PROCESSO Nº 23075.083494/2015-76
CONTRATO Nº 71/2015

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ E A EMPRESA M. COSTA CORREA - ME.

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, Prof. Edelvino Razzolini Filho, CPF nº 319.147.649-00, conforme delegação de competência pela Portaria nº 1613, de 16/03/2015, do Magnífico Reitor, doravante denominada **CONTRATANTE**, e por outro lado a empresa **M. COSTA CORREA - ME**, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua Frederico Figueira, nº 437E, Bairro Centro, Barra do Corda - MA, CEP 65950-000, devidamente inscrita no CNPJ/MF nº 08.088.545/0001-03, neste ato representada pelo Sr. **MICHEL COSTA CORRÊA**, CPF nº 992.932.693-68, RG nº 014936002000-3, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato decorrente do **Pregão Eletrônico nº 080/2015**, 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, na Lei nº 9.504, de 30/09/1997, nos Decretos nºs 5.450, de 31/05/2005, 3.693, de 20/12/2000, 3.722, de 09/01/2001 e 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 Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 11/10/2010, na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 30/04/2008, com suas posteriores alterações, na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 16/09/2009 e as demais normas que dispõem sobre a matéria, bem como as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada nos serviços de produção e fornecimento de refeições preparadas (café da manhã, almoço e jantar) para implantação de Restaurante Universitário visando o atendimento à comunidade universitária do Campus Mirassol, na cidade de Pontal do Paraná/PR, da Universidade Federal do Paraná, conforme especificação detalhada constante no Título 3 - Da Especificação e Orçamento, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 080/2015.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor global deste contrato corresponde a R$ 1.212.450,00 (um milhão, duzentos e doze mil e quatrocentos e cinquenta reais), cujo pagamento será efetuado mensalmente, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após a conferência da execução definitiva dos serviços, devidamente aceitos pela **CONTRATANTE** mediante atestado no verso da nota fiscal/fatura, com crédito em conta corrente a ser indicada pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Primeiro

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

Parágrafo Segundo

Conforme estabelece a IN/SLTI nº 02, de 30/04/2008, em seu artigo 36, §4º, no caso de eventual atraso no pagamento, desde que para tanto a **CONTRATADA** 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 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:
EM = N x VP x 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.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O presente contrato terá validade de 12 (doze) meses, contados da data da 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

O serviço contratado deverá ser prestado em local externo ao Campus Mirassol da **CONTRANTANTE**, de responsabilidade da **CONTRATADA**, desde que em distância não superior a 1.000 (um mil) metros do endereço do Campus, objetivando facilidade de acesso à comunidade acadêmica. O Campus Mirassol está localizado na Rua Rio Grande do Norte, nº 145, Balneário de Mirassol, CEP 83255-000, em Pontal do Paraná/PR.

Parágrafo Segundo

A **CONTRATADA** terá o prazo de até 15 (quinze) dias, após a assinatura do contrato, para apresentar o local da instalação do Restaurante Universitário, com o projeto de construção, reforma ou adequação do espaço físico, para aprovação da Administração do Restaurante Universitário da **CONTRANTANTE**.

Parágrafo Terceiro

Após a aprovação do local para a instalação do Restaurante Universitário e do projeto, a **CONTRATADA** terá 45 (quarenta e cinco) dias para execução da obra e início das atividades, sendo que a **CONTRATANTE** poderá vistoriar o espaço a qualquer tempo, para garantir que a proposta atenda plenamente ao objeto deste

contrato decorrente do Pregão Eletrônico nº 080/2015.

Parágrafo Quarto

A **CONTRATADA** é a responsável pelo local que atenderá a demanda e deverá, sob sua responsabilidade e custo, adquirir materiais, móveis, equipamentos a utensílios de cozinha e copa tais como: talheres, pratos, bandejas, copos descartáveis, guardanapos em quantidade e qualidade suficientes para o bom atendimento dos usuários de seu restaurante. Havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos produtos, esta será de responsabilidade total da **CONTRATADA**.

Parágrafo Quinto

O espaço físico necessário para o atendimento do objeto deste contrato deverá comportar, no mínimo, 100 (cem) usuários vinculados à **CONTRATANTE**, sentados simultaneamente e atender à descrição e detalhamento do espaço físico constante no Quadro 01 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 080/2015.

Parágrafo Sexto

A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela realização de compra, pedidos, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios; produção, distribuição e acondicionamento de refeições; higienização de utensílios, instalação de equipamentos e toda estrutura interna e externa do restaurante e conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios.

