



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
Rua XV de Novembro, 1299, - Bairro Centro, Curitiba/PR, CEP 80060-000
Telefone: (41) 3360-5000 - <http://www.ufpr.br/>

CONTRATO Nº 113/2023

Processo nº 23075.051899/2023-55

PROCESSO Nº 23075.051899/2023-55

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ E R. F. SONI - ALIMENTOS

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**, com sede à Rua XV de Novembro, nº 1299, na cidade de Curitiba /Estado do Paraná, inscrita no CNPJ sob o nº 75.095.679/0001-49, neste ato representado(a) pelo(a) Pró-Reitor de Administração, Prof. **MARCO ANTÔNIO RIBAS CAVALIERI**, CPF nº 025.642.699-66, conforme delegação de competência pela Portaria nº 2913, de 20/12/2016, do Magnífico Reitor, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado a Empresa **R. F. SONI - ALIMENTOS**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 37.522.822/0001-42, sediado(a) na Rua Praça do Café, nº 120, Centro, Jandaia do Sul/PR - CEP 86.900-000, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por **ROGER FABIEN SONI**, empresário, conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 23075.006912/2022-31 e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação nº 441/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições almoço e jantar, para atender às necessidades do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Paraná localizado na cidade de Jandaia do Sul-PR, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Descrição	CATSER	Unidade	Quant	Valor Unitário	Valor Total
01	Almoço	5320	Refeição	17.000	R\$ 17,05	R\$ 289.850,00
02	Jantar	5320	Refeição	14.400	R\$ 17,05	R\$ 245.520,00
03	Kit Marmita	5320	Unidade	2.000	R\$ 1,50	R\$ 3.000,00

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. A Proposta do contratado;
- 1.3.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 180 (cento e oitenta) dias contados da assinatura do Contrato.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 538.370,00 (quinhentos e trinta e oito mil trezentos e setenta reais)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 15/08/2023.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.15. Validar as alterações do cardápio apresentado pela **CONTRATADA**, antes de sua execução.
- 8.16. Disponibilizar o cardápio semanal nos meios de comunicação da UFPR.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir **dispostas**:

9.2. Quanto à execução do Contrato

- a) Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação da mão-de-obra, gêneros, materiais, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários, na qualidade e quantidade adequadas ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, observando as normas e legislações relacionadas;
- b) Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) Responsabilizar-se pelo cumprimento dos serviços prestados e das normas disciplinares determinadas pela **CONTRATANTE**, oferecendo serviços de boa qualidade, mantendo contato permanente com os servidores responsáveis pela Fiscalização da UFPR, e acatando suas orientações;

- d) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14, e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a **CONTRATANTE** autorizada a descontar da garantia, ou dos pagamentos devidos à **CONTRATADA**, o valor correspondente aos danos sofridos;
- e) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, os serviços efetuados em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- g) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos termos do art. 63 da IN 05/2017-SEGES/MPDG;
- h) Responsabilizar-se, às suas expensas, pelos pedidos, compras, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis; produção, transporte, distribuição, acondicionamento e cobrança de refeições; higienização de áreas, utensílios, equipamento e mobiliário; controle integrado de pragas; limpeza da caixa de esgoto e caixas de gordura; 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;
- i) Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, e mantê-los em condições de adequada estocagem para sua perfeita conservação, de acordo com a legislação vigente, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização da **CONTRATANTE**, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos, à apresentação das notas fiscais dos gêneros entregues, bem como os controles de movimentação de estoque;
- j) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica e gás; quebra de equipamentos; falta de transporte público para os funcionários, entre outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do Contrato;
- k) Permitir que servidores da **CONTRATANTE** vinculados às atividades do Restaurante tenham livre acesso a qualquer área, desde que devidamente paramentados, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança;
- l) Permitir que a equipe de Nutrição do RU/UFPR, e/ou servidor designado realize a degustação, durante o preparo e/ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a **CONTRATADA** realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo;
- m) Afixar em local visível, na entrada do Restaurante, o cardápio diário assinado por nutricionista responsável, com o respectivo número de sua Inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região. O cardápio deve informar o valor calórico por porção de cada preparação e da refeição completa, além da presença de lactose e glúten, conforme Lei Estadual 17.604/2013. O cardápio divulgado deve identificar também a presença de produtos de origem animal;

