Manter reservatório de água em perfeito estado físico e devidamente tampado, em adequado estado de conservação e higiene, higienizado conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Estes registros devem permanecer arquivados em cada restaurante, e disponíveis ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**;

i) Realizar controle de potabilidade da água utilizada para produção de refeições, semestralmente, após higienização dos reservatórios, mediante análises microbiológicas. Estes registros devem permanecer arquivados em cada restaurante, e disponíveis ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**;

j) Abastecer banheiros/vestiários dos funcionários e usuários com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro;

k) Fazer a devida manutenção/substituição dos papeleiros e saboneteiras, sempre que os mesmos encontrarem-se danificados;

l) Coletar diariamente amostras de todas as preparações durante o terço final da distribuição de cada refeição, conforme POP disponibilizado pelo Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**. As amostras (200 g ou ml) deverão ser coletadas em sacos plásticos esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à **CONTRATANTE**;

m) Acondicionar apropriadamente os alimentos, em todas as etapas do processo de produção, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até a distribuição (para alimentos quentes, temperatura superior a 65°C, e abaixo de 10°C para alimentos frios);

n) Manter os balcões de distribuição em perfeito funcionamento, garantindo temperaturas acima de 80°C nos balcões aquecidos, e inferior a 10°C nas pistas frias dos balcões refrigerados;

o) Manter, durante o período de distribuição das refeições, os balcões limpos e organizados, e realizar a reposição das preparações em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;

p) Substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

IX - Quanto às refeições transportadas, são deveres da CONTRATADA:

a) Cumprir rigorosamente os horários de distribuição das refeições no RU Agrárias, de acordo com o Anexo V do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

b) Entregar as refeições no RU Agrárias com, no mínimo, 20 (vinte) minutos de antecedência ao horário previsto para distribuição da refeição;

c) Cumprir a legislação relacionada ao transporte e ao acondicionamento de alimentos, adequando-se às normas vigentes da vigilância sanitária, utilizando carros apropriados (em perfeito estado de funcionamento, fechados, com cabine separada do condutor, com isolamento isotérmico, de uso exclusivo para alimentos, livres de focos de vetores e pragas, e devidamente higienizados);

c.1) Os veículos utilizados para o transporte deverão ser inspecionados, visando assegurar cumprimento da Resolução SESA nº465/2013, que aprova o



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DELIC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E
CONTRATAÇÕES**

DELIC

- "Regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná. Cópia do alvará de licença sanitária deve ser encaminhada à Direção dos Restaurantes Universitário da **CONTRATANTE**;
- c.2) Apenas veículos inspecionados e cuja cópia do alvará tenha sido disponibilizada à Direção dos Restaurantes Universitário da **CONTRATANTE** poderão ser utilizados na prestação dos serviços objeto deste contrato.
- d) Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorms e subsequentemente em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela **CONTRATANTE** e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente;
- e) As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) acondicionadas em gastronorms e subsequentemente em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela **CONTRATANTE** e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos e transportadas em monoblocos higienizados;
- f) Sobremesas doces deverão ser transportadas em gastronorms ou formas e ser cobertas por tampas ou plástico filme atóxico e subsequentemente em equipamentos térmicos;
- g) As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela **CONTRATANTE**;
- h) A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;
- i) Disponibilizar funcionários qualificados, em número suficiente para a distribuição e higienização do setor;
- j) Aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição das refeições transportadas, observando os parâmetros previstos na legislação;
- k) Manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**;
- l) O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à **CONTRATANTE** e autorizadas pela mesma. A **CONTRATADA** deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

X - Quanto a abertura à Comunidade Universitária, são deveres da CONTRATADA:

- a) Dar a necessária abertura para que estagiários da Universidade Federal do Paraná ou de outras Instituições de Ensino recebidos pela **CONTRATANTE** possam exercer as funções designadas pelo restaurante, sob a supervisão do Serviço de Nutrição dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE** e de professores designados;
- b) Dar a necessária abertura para o desenvolvimento de trabalhos, pesquisas ou atividades acadêmicas de alunos da Universidade Federal do Paraná ou de outras Instituições de Ensino, previamente acordado junto ao Serviço de Nutrição dos Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**.