Parágrafo Sétimo

A **CONTRATADA** deverá preparar e fornecer refeições para o café da manhã, almoço e jantar, de segunda a sexta-feira, bem como aos sábados, domingos e feriados, de acordo com as normas de higiene para a preparação de alimentos e conforme os horários definidos pela Direção dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**, a saber:

a) Café da manhã: de segunda a sexta-feira, das 07h30 às 09h00; sábados, domingos e feriados, das 08h30 às 09h15;

b) Almoço: de segunda a sexta-feira, das 11h00 às 13h30; sábados, domingos e feriados, das 11h30 às 14h00.

c) Jantar: de segunda a sexta-feira, das 18h00 às 19h30; sábados, domingos e feriados, das 18h00 às 19h00.

Parágrafo Oitavo

O funcionamento do Restaurante Universitário deverá obedecer ao calendário escolar estabelecido pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE da **CONTRATANTE**, salvo alterações.

Parágrafo Nono

O restaurante será de uso prioritário para estudantes da Universidade Federal do Paraná, **CONTRATANTE**, sendo permitido o uso também para servidores, prestadores de serviços, professores, estagiários e público externo, desde que acompanhado por pessoa da instituição e com autorização prévia da Direção da

CONTRATANTE e desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.

Parágrafo Décimo

O valor unitário do café da manhã será o valor proposto deduzido os reembolsos de R$ 0,50 (cinquenta centavos) dos estudantes, R$ 1,00 (um real) dos servidores e R$ 1,30 (um real e trinta centavos) dos docentes, pagos diretamente ao caixa da entrada no ato do acesso ao restaurante, e demais valores previstos conforme Anexo I deste instrumento.

Parágrafo Décimo Primeiro

O valor unitário da refeição, almoço ou jantar, será o valor proposto deduzido os reembolsos de R$ 1,30 (um real e trinta centavos) dos estudantes, R$ 1,90 (um real e noventa centavos) dos servidores e R$ 2,40 (dois reais e quarenta centavos) dos docentes, pagos diretamente no caixa da **CONTRATADA** no ato do acesso ao restaurante, e demais valores previstos conforme Anexo I deste contrato.

Parágrafo Décimo Segundo

A tabela de preços deverá estar sempre atualizada e em local visível, com valores previstos conforme Anexo I deste contrato.

Parágrafo Décimo Terceiro

A **CONTRATANTE** arcará integralmente com as refeições do Programa de Benefícios Econômicos para Manutenção aos Estudantes de Graduação e Ensino Profissionalizante da UFPR com fragilidade econômica - PROBEM conforme quantitativo de alunos apresentado pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE da UFPR periodicamente e controle de listas de presença.

Parágrafo Décimo Quarto

A **CONTRATADA** deverá informar, diariamente, à **CONTRATANTE**, a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público e demais serviços prestados, para conferência/controle e contabilização do número de refeições servidas.

Parágrafo Décimo Quinto

O pagamento será efetuado mensalmente, mediante emissão de nota fiscal/fatura pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Décimo Sexto

Para fins de pagamento, serão descontados do valor final mensal os valores totais pagos pelos usuários diretamente no caixa da **CONTRATADA**, conforme deduções estipuladas no Parágrafo Décimo e no Parágrafo Décimo Primeiro desta Cláusula.

Parágrafo Décimo Sétimo

Os serviços executados devem estar plenamente de acordo com as especificações e exigências descritas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 080/2015, no Edital e neste contrato.

Parágrafo Décimo Oitavo

Procedida à conferência da execução dos serviços, a consequente aceitação será feita definitivamente pela unidade responsável da **CONTRATANTE**, mediante declaração no verso da nota fiscal/fatura.

Parágrafo Décimo Nono

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

CLÁUSULA QUARTA - DEVERES DA CONTRATADA

São deveres da **CONTRATADA:**

I - Cumprir rigorosamente as especificações, os prazos e demais condições para execução dos serviços, conforme disposto na Cláusula Terceira deste instrumento, bem como no Termo de Referencia, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 080/2015;

II - Executar os serviços de produção e fornecimento de refeições preparadas (café da manhã, almoço e jantar) conforme especificações constantes neste contrato, no Edital de Pregão Eletrônico nº 080/2015 e seus anexos, e de acordo com proposta aceita na licitação;

III - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços executados, garantindo a qualidade dos mesmos e procedendo à imediata correção de eventuais falhas na execução do objeto contratado observadas e apontadas pelo Serviço de Nutrição do Restaurante, sem ônus para a **CONTRATANTE**;

IV - Quanto à execução dos serviços, são deveres da **CONTRATADA**:

a) Responsabilizar-se pela realização de compra, pedidos, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios; produção, distribuição e acondicionamento de refeições; higienização de utensílios, instalação de equipamentos e toda estrutura interna e externa do restaurante e conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios;

b) Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade e mantê-los em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeitos à fiscalização do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;

c) Responsabilizar-se pelo cumprimento dos serviços prestados e das normas disciplinares determinadas pelo Serviço de Nutrição e Administração do Restaurante Universitário, oferecendo serviços de boa qualidade e mantendo contato permanente com estes;