- n) Informar à Fiscalização da UFPR qualquer alteração do cardápio previamente aprovado, por algum motivo de força maior, e executá-la somente após aprovação;
- o) Alterar imediatamente o cardápio diário, em todos os locais de divulgação, em caso de alterações. A Fiscalização da UFPR deverá ser comunicada a fim de alterar as informações do site do Restaurante Universitário;
- p) Manter tabela de preços atualizada dos serviços oferecidos, em local visível, aos usuários;
- q) Estender o horário de atendimento aos usuários do Restaurante pelo mesmo período, em casos de atraso no início do período de distribuição das refeições;
- r) Atender com máxima polidez e presteza aos usuários do Restaurante, respeitando as regras elementares da boa educação;
- s) Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto, emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos, e/ou por atitudes de seus funcionários;
- t) Manter canal de comunicação com os usuários, divulgando telefone, e-mail e nome dos responsáveis pelo Restaurante;
- u) Relatar à **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

Quanto ao imóvel e materiais

- v) Solicitar à equipe técnica do Restaurante Universitário, que realize, antes da instalação, vistoria do espaço destinado à produção das refeições, a fim de aferir as condições do imóvel e sua adequação às normas vigentes, e emitir o Termo de Autorização de Uso, disponível no ANEXO B;
- w) Providenciar todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios necessários à operação do Restaurante, em quantidade suficiente, e de acordo com os padrões de qualidade exigidos pela **CONTRATANTE**. Segue listagem dos equipamentos mínimos necessários:
- Balança;
 - Bebedouro refrigerado com filtro;
 - Buffet aquecido;
 - Buffet refrigerado;
 - Chapa/bifeteira;
 - Coifa/exaustor;
 - Fogão industrial;
 - Forno combinado ou convencional;
 - Fritadeira elétrica;
 - Picador de legumes;
 - Freezer para congelados;
 - Refrigerador.
- x) Padronizar o mobiliário (cadeiras e mesas) utilizado na área do Restaurante e manter, no mínimo, 60 lugares no salão de refeições, organizados de forma a contribuir para a agilidade no fluxo de usuários. Deverá ser observado o número mínimo de lugares para Pessoas com Necessidades Especiais (PNE);
- y) Promover a rotina de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e de toda a estrutura física (elétrica, hidráulica e predial).

z) Realizar, às suas expensas, a manutenção preventiva e a correção de eventuais entupimentos na rede de esgoto e limpeza de caixas de gordura e reservatórios de água, de acordo com a legislação vigente, ou conforme necessidade;

aa) Contratar e manter seguro com cobertura, no mínimo, sobre danos causados contra terceiros. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a **CONTRATADA** responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar;

ab) Arcar integralmente com a implantação e manutenção do Plano de Prevenção e Combate a Incêndio (PPCI), e com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, ficando obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação vigente.

9.3. Quanto aos seus funcionários

a) Manter equipe operacional em número suficiente e com qualidade técnica para atender à complexidade do serviço, sem interrupções, garantindo a qualidade do produto final. Atentar ao cumprimento das necessidades de todas as etapas da operação (recebimento, armazenamento, limpeza, produção, distribuição e cobrança de refeições, além da manutenção de equipamentos e do imóvel);

b) Disponibilizar quadro de pessoal compatível com o objeto do Contrato, que não ocasione desvio de função e/ou sobrecarga de trabalho, garantida a qualidade do produto final e atendimento pleno à demanda;

c) Manter como Responsável Técnico (RT) do Restaurante, Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da Oitava Região, para execução de serviços da mesma natureza do objeto da presente licitação,

d) Comunicar imediatamente à **CONTRATANTE** sempre que houver alteração do titular RT ou do quadro técnico de nutricionistas, acompanhado das comprovações necessárias;

e) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das Normas Sanitárias e de Segurança do Trabalho vigentes, Normas Disciplinares e Éticas de Trabalho, além daquelas determinadas pela **CONTRATANTE**;