XI - Quanto as responsabilidades sobre os equipamentos e ao espaço físico, são deveres da CONTRATADA:

- a) Conforme dispõem os itens 3.14, 3.15, 3.16 e 3.175 do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 103/2017, a **CONTRATANTE** cederá por meio de contrato de comodato os equipamentos relacionados no apêndice III do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, bem como os imóveis situados nos seguintes endereços: RU Central – Rua Amintas de Barros, esquina com General Carneiro s/n – Centro, Curitiba/PR; RU Centro Politécnico – Rua Cel. Francisco H. dos Santos, s/n – Jardim das Américas, Curitiba/PR (Campus Centro Politécnico, ao lado do Centro de Convivência); RU Agrárias – Rua dos Funcionários, 1540 – Juvevê, Curitiba/PR (Campus Agrárias, em frente ao complexo de Centros Acadêmicos); RU Botânico – Av. Prefeito Lothário Meissner, 632 – Jardim Botânico, Curitiba/PR. Área construída: 1.845,31 m². Tanto os bens móveis quanto imóveis ficarão sob a guarda e responsabilidade da **CONTRATADA**, de modo que:
- b) A **CONTRATADA** arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, Internet, coleta de lixo, limpeza da caixa de água e gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e qualquer outro ônus que recaia sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**;
- c) O custo com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio deverá ser assumido diretamente pela **CONTRATADA**, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação vigente;
- d) Caso ocorra entupimento da caixa de gordura, localizada na área externa do edifício, em razão da obstrução, ocasionada pelo fluxo intercorrente da caixa de gordura da cozinha, a **CONTRATADA** deverá arcar com os custos da manutenção, incluindo a limpeza da área externa em que ocorreu o transbordamento;
- e) Caberá à **CONTRATADA** zelar pelo bom uso destes itens, assim como efetuar todas as manutenções necessárias para seu perfeito funcionamento, às suas expensas;
- f) Comunicar à **CONTRATANTE** a necessidade de substituir quaisquer dos equipamentos cedidos, devido à inutilidade destes, de modo que a **CONTRATANTE** possa realizar os procedimentos de controle de patrimônio sobre tais equipamentos;
- g) Na hipótese prevista neste inciso, a **CONTRATADA** devolverá o equipamento à **CONTRATANTE** e, de acordo com seu interesse, o substituirá. Nesta situação, o equipamento devolvido será retirado da lista de bens cedidos, enquanto o equipamento novo restará sob a propriedade e responsabilidade da **CONTRATADA**.

Parágrafo Primeiro

A **CONTRATADA** ainda se responsabilizará pela manutenção dos prédios onde prestará serviços. As modificações necessárias, tidas como prioritárias à saúde e segurança do ambiente, poderão ser indenizadas pela **CONTRATANTE**, desde que sejam apresentados 03 (três) orçamentos dos serviços e que a **CONTRATANTE** confirme, mediante pesquisa de mercado ou tabela SINAPI, que os preços estão de acordo com o mercado.

Parágrafo Segundo

Quando do encerramento deste contrato, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** deverão proceder vistoria nos imóveis e nos equipamentos, a fim de atestar a condição



de devolução dos mesmos, sendo que qualquer dano verificado deverá ser ressarcido à **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SEXTA – DOS DEVERES DA CONTRATANTE

São deveres da **CONTRATANTE**:

- I - Manter em seu quadro de pessoal, nutricionistas que atuarão diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela **CONTRATADA** em cada um dos restaurantes, observando o cumprimento das condições deste contrato;
- II - Fiscalizar o recebimento, armazenamento, produção, transporte e distribuição de refeições, tendo livre acesso a todas as áreas dos restaurantes, nas operações diárias e/ou durante realização de auditorias;
- III - Verificar se os serviços foram prestados com a necessária qualidade, exercendo a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparação, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- IV - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização daqueles que apresentem condições impróprias ao consumo, ou estejam em desacordo com as especificações, conforme condições para rejeição descritas no Apêndice IV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;
- V - Avaliar os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da refeição produzida, higiene ambiental e pessoal, variação de cardápio, e o grau de satisfação dos usuários em relação à refeição, administração, gerenciamento e higiene do restaurante, através de pesquisa de satisfação aplicada ao menos 03 (três) vez ao ano;
- VI - Aplicar, mensalmente, instrumentos de avaliação da qualidade dos serviços, referente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, prestado pela **CONTRATADA**, através de auditorias de qualidade;
- VII - Fiscalizar a coleta de amostras realizada pela **CONTRATADA**, de acordo com o POP disponibilizado pela direção dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**;
- VIII - Aplicar as penalidades previstas neste contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;
- IX - Fiscalizar o espaço físico, verificando avarias nas áreas;
- X - Validar o cardápio mensal e disponibilizá-lo a **CONTRATADA** com antecedência de 45 (quarenta e cinco) dias de sua execução;
- XI - Disponibilizar o cardápio semanal nos meios de comunicação da **CONTRATANTE**;
- XII - Comunicar por escrito por meio de relatório técnico ou e-mail à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço;
- XIII - Aprovar as notas fiscais emitidas pela **CONTRATADA**, referentes ao fornecimento de refeições aos alunos beneficiários de auxílio-alimentação, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas a outros usuários que apresentem algum benefício;
- XIV - Avisar à **CONTRATADA** com no máximo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sobre situações relacionadas à **CONTRATANTE** ou por ela provocadas, que por ventura causem a redução total ou parcial do número de refeições servidas;
- XV - Atestar o recebimento definitivo dos serviços na nota fiscal/fatura e encaminhar o documento para pagamento, dentro dos prazos previstos;

XVI - Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** conforme o valor registrado neste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA

A **CONTRATADA** deverá, em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura deste contrato, apresentar à **CONTRATANTE** a comprovação de prestação de garantia, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global anual do contrato, numa das modalidades apresentadas a seguir, conforme dispõe o art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/1993:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Fiança bancária; ou
- c) Seguro-garantia.

Parágrafo Segundo

A garantia deverá observar, além do art. 56 da Lei nº 8.666/1993, o art. 19 da Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, 30/04/2008, com redação dada pela Instrução Normativa nº 06 SLTI/MPOG, de 23/12/2013, e o art. 2º, §.2º, inciso V, da Portaria nº 409/2016-MPOG.

Parágrafo Terceiro

A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto deste contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução deste contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela **CONTRATANTE**;
- d) Obrigações trabalhistas, previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

Parágrafo Quarto

A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no Parágrafo Terceiro desta Cláusula imediatamente acima, observada a legislação que rege a matéria.

Parágrafo Quinto

A não apresentação da garantia pela **CONTRATADA**, no prazo descrito nesta Cláusula Sétima, caracteriza a inexecução parcial deste contrato, incidindo a multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento); conforme dispõe a Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, 30/04/2008, com redação dada pela Instrução Normativa nº 06 SLTI/MPOG, de 23/12/2013.

Parágrafo Sexto

O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias corridos autoriza a **CONTRATANTE** a promover a rescisão deste contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II, do art. 78, da Lei nº 8.666/1993.



Parágrafo Sétimo

Para a garantia deste contrato, caso a **CONTRATADA** opte por apresentar títulos da dívida pública, os mesmos deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal, como aquelas previstas no art. 2º da Lei nº 10.179/2001.

Parágrafo Oitavo

Caso a **CONTRATADA** opte pela caução em dinheiro, deverá providenciar o depósito junto à Caixa Econômica Federal, nominal à Universidade Federal do Paraná, para os fins específicos a que se destina, sendo o recibo de depósito o único meio hábil de comprovação desta exigência.

Parágrafo Nono

A **CONTRATANTE** fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto deste contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da **CONTRATADA**, de seu preposto ou de quem em seu nome agir.

Parágrafo Décimo

A autorização contida no Parágrafo Nono, imediatamente acima, é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

Parágrafo Décimo Primeiro

A **CONTRATADA** se obriga a repor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela **CONTRATANTE**.