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

e) Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, devendo ser respeitadas as regras elementares de boa educação;

f) Arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução dos serviços;

g) Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, decorrentes de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos;
h) Fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade;
i) Permitir que a **CONTRATANTE** realize a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa do fiscal, devendo a **CONTRATADA** realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
j) Dispor todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
k) Disponibilizar água purificada através de bebedouros/refresqueiras por sistema de filtração por membrana para os usuários do restaurante, durante o horário das refeições;
l) Disponibilizar ventiladores em quantidade de acordo com a necessidade do local, podendo ser definido pela **CONTRATANTE**;
m) 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, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
n) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte cinco por cento) do valor inicial contratado, nos termos do Artigo 65, Paragrafo 1° da Lei n° 8.666/1993;
o) Não realizar venda de nenhum produto que fuja ao objeto do contrato firmado com a **CONTRATANTE**;
p) Afixar o cardápio diário e do dia seguinte, assim como os valores calóricos referentes à porção de cada preparação e da refeição completa, em local visível na entrada do restaurante;
q) Fornecer, diariamente, à **CONTRATANTE**, informação sobre a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados;
r) Deverá manter ou verificar as seguintes medidas para realizar quaisquer trabalhos em local pré-determinado: sinalizar, controlar o acesso, desenvolver e implantar procedimentos de segurança a todos os seus e demais trabalhadores envolvidos com as atividades, orientando de modo a evitar e/ou não permitir a presença de pessoas não autorizadas, conforme procedimentos do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário, da Pró-Reitoria de Administração e da Universidade Federal do Paraná;
V - Quanto ao imóvel e materiais, são deveres da **CONTRATADA**:
a) Responsabilizar-se pelo local que atenda a demanda e, sob sua responsabilidade e custo, adquirir materiais, móveis, equipamentos e utensílios de cozinha e copa tais como: talheres, pratos, bandejas, copos descartáveis, guardanapos em quantidade e qualidade suficientes para o bom atendimento dos usuários de seu restaurante, sendo que, havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos produtos, esta será de responsabilidade total da **CONTRATADA**;
b) O espaço físico objeto deste contrato, deverá atender no mínimo 100 (cem) usuários vinculados à **CONTRATANTE** sentados simultaneamente;

c) Zelar pela manutenção de toda a estrutura física (elétrica, hidráulica e predial), incluindo uma pintura predial anual interna do prédio (seguindo os padrões definidos pela **CONTRATANTE**), além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;
d) Realizar limpezas periódicas de caixa d'água e de gordura das instalações;
e) Realizar 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 à **CONTRATANTE**, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da **CONTRATADA**, terá esta independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da Administração do Restaurante Universitário/PRA, para dar início à reparação do dano. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela **CONTRATADA** à Administração da PRA/Restaurante Universitário, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A **CONTRATADA** apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Administração da PRA/Restaurante Universitário;
f) Submeter, previamente, à aprovação da fiscalização da PRA/Restaurante Universitário, todos os materiais, equipamentos, móveis e utensílios antes de aplicá-los, bem como fornecimento das especificações técnicas do fabricante (catálogos próprios) que auxiliem na qualidade e descrições a serem empregados. Aprovadas, as amostras/insumos, equipamentos a/ou catálogos técnicos próprios serão mantidos, no escritório da fiscalização do Restaurante Universitário da UFPR, para comparação com os exemplares dos lotes que serão utilizados;
g) Todos os utensílios, equipamentos e materiais/insumos que assim requeiram ser fornecidos pela **CONTRATADA** deverão ser totalmente protegidos contra ocorrência de danos de qualquer origem, enquanto perdurar o período do serviço, ficando responsável a **CONTRATADA** por esta proteção e mobilização, bem como promover técnicas de segurança na prevenção de acidentes (treinamento funcional periódico, uso correto, inclusive dos EPI's e EPC's, da série de medidas para controle ou isolamento do local e outros) que possa oferecer risco de acidentes diversos;
h) Todos os resíduos gerados ou não pelo objeto do contrato são de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, cabendo a ela o devido acondicionamento e destinação final, sendo que os parâmetros de materiais exigidos deverão ser iguais ou similares aos utilizados no Restaurante Universitário da UFPR/CURITIBA, dentro das exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
VI - Quanto aos funcionários, são deveres da **CONTRATADA**:
a) Manter equipe de pessoal capaz de prestar os serviços sem interrupções seja por qualquer motivo;
b) É obrigatória a presença de 01 (um) Nutricionista no período de produção e distribuição do café da manhã, no período de produção e distribuição do almoço e no período de produção e distribuição do jantar;
c) O Responsável Técnico (RT) do restaurante será o Nutricionista da **CONTRATADA**, o qual deve ser detentor de atestado de responsabilidade técnica, e estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 8ª Regional, para execução de serviços da mesma natureza do objeto do presente contrato;