f) Garantir que os funcionários sejam devidamente registrados e exerçam as atividades dentro do rol permitido pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO);

g) Exigir de seus funcionários asseio e urbanidade no tratamento com o público, e zelo com os bens a que lhes foram confiados (incluindo água e energia elétrica, primando pela sustentabilidade), limitando a presença dos mesmos às dependências do Restaurante nos seus horários de trabalho; assim como exigir que as normas e regulamentos internos da **CONTRATANTE** sejam respeitados;

h) Não permitir a presença de funcionários que apresentem ferimentos e/ou doenças infecto contagiosas na produção;

i) Disponibilizar à equipe de funcionários, botas ou sapatos fechados e antiderrapantes de acordo com a função, e uniformes em tecido não sintético que permita a transpiração, de tamanho e em número adequados, permitindo a troca diária;

j) Providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela produção das refeições seja de cor clara, limpo e em adequado estado de conservação;

I - 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, e não deverão manipular alimentos;

II - Fornecer opções de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta), com antecedência necessária, sendo vedado o uso de vestimentas próprias que fiquem visíveis por baixo do uniforme;

k) Responder pelo pagamento de toda mão-de-obra, salários, adicionais, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;

l) Responder pelas despesas referentes a refeições, uniformes, seguros de vida, indenizações, e se responsabilizar por quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de 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;

m) Reconhecer que 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;

n) Não permitir a utilização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos, e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, conforme o inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;

o) Quanto ao treinamento para a prestação dos serviços, observar:

I - Antes do início das atividades, e sempre que houver nova contratação, o funcionário deverá receber orientações referentes às normas da empresa, e participar de treinamento que aborde, no mínimo, os seguintes temas:

i. 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 higiênico-sanitária;

II - A lista de presença, assim como os certificados dos treinamentos referentes a cada funcionário, deverá ser enviada à Fiscalização da UFPR antes do início das atividades e após cada treinamento de reciclagem;

III - Deverão ser realizados treinamentos mais curtos para atualizações dos funcionários. A Fiscalização da UFPR poderá solicitar treinamentos específicos conforme a necessidade da unidade.

p) Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão **CONTRATANTE**, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

q) Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex.: greves diversas), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus à **CONTRATANTE**.

9.4. Quanto à segurança do trabalho

a) Seguir as Normas Regulamentadoras - NR, relativas à segurança e medicina do trabalho aplicáveis, implantando o Serviço Especializado de Segurança e

Medicina do Trabalho (SESMT), o qual irá auxiliar no cumprimento das referidas NRs (Ordem de serviço, Ficha de EPIs, PGR, PCMSO, Máquinas e equipamentos, Vasos de pressão, Ergonomia);

b) Não permitir que os funcionários iniciem suas atividades sem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) que os considere "apto" para tal, sendo que uma cópia legível deste laudo deve ser encaminhada à Fiscalização da UFPR antes do início das atividades dos funcionários, sob pena de não poderem trabalhar enquanto o laudo não for apresentado;

c) Disponibilizar e assegurar o uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) de acordo com a atividade exercida pelos funcionários, garantindo que possuam Certificado de Aprovação (CA), próprio do MTE, e tenham sua reposição, troca ou substituição sempre que necessário, de forma imediata, mantendo ficha de entrega de EPI para cada funcionário;

9.5. **Quanto às condições higiênico-sanitárias**

a) Garantir que os funcionários apenas adentrem à área de produção de refeições com uniformização adequada e completa, sapato ou bota de segurança e touca, em todas as áreas do Restaurante, os quais devem ser mantidos limpos, e em adequado estado de conservação;

b) Disponibilizar aos nutricionistas e proprietários, visitantes e prestadores de serviço, no mínimo, jalecos, toucas descartáveis e máscaras protetoras de barba sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas à produção, armazenamento e higienização do Restaurante. Os nutricionistas e os almoxarifes também devem possuir sapato de segurança;

c) Realizar a produção das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/04), Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (RDC 275/02), e demais normas federais, estaduais e municipais que se apliquem;