Parágrafo Décimo Segundo

A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da **CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo Décimo Terceiro

A garantia será restituída automaticamente ou por solicitação, após 03 (três) meses do final da vigência deste contrato, somente se forem cumpridas integralmente todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e ressarcimento de eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros durante a execução do objeto deste contrato.

Parágrafo Décimo Quarto

Caso ocorra a prorrogação da vigência do contrato, observadas as disposições constantes no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a **CONTRATADA** deverá, a cada celebração de termo aditivo, providenciar a devida renovação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, **CONTRATANTE** e



CONTRATADA, condicionada ao pleno atendimento do nível do serviço desejado e da demanda.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

Os preços contratados somente poderão ser reajustados após 12 (doze) meses de vigência deste contrato, aplicando-se, a partir da data de apresentação da proposta, a correspondente variação do IGP-M ou outro índice que venha oficialmente substituí-lo.

CLÁUSULA DECIMA – DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

Para fiscalização do objeto deste contrato, a **CONTRATANTE** manterá em cada restaurante uma sala administrativa que servirá como base operacional da equipe de fiscalização. A sala designada para este fim será a sala administrativa principal de cada restaurante, que permite visualização tanto da cozinha quanto do salão.

Parágrafo Primeiro

Serão aplicadas as seguintes formas de controle do número de refeições e do pagamento:

- a) A **CONTRATANTE** disponibilizará à **CONTRATADA**, sistema informatizado de controle de acesso de usuários que terão direito a subsídio alimentício total e/ou parcial. O usuário beneficiário do subsídio será identificado pelo seu crachá institucional de identificação de acordo com sua classe ou diretamente com a inserção de seus dados no sistema, desde que sua foto esteja disponibilizada;
- b) Em caso de falhas ou inoperância do controle de acesso será adotado o sistema de listas, com controle por assinaturas após conferência do vínculo por um servidor da **CONTRATANTE**;
- c) O pagamento das refeições será realizado com base no sistema de controle de acesso, sendo apenas pagas aquelas refeições registradas. Serão emitidos relatórios do sistema, apontando que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**;
- d) Usuários que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade Federal do Paraná (visitantes) farão o pagamento de suas refeições diretamente à **CONTRATADA**, sendo sugerido que o valor cobrado destes seja equivalente aos valores contratuais;
- e) Os pagamentos a serem efetuados pela **CONTRATANTE** ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da **CONTRATANTE**;
- f) As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
 - f.1) Os fechamentos de quantitativos ocorrerão diariamente, confrontando-se os dados gerados pelo sistema com os relatórios da **CONTRATADA**, visando verificar e corrigir eventuais distorções com a maior agilidade possível;
 - f.2) Até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à prestação dos serviços, será gerado relatório contendo os quantitativos totais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados, sendo complementados com os quantitativos que eventualmente tenham sido registrados em listas;
 - f.3) A **CONTRATADA** terá até 10 (dez) dias úteis para conferir o relatório enviado pela



CONTRATANTE e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

g) Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

g.1) O valor dos pagamentos será obtido mediante a medição das quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas eventuais glosas aplicadas pela **CONTRATANTE** por motivos imputáveis à **CONTRATADA**;

g.2) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela **CONTRATANTE** será efetuado, de acordo com o valor da refeição constante deste contrato;

g.3) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela **CONTRATANTE** será efetuado, de acordo com o valor da refeição contratado, descontado o valor pago pelos usuários no ato do consumo da refeição;

g.4) A realização dos descontos indicados na alínea “g.1”, acima, não prejudica a aplicação de sanções à **CONTRATADA**, por conta da não execução dos serviços ou execução de forma diferente ao previsto no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

h) Após a conferência dos quantitativos e valores pelas duas partes, a **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da nota fiscal/fatura junto do relatório emitido pela **CONTRATADA**;

i) Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**;

j) A **CONTRATADA** deverá disponibilizar no local de controle de acesso e registro das vendas, uma câmera de monitoramento, com acesso online disponível para a **CONTRATANTE**, e apresentar junto com o fechamento mensal, as imagens dos períodos em que há controle de acesso, gravadas em DVD ou Pen Drive.