d) Comunicar imediatamente à **CONTRATANTE** a eventual alteração do titular Responsável Técnico, acompanhando de justificativa da necessidade da substituição;
e) Submeter à apreciação da **CONTRATANTE** a relação dos funcionários, acompanhada de documentação que comprove a respectiva idoneidade, quando solicitado;
f) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das Normas Disciplinares determinadas pela **CONTRATANTE**;
g) 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;
h) 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 a **CONTRATADA** deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos vigentes nos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE** sejam respeitados;
i) Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que operara no restaurante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções; e,
j) Providenciar a retirada da produção de funcionários que apresentem ferimentos e doenças infectocontagiosas.

Parágrafo Primeiro

Em hipótese nenhuma será aceito por parte dos funcionários da **CONTRATADA** realização/pagamento/recebimento de qualquer serviço, nas dependências do restaurante, que fuja ao objeto e/ou sem o aval plenamente registrado no Restaurante Universitário/PRA, sem a autorização homologada pelo Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário/PRA e Direção do Restaurante Universitário e, será também motivo de rescisão imediata deste contrato, sem direito de quaisquer pedidos de ressarcimento a/ou indenização pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Segundo

Quando a **CONTRATADA** firmar e obtiver autorização dos Serviços de Nutrição do Restaurante Universitário para iniciar suas atividades, para não caracterizar nulidade automática do presente contrato, a **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela apresentação de toda a documentação necessária, citada neste contrato e no Edital de Pregão Eletrônico nº 080/2015. E, se após ser notificada ainda a **CONTRATADA** não cumprir com o exigido dentro do prazo determinado, o Fiscal do Contrato poderá automaticamente declarar a suspensão definitiva deste contrato. Em hipótese nenhuma incidirá reparação/repasse por qualquer ônus ou danos a que vier solicitar a **CONTRATADA**, quanto ao exposto.

Parágrafo Terceiro

Em caso de negligência na execução adequada de serviços ou se a **CONTRATADA** efetuar serviço em desacordo com o mínimo exigido neste contrato ou não atender com a qualidade esperada, e tendo como consequência, dano de responsabilidade civil a qualquer usuário, a **CONTRATADA** será notificada pela fiscalização do Restaurante Universitário para devida reparação do dano. Excedido o prazo de tempo 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 ressarcido plenamente do prejuízo.

Parágrafo Quarto

Fica a **CONTRATADA** responsável por iniciar a prestação dos serviços em 60 (sessenta dias), onde terá o prazo de até 15 (quinze) dias, após a assinatura do contrato, para apresentar o local da instalação à **CONTRATANTE**, com o projeto de construção, reforma ou adequação do espaço físico, para aprovação da **CONTRATANTE** (RU/PRA/UFPR). Aprovado o local e o projeto, a **CONTRATADA** terá 45 (quarenta e cinco) dias para execução da obra e início das atividades.

Parágrafo Quinto

É vedada qualquer forma de fornecimento das refeições fora do salão de refeição, seja através de "marmitas", atendimento de unidades externas ao Campus ou qualquer outra forma.

Parágrafo Sexto

Com referência ao pagamento das despesas com funcionários a **CONTRATADA** deverá:

a) Responder pelo pagamento do toda mão de obra, salários, periculosidades e/ou insalubridades, despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais (despesas civis e trabalhistas) de seus colaboradores, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;

b) Serão também de responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas com refeições, uniformes, estadias, seguros de vida, indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a **CONTRATADA**, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes;

c) Fica vedado à **CONTRATADA** praticar salários inferiores ao da Categoria, de acordo com a Entidade profissional competente;

d) A **CONTRATADA** responderá por todos os ônus com salários, seguros, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, fiscais ou comerciais, resultantes da execução do contrato;

e) A inadimplência da **CONTRATADA** com referência, aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere à **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

f) A **CONTRATADA** se obriga a manter sempre atualizados os pagamentos referentes à remuneração mensal dos seus funcionários vinculados ao serviço ora contratado; bem como aos encargos sociais e trabalhistas previstos em legislação, sob pena de retenção pela **CONTRATANTE**, dos pagamentos destes encargos devidos, referente ao mês vencido, até que seja satisfeita e cumprida com a obrigação;

g) As pessoas que executam ou venham a executar os serviços decorrentes deste contrato, possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a **CONTRATADA**, sendo esta responsável pelo pagamento dos salários e demais vantagens e recolhimentos de

todas as obrigações e tributos pertinentes, cabendo-lhe também, a competência para responder por quaisquer ações porventura impetradas por seus funcionários, junto ao Poder Judiciário;

h) A **CONTRATADA** assumirá a defesa contra reclamações Judiciais e Extrajudiciais e arcará com os ônus decorrentes dos prejuízos e das ações judiciais que possam ocorrer em consequência da execução dos serviços contratados a que venham a ser arguidos contra a **CONTRATANTE**, por terceiros; e,

i) A **CONTRATADA** deverá cumprir integralmente com o estabelecido na Convenção Coletiva da Categoria de Trabalho, respeitando a data limite fixada para o pagamento de benefícios e salários.