d) 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, assim como mobiliários, equipamentos e utensílios do Restaurante, utilizando para higienização e desinfecção produtos específicos para este fim, os quais devem ter registro no Ministério da Saúde e as Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISQP);

e) Acondicionar apropriadamente os alimentos, em todas as etapas do processo de produção, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até a distribuição, em equipamentos adequados, de acordo com a legislação vigente;

f) Manter os balcões de distribuição do Restaurante em perfeito funcionamento, limpos e organizados, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

g) Monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura dos gêneros/produtos nas etapas de recebimento, pré-preparo, distribuição, resfriamento e regeneração de sobras, assim como dos equipamentos de refrigeração e manutenção de temperatura, e manter os registros à disposição da Fiscalização da UFPR;

h) Realizar Controle Integrado, através de ações eficazes e contínuas, que evitem o abrigo, proliferação e permanência de vetores e pragas no ambiente. Em situações de urgência, ou sempre que necessário, deve ser realizada, por

empresa especializada, a aplicação de produtos específicos, sendo obrigatório o fornecimento de laudo descrevendo os serviços e produtos utilizados, e validade do serviço. Esta documentação deve ficar disponível para consulta da Fiscalização da UFPR, e etiquetas com a data de validade do serviço devem ser afixadas em local visível ao público;

i) Realizar o controle de potabilidade da água, após a higienização da caixa d'água, utilizada para produção de refeições a cada 03 (três) meses mediante análises microbiológicas, contemplando, no mínimo, 03 (três) amostras: torneira do bebedouro, torneira utilizada para higienização de hortifrutigranjeiros e torneira utilizada para higienização de utensílios. Estes registros devem permanecer arquivados, e à disposição da Fiscalização da UFPR;

j) Abastecer banheiros/vestiários dos funcionários e lavatórios destinados a usuários e aos funcionários com papel toalha branco não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro, ou sabonete neutro e álcool gel 70%;

k) Coletar diariamente amostras de controle das preparações servidas em todas as refeições, registrando em planilha de controle específica o nome do prato, horário e responsável. As amostras (200 g ou mL), inclusive as líquidas, deverão ser coletadas durante o terço final da distribuição de cada refeição, em sacos plásticos esterilizados, e mantidos lacrados sob refrigeração a 4° C, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às expensas da **CONTRATADA**. Os laudos devem ser apresentados à **CONTRATANTE** sempre que solicitados;

l) 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, registrando a troca em planilha de controle apropriada;

m) Retirar os ovos da embalagem original ou proteger as embalagens, de modo a evitar o contato com as prateleiras, através do uso de sacos ou caixas plásticas. Manter rastreabilidade por meio de etiqueta que identifique o fornecedor e a data de validade do produto;

n) Manter o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) sempre atualizados e adequados à rotina de trabalho de cada unidade.

9.6. **Quanto à coleta seletiva de resíduos**

a) Manter os resíduos devidamente acondicionados dentro de recipientes diferenciados por cores que devem ser mantidos fechados. Utilizar, no mínimo, sacos plásticos azuis para resíduos recicláveis, e pretos para resíduos orgânicos e rejeitos;

b) Identificar os recipientes, no mínimo, com as seguintes indicações:

I. Lixeiras para Resíduos de Rejeitos, como guardanapos, com a devida sinalização por meio de adesivo contendo a palavra REJEITOS;

II. Lixeiras para Resíduos Recicláveis, com a devida sinalização por meio de adesivo contendo a palavra RESÍDUOS RECICLÁVEIS;

III. Lixeiras para Resíduos Orgânicos, com a devida sinalização por meio de adesivo contendo a palavra RESÍDUOS ORGÂNICOS.

c) Higienizar estes recipientes, no mínimo, a cada troca de turno;

d) Retirar os resíduos da área de produção do Restaurante sempre que

necessário, e mantê-los acondicionados em local adequado e protegido até o momento da coleta;

e) Responsabilizar-se pela destinação final de todos os tipos de resíduos e do óleo;

9.7. Executar o objeto do certame em estreita observância dos ditames estabelecido pela Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD);

9.8. Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca da prestação dos serviços