Parágrafo Segundo

Serão adotados os seguintes procedimentos para realização de pesquisa de satisfação:

a) O nível de satisfação dos usuários será objeto de avaliação realizado pela **CONTRATANTE**, através de pesquisas com o objetivo de avaliar o grau de satisfação dos usuários dos 04 (quatro) restaurantes localizados em Curitiba/PR, em relação às condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados pela **CONTRATADA**;

b) A Pesquisa de Satisfação será realizada, mensalmente pela **CONTRATANTE**, por amostragem de 108 (cento e oito) usuários que frequentam os restaurantes, escolhidos de forma aleatória em cada local e turno (café da manhã, almoço e jantar). Os usuários serão submetidos ao preenchimento do questionário, conforme Modelo de Formulário, constante no Anexo XXII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

b.1) O tamanho da amostra suficiente e necessário para estimar, com 95% (noventa e cinco por cento) de confiança os parâmetros da população, e admitindo um erro de 3% (três por cento) em torno da média, é de pelo menos 108 (cento e oito) pesquisas válidas. Para tal, sugere-se que seja sempre aplicada 10% (dez por cento) a mais de questionários para que, quando necessário, possa-se eliminar os outliers;

c) A pesquisa de satisfação avaliará, entre outros, mas não se limitando, os seguintes indicadores:



- c.1) qualidade das refeições;
- c.2) apresentação das preparações no buffet;
- c.3) sabor e tempero das preparações;
- c.4) variedade do cardápio;
- c.5) reposição de preparações/utensílios
- c.6) higiene do ambiente;
- c.7) presteza no atendimento;
- c.8) higiene dos funcionários.
- d) Cada indicador da pesquisa será avaliado de 0 a 10, sendo o grau 0 correspondente a totalmente insatisfeito, e o grau 10, correspondente a totalmente satisfeito;
- e) A tabulação dos resultados da pesquisa será realizada individualmente, por restaurante, e por turno de serviço (café da manhã, almoço e jantar);
- f) Para cada serviço avaliado (café da manhã, almoço e jantar), o resultado da pesquisa será considerado satisfatório quando a média aritmética das notas de todos os itens estiver acima de 07 (sete), (média = soma das notas das pesquisas de todos entrevistados, dividida pelo total de notas multiplicadas pelo total de entrevistados);
- f.1) Seja X_{ij} as notas dadas pelo entrevistado j para a questão i da pesquisa;
- f.2) Seja m o número de questões e n o número de entrevistado;
- f.3) A média global é dada pela razão entre a soma de todas as notas X_{ij} e $m.n$.
- g) Ainda que o resultado da pesquisa de satisfação seja considerado satisfatório, a **CONTRATADA** receberá relatório com as estatísticas e as observações dos usuários e itens a serem melhorados;
- h) Quando o resultado da pesquisa for insatisfatório, a **CONTRATANTE** disponibilizará à **CONTRATADA** os resultados através de relatório. A **CONTRATADA** deverá apresentar um Plano de Ação, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contemplando as medidas que serão tomadas para correção da(s) falha(s) bem como o prazo para solução do(s) problema(s). As situações consideradas emergenciais deverão ser corrigidas imediatamente;
- i) A pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório, serão analisados os itens individualmente, por restaurante, e por serviço; sendo as penalizações aplicadas da seguinte forma:
 - i.1) Até 02 (dois) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), será encaminhada comunicação formal à **CONTRATADA** a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
 - i.3) De 03 (três) a 05 (cinco) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), a **CONTRATANTE** enviará aviso de advertência à **CONTRATADA**, e será aplicada multa de GRAU 2, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;
 - i.4) De 06 (seis) a 07 (sete) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa de GRAU 3, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;
 - i.5) De 08 (oito) a 10 (dez) itens com a maioria das avaliações insatisfatórias: a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, ou rescindir este contrato.