Parágrafo Sétimo

Com referência ao treinamento dos funcionários a programação do treinamento deverá conter os seguintes assuntos: Cuidados Básicos Higiênicos 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); Ética no Ambiente de Trabalho a Relacionamento Interpessoal; Segurança do Trabalho (este treinamento deverá ser fornecido a cada funcionário contratado, antes de iniciar suas atividades no restaurante); e instruir os funcionários quanto à prevenção de incêndios nas áreas relacionadas ao objeto do contrato.

Parágrafo Oitavo

Com relação à segurança do trabalho a **CONTRATADA** deverá:

a) Implantar e manter o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), definido pela NR-07 plenamente embasada e de acordo com NR-32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde), 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);

b) Manter no local caixa de Primeiros Socorros contendo no mínimo: algodão, cotonetes, gazes, ataduras, solução fisiológica de cloreto de sódio a 0,9%, tesoura, produto anestésico e antisséptico para queimaduras, produto anestésico e antisséptico para ferimentos, pinça, esparadrapo e dedeiras. O prazo de validade dos produtos tem de ser respeitado;

c) Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 06 (seis) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão Fiscalizadora da Universidade Federal do Paraná. Para os funcionários que trabalham na área de higienização de bandejas e utensílios, ou outra área com intensa carga de ruídos, deverá ser apresentado o resultado de audiometria. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Deverá ser apresentada a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário/PRA;

d) Providenciar que todos os funcionários, quando da admissão e, antes de iniciar suas atividades no Restaurante Universitário, tenham passado por todos os exames médicos pré-admissionais que devem incluir, no mínimo: exame clínico, exame de fezes (parasitológico de fezes e coprocultura), exame de sangue (para exames de praxe, incluindo DST's), e exame micológico das unhas e bacterioscopia nasal. Os funcionários deverão iniciar suas atividades no Restaurante Universitário 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/PRA; e
e) Todos os funcionários deverão repetir todos os exames médicos, no mínimo a cada 06 (seis) meses (exames médicos periódicos), sendo sempre comunicado, por escrito, ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário/PRA se o funcionário encontra-se apto para o serviço. Caso o funcionário necessite de algum tipo de tratamento e após o mesmo, exames que comprovem que o tratamento foi eficaz, que estes sejam providenciados e que os laudos médicos de "apto" para o serviço ou de que o funcionário necessite ser afastado de certas atividades na cozinha durante o tratamento, sejam sempre comunicados por escrito ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário/PRA.

Parágrafo Nono

A **CONTRATADA** deverá manter seus funcionários uniformizados, sendo que:
I - O uniforme dos funcionários responsáveis pelo serviço de produção das refeições deverá ser de cor branca, limpo e em adequado estado de conservação. Os funcionários de limpeza deverão possuir uniformes de cor diferente dos funcionários da produção, sendo de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação;
II - O uniforme deve compreender, no mínimo, os seguintes itens:
a) Camiseta branca, manga longa e curta, branca, 100% algodão;
b) Calça branca, de tecido espesso e não transparente 100% algodão;
c) Guarda pó branco, manga longa e curta, comprimento médio, sem bolsos, 100% algodão;
d) Avental de napa, com peitoral, comprimento tango, branco;
e) Toucas descartáveis brancas (não rede), com elástico em toda volta;
f) Luvas de látex para procedimentos (ambidestro, hipoalergênico) e descartável;
g) Disponibilizar aos funcionários calçados antiderrapantes, aventais/napas, proteção para os cabelos e luvas, e EPI's em número suficiente, além de outros acessórios imprescindíveis ao cumprimento das tarefas, conforme Normas de Segurança no Trabalho; e
III - Todos os EPI's devem atender à determinação do registro de Certificado de Aprovação (C.A.), próprio do MTE, conforme exigência das Normas de Segurança e Medicina do Trabalho e estes deverão ter sua reposição, troca ou substituição sempre de forma imediata.