j) Caso haja reincidência do resultado insatisfatório em qualquer um dos serviços, de qualquer um dos quatro restaurantes, em período inferior a 12 (doze) meses, a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa de grau superior (5) ou rescindir este contrato, seguindo o disposto na "Tabela de Multas" que constitui o Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

k) Os valores das multas serão convertidos na forma da contrapartida mensal, observado o procedimento consignado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas advindas do presente contrato correrão por conta dos recursos consignados no Elemento de Despesa 3390.39 – Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, disponíveis na fonte 0112 e 0100 – Tesouro Nacional e Fonte 0250 – Recursos Diretamente Arrecadados e na Ação 12.364.2080.20RK.0041 – Funcionamento das Instituições Federais de Ensino Superior e Ação 12.364.2080.4002.0041 – Assistência ao Estudante de Ensino Superior.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO AO EDITAL

Vinculam-se ao presente contrato o Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e seus anexos, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais se constituem partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CESSÃO

É vedada a cessão ou transferência total ou parcial do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Com fulcro no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, a **CONTRATADA** ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, conforme que:

- I - Deixar de manter as condições de habilitação e endereço atualizado no SICAF;
- II - Recusar-se ou deixar de receber a nota de empenho referente ao contrato: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do empenho;
- III - Fraudar ou falhar na execução do objeto deste contrato e ensejar no seu retardamento:
 - a) Recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos serviços: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;
 - b) Atrasar a execução de quaisquer dos serviços solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: cancelamento do contrato; impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;
 - c) Executar serviços com características diversas daquelas constantes em sua proposta ou neste contrato, se recusando ou deixando de substituí-lo no prazo fixado



pela **CONTRATANTE**: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa calculada em relação ao valor da fatura do mês em que se deu o inadimplemento, de acordo com a gravidade da falha, conforme Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017:

- c.1) Faltas leves – multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;
- c.2) Faltas médias – multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;
- c.3) Faltas graves – multa de 1,0% (um vírgula zero por cento) sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada.

IV - Apresentar documento ou declaração falsa:

a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 04 (quatro) anos;

b) Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: impedimento de licitar por até 05 (cinco) anos.

V - Cometer fraude fiscal:

a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;

b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;

c) Falsificar ou alterar quaisquer notas fiscais.

VI - Comportar-se de modo inidôneo:

a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo;

b) Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalizada anteriormente.

Parágrafo Primeiro

Para os casos elencados e correlatos ao inciso I desta cláusula, a **CONTRATADA** ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de até 06 (seis) meses.

Parágrafo Segundo

Para os casos correlatos aos elencados no inciso II desta cláusula, a **CONTRATADA** ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 01(um) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato.

Parágrafo Terceiro

Para os casos elencados e correlatos ao inciso III desta cláusula, nas situações em que a **CONTRATADA** executar os serviços durante o processo para sua penalização, fica facultado à **CONTRATANTE** receber o serviço e reduzir a multa até a metade do valor inicialmente calculado, deixando de aplicar a penalidade de impedimento de licitar, de acordo com o prejuízo sofrido pela Administração.

Parágrafo Quarto

A **CONTRATADA**, caso enquadrada no inciso IV desta cláusula ficará, ainda, sujeita à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:



- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

Parágrafo Quinto

Para os casos elencados e correlatos ao inciso V desta cláusula, a **CONTRATADA** ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

Parágrafo Sexto

A **CONTRATADA**, caso enquadrada no inciso IV desta cláusula ficará, ainda, sujeita à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:

- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

Parágrafo Sétimo

Para os casos correlatos ao inciso VI desta cláusula, a **CONTRATADA** ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, além do pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total de sua proposta ou do contrato.

Parágrafo Oitavo

Além do acima exposto, a **CONTRATADA** se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para a prestação dos serviços, da seguinte forma:

- a) Advertência, nos casos de menor gravidade;
- b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento), calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do edital de licitação, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do contrato, incidindo sanções específicas, conforme o inciso III desta cláusula.

Parágrafo Nono

As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.

Parágrafo Décimo

Será assegurado à **CONTRATADA**, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

Parágrafo Décimo Primeiro

As sanções previstas neste contrato e Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.



Parágrafo Décimo Segundo

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, a **CONTRATADA** será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, neste contrato e das demais cominações legais.

Parágrafo Décimo Terceiro

A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:

- a) O dano causado à Administração;
- b) O caráter educativo da pena;
- c) A reincidência como Maus Antecedentes;
- d) A proporcionalidade.

Parágrafo Décimo Quarto

Na dosimetria da aplicação das sanções estabelecidas, são assim consideradas as possíveis faltas cometidas pela **CONTRATADA**, conforme Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, que descreve as condutas omissivas e comissivas prescritas, bem como as respectivas multas:

- a) **FALTAS LEVES:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços contratados e a despeito das quais a sua regular prestação não reste inviabilizada;
- b) **FALTAS MÉDIAS:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços contratados, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da **CONTRATADA**;
- c) **FALTAS GRAVES:** puníveis com a aplicação de multa e impedimento de licitar e contratar com a **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços contratados, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da **CONTRATADA**.

Parágrafo Décimo Quinto

Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

Parágrafo Décimo Sexto

Caso as multas previstas neste contrato, no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e seus anexos não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

Parágrafo Décimo Sétimo

As multas referidas neste Título deverão ser depositadas na conta única da **CONTRATANTE**, mediante GRU (Guia de Recolhimento da União), a ser fornecida pela



autoridade aplicadora da multa, até a data de vencimento que será colocada na guia. Caso a GRU não seja quitada até o vencimento previsto pela **CONTRATANTE**, os valores poderão sofrer acréscimo pela aplicação do índice IGP-M/FGV, da data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

Parágrafo Décimo Oitavo

Caso a **CONTRATADA**, por qualquer motivo, não efetue o recolhimento da GRU na conta única da **CONTRATANTE**, dentro dos prazos estabelecidos, os valores serão deduzidos da próxima fatura a ser paga à fornecedora, independente de comunicação prévia.

Parágrafo Décimo Nono

Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à **CONTRATANTE**, esta poderá mantê-lo em vigor, cobrando apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

Parágrafo Vigésimo

As sanções de impedimento de licitar e contratar não serão passíveis de reabilitação anteriormente ao final do prazo fixado, tendo a **CONTRATADA** que cumprir sua integralidade, ressalvado o direito de apreciação judicial do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A **CONTRATADA** é obrigada a manter, durante toda a vigência deste instrumento contratual, todas as condições de habilitação e qualificação com as quais venceu a licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão pela **CONTRATANTE**, com as consequências contratuais e as previstas nos termos dos artigos 77 a 80, consoante a Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo Único

Não realizar ou permitir realização/pagamento/recebimento de qualquer serviço que fuja ao objeto deste contrato nas dependências dos restaurantes, sendo esta ação considerada motivo de rescisão imediata deste contrato, sem direito de qualquer pedido de ressarcimento e/ou indenização pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO E DOS CASOS OMISSOS

O presente contrato regula-se pela Lei nº 8.666/1993 e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições do Direito Privado.

Parágrafo Único

Os casos omissos decorrentes deste contrato serão resolvidos pela Administração da **CONTRATANTE**.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DELIC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E
CONTRATAÇÕES**

DELIC

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

O extrato deste contrato será objeto de publicação no Diário Oficial da União – Seção 3 – o qual será anexado ao processo licitatório.

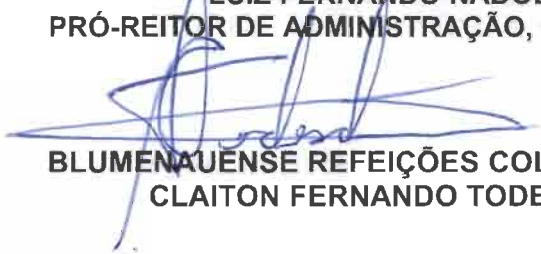
CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

Por força do disposto no artigo 109, inciso I da Constituição Federal, o foro da Justiça Federal – Seção Judiciária do Paraná/Subseção Judiciária de Curitiba será competente para resolver questões relativas ao presente instrumento.

E, por estarem assim contratados e reciprocamente obrigados ao fiel e estrito cumprimento das cláusulas indicadas, lavrou-se o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor, tendo sido lido e assinado pelas partes contratantes.

Curitiba, 26 de janeiro de 2018.


**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
LUIZ FERNANDO NADOLNY
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO, EM EXERCÍCIO**


**BLUMENAUENSE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.
CLAITON FERNANDO TODESCHINI**