Parágrafo Décimo

Quanto às Condições Higiênicas 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 216/04);

b) Cobrar de seus funcionários a apresentação com uniformização adequada e completa em todos os serviços de recebimento, produção e distribuição das refeições e de limpeza;
c) Providenciar uniforme para funcionários responsáveis pelo serviço de produção das refeições de cor branca, limpo e em adequado estado de conservação;
d) Os funcionários de limpeza deverão possuir uniformes de cor diferente dos funcionários da produção, sendo de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação;
e) Manter, por conta própria, rigorosamente limpos e organizados, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização as áreas de preparação e de manipulação de alimentos, bem como o refeitório, vestiário, sanitários, almoxarifado e área de recebimento de alimentos, ou seja, todas as dependências do Restaurante Universitário, inclusive mesas, cadeiras, portas, paredes e pisos, principalmente durante o período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos nocivos ao ser humano e preservando os alimentos de qualquer contaminação;
f) Retirar o lixo do restaurante, no mínimo 03 (três) vezes ao dia ou quantas vezes se fizerem necessárias, de forma adequada, devidamente acondicionada em sacos plásticos e em recipientes que devem ser mantidos fechados e higienizados a cada troca de turno, conforme normas técnicas de higiene, para evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis. Deverá haver separação entre lixo orgânico e reciclável;
g) Responsabilizar-se pela destinação final dos resíduos/lixo;
h) Monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem com 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 tampados até o momento da distribuição;
i) Desinsetizar e desratizar o restaurante trimestralmente, com reforços quando necessário, ou de imediato em casos de urgência. O serviço deverá ser realizado por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Apresentar cópias legíveis dos laudos ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário/PRA;
j) Manter reservatório de água em perfeito estado físico e devidamente tampado, em adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela **CONTRATADA**, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Apresentar cópias legíveis dos registros destas operações ao Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário/PRA;
k) Realizar controle de potabilidade da água utilizada para produção de refeições, semestralmente, mediante testes laboratoriais, com fornecimento de cópias legíveis dos laudos à **CONTRATANTE**;
l) Abastecer banheiros/vestiários dos funcionários e usuários com papel toalha, papel higiênico, sabonete liquido antisséptico e inodoro;

m) Abastecer pias para higienização de mãos de usuários com papel toalha e sabonete líquido antisséptico;
n) Fazer a devida manutenção/substituição dos papeleiros e saboneteiras, sempre que os mesmos encontrarem-se danificados; e
o) Coletar diariamente amostras de todas as preparações durante o terço final da distribuição de cada refeição. As amostras 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**.

Parágrafo Décimo Primeiro

Comprovar, através de cópia de ata, a realização semestral de treinamento de Boas Práticas de Higiene na Manipulação de Alimentos ao quadro de funcionários envolvidos nas atividades de preparo e distribuição das refeições.

Parágrafo Décimo Segundo

Disponibilizar pessoal para preenchimento dos postos de trabalho: no mínimo 01 (um) nutricionista, cozinheiros, auxiliares de cozinha e serviços gerais, inclusive para higienização.

Parágrafo Décimo Terceiro

O número de funcionários para a produção de refeições deverá estar na relação de 01 (um) para até 50 (cinquenta) refeições.

Parágrafo Décimo Quarto

As descrições das características de cada uma das funções citadas no Parágrafo Décimo Segundo deverão seguir o Código Brasileiro de Ocupações (CBO).

Parágrafo Décimo Quinto

Toda prova documental (cópias de documentos, catálogos técnicos e outros), que o Restaurante Universitário solicitar à **CONTRATADA**, deverá estar ordenado em uma pasta própria, contendo a identificação externa da **CONTRATADA**, que será encaminhada para apreciação da equipe de fiscalização do Restaurante Universitário.

Parágrafo Décimo Sexto

Os documentos exigidos que, porventura, dependam de algo relacionado à finalização da reforma, construção ou adequação de espaço físico, devidamente aprovados pela **CONTRATANTE**, deverão ser apresentados em até 120 (cento e vinte) dias após o início da prestação dos serviços, sob pena de rescisão contratual. Os documentos não relacionados ao projeto de reforma, construção ou adequação predial devem ser apresentados antes da contratação.

Parágrafo Décimo Sétimo

A **CONTRATADA** obriga-se a manter representação administrativa no local do restaurante, para promover uma boa diligência e execução do contrato, a partir da data de seu início e por um período de até 30 (trinta) dias após o término ou data

final de encerramento, com a finalidade de proporcionar atendimento suficiente às exigências administrativas e legais da vigência e da sua finalização (encerramento).

CLÁUSULA QUINTA - DEVERES DA CONTRATANTE

São deveres da **CONTRATANTE:**

I - Manter em seu quadro de pessoal, nutricionista que atuará juntamente à Comissão Fiscalizadora, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela **CONTRATADA**, observando o cumprimento das condições do contrato estabelecido entre as partes;

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

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

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

V - A **CONTRATANTE** poderá aplicar outros instrumentos de avaliação da qualidade dos serviços, referente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, prestados pela **CONTRATADA** (planilhas, check-list, etc.);

VI - Os parâmetros avaliativos da qualidade dos serviços serão definidos e acordados entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**;

VII - Fiscalizar a coleta de amostras realizada pela **CONTRATADA**;

VIII - Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;

IX - Fiscalizar o espaço físico;

X - Elaborar o cardápio mensal e disponibilizá-lo à **CONTRATADA** com antecedência de 30 (trinta) dias de sua execução;

XI - Disponibilizar o cardápio semanal nos meios de comunicação da **CONTRATANTE**;

XII - Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

XIII - Aprovar as notas fiscais emitidas pela **CONTRATADA**, referentes ao fornecimento de refeições aos alunos beneficiários de auxilio alimentação, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas a este público; e,

XIV - Fiscalizar o recebimento e armazenamento de materiais e gêneros alimentícios, tendo livre acesso a estas áreas.

CLÁUSULA SEXTA – 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**.

CLÁUSULA SÉTIMA - 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 IGPM ou outro índice que venha oficialmente substituí-lo.

CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

O fiscal deste contrato será designado através de Portaria emitida pela Pró-Reitoria de Administração.

CLÁUSULA NONA - 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, nas ações 12.364.2032.4002.0041 - Assistência ao Estudante de Ensino Superior e 12.364.2032.20RK.0041 - Funcionamento das Instituições Federais de Ensino Superior, e nas fontes 0100 e 0112 - Tesouro Nacional e fonte 0250 - Recursos Diretamente Arrecadados.

CLÁUSULA DÉCIMA - VINCULAÇÃO DO CONTRATO AO EDITAL

Vinculam-se ao presente contrato o Edital de Pregão Eletrônico nº 080/2015 e seus anexos, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais se constituem partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CESSÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Com fulcro no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, 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, a empresa que:

I - Não mantiver sua proposta ou deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos pelo Edital de Pregão Eletrônico nº 80/2015;

II - Ensejar retardamento da execução do objeto do certame:

a) Recusar-se ou deixar de enviar documento(s) necessário(s) à comprovação de capacidade para assinatura de contrato: impedimento de licitar por 01 (um) ano e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato;

b) Recusar-se ou deixar de assinar o contrato, dentro do prazo de validade da sua proposta: impedimento de licitar por 01 (um) ano e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato;

c) Recusar-se ou deixar de receber a nota de empenho referente ao contrato: impedimento de licitar 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 contrato:

a) Recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos serviços contratados: impedimento de licitar de 02 (dois) a 03 (três) anos e multa;

b) Atrasar a execução de quaisquer dos serviços solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias;
c) Executar serviços com características diversas daquelas constantes em sua proposta ou no contrato, recusando-se ou deixando de substituí-lo no prazo fixado pela **CONTRATANTE**;
IV - Apresentar documento ou declaração falsa:
a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: impedimento de licitar por 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 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.

Parágrafo Primeiro

Para os casos elencados no inciso I desta Cláusula Décima Segunda e aqueles correlatos, a **CONTRATADA** inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 06 (seis) meses.

Parágrafo Segundo

Para os casos correlatos aos elencados no inciso II desta Cláusula Décima Segunda, a **CONTRATADA** inadimplente 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 ou do empenho, conforme o caso.

Parágrafo Terceiro

Para os casos elencados no inciso III desta Cláusula Décima Segunda e correlatos, a **CONTRATADA** inadimplente ficará impedida 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 do contrato ou do empenho, conforme o caso.

Parágrafo Quarto

Nos casos em que a **CONTRATADA** inadimplente executar os serviços durante o processo para sua penalização, fica facultado à **CONTRATANTE** receber os serviços executados e reduzir a multa até a metade do valor inicialmente calculado.

Parágrafo Quinto

Para os casos elencados no inciso IV desta Cláusula Décima Segunda ou correlatos, ocorridos após a homologação da licitação, a **CONTRATADA** inadimplente ficará sujeita, ainda, à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato.

Parágrafo Sexto

Para os casos elencados no inciso V desta Cláusula Décima Segunda ou correlatos, a **CONTRATADA** inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 05 (cinco) anos.

Parágrafo Sétimo

Para os casos elencados no inciso V desta Cláusula Décima Segunda ou correlatos, ocorridos após a homologação da licitação, a **CONTRATADA** inadimplente ficará sujeita, ainda, à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato.

Parágrafo Oitavo

A **CONTRATADA** se sujeita, ainda, às sanções constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para a prestação dos serviços ora contratados, a saber:

I - Advertência, nos casos de menor gravidade;

II - Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento), calculado sobre o total devido no mês, por dia de atraso na execução do objeto deste contrato, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do contrato, incidindo sanções específicas, conforme Parágrafo Terceiro desta Cláusula Décima Segunda.

Parágrafo Nono

As sanções previstas nesta cláusula não impedem a **CONTRATANTE** 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 cláusula, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

Parágrafo Décimo Primeiro

A aplicação de uma das penalidades previstas nesta cláusula não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

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 neste contrato, no Edital de Pregão Eletrônico nº 080/2015 e das demais cominações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - 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 QUARTA - DA RESCISÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - 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.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - 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 dirimir dúvidas e/ou questões resultantes de interpretações e/ou execução do presente instrumento.

E, por estarem assim contratados e reciprocamente obrigados ao fiel e estrito cumprimento das cláusulas indicadas, lavrou-se o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, tendo sido lido e assinado pelas partes contratantes.

Curitiba, 13 de outubro de 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PROF. EDELVINO RAZZOLINI FILHO
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

M. COSTA CORREA – ME
MICHEL COSTA CORREA

ANEXO I

CONTRATO Nº 071/2015

CAFÉ DA MANHÃ

Quantidade estimada de refeições anuais: 17.600 (dezessete mil e seiscentas)

Valor Unitário: R$ 6,98 (seis reais e noventa e oito centavos)

Valores a serem praticados, por refeição, pelo Restaurante Universitário no Campus Mirassol

Valor Unitário da Refeição R$	Usuários	Valores Pagos pelos Usuários R$	Valores Pagos pela CONTRATANTE R$
6,98	Alunos da UFPR: Graduação e Estudantes do Curso de Especialização (que não é paga- gratuita) Mestrado e Doutorado.	0,50	6,48
6,98	Servidores Téc. Adm. da UFPR (mesmo sendo Aluno) e FUNPAR	1,00	5,98
6,98	Servidores Docentes da UFPR (mesmo sendo Aluno) e Estagiários	1,30	5,68
6,98	Colaboradores e Curso de Especialização paga (mesmo com bolsa).	3,50	3,48
6,98	Visitantes somente acompanhados de servidor técnico administrativo, docente ou aluno da UFPR com prévia autorização da Direção.	6,98	0,00

ALMOÇO

Quantidade estimada de refeições anuais: 38.500 (trinta e oito mil e quinhentas)

Valor Unitário: R$ 16,98 (dezesseis reais e noventa e oito centavos)

Valores a serem praticados, por refeição, pelo Restaurante Universitário no Campus Mirassol

Valor Unitário da Refeição R$	Usuários	Valores Pagos pelos Usuários R$	Valores Pagos pela CONTRATANTE R$
16,98	Alunos da UFPR: Graduação e Estudantes do Curso de Especialização (que não é paga- gratuita) Mestrado e Doutorado.	1,30	15,68
16,98	Servidores Téc. Adm. da UFPR (mesmo sendo Aluno) e FUNPAR.	1,90	15,08
16,98	Servidores Docentes da UFPR (mesmo sendo Aluno).	2,40	14,58
16,98	Colaboradores e Curso de Especialização paga (mesmo com bolsa).	3,50	13,48
16,98	Alunos de outras instituições que fazem Estágio na UFPR	2,40	14,58
16,98	Funcionários Terceirizados que prestam serviços na UFPR (serventes, vigilantes, porteiros, motoristas).	1,90	15,08
16,98	Visitantes somente acompanhados de servidor técnico administrativo, docente ou aluno da UFPR com prévia autorização da Direção.	16,98	0,00

JANTAR

Quantidade estimada de refeições anuais: 25.700 (vinte e cinco mil e setecentas)

Valor Unitário: R$ 16,96 (dezesseis reais e noventa e seis centavos)

Valores a serem praticados, por refeição, pelo Restaurante Universitário no Campus Mirassol

Valor Unitário da Refeição R$	Usuários	Valores Pagos pelos Usuários R$	Valores Pagos pela CONTRATANTE R$
16,96	Alunos da UFPR: Graduação e Estudantes do Curso de Especialização (que não é paga- gratuita) Mestrado e Doutorado.	1,30	15,66
16,96	Servidores Téc. Adm. da UFPR (mesmo sendo Aluno) e FUNPAR.	1,90	15,06
16,96	Servidores Docentes da UFPR (mesmo sendo Aluno).	2,40	14,56
16,96	Colaboradores e Curso de Especialização paga (mesmo com bolsa).	3,50	13,46
16,96	Alunos de outras instituições que fazem Estágio na UFPR	2,40	14,56
16,96	Funcionários Terceirizados que prestam serviços na UFPR (serventes, vigilantes, porteiros, motoristas).	1,90	15,06
16,96	Visitantes somente acompanhados de servidor técnico administrativo, docente ou aluno da UFPR com prévia autorização da Direção.	16,96	0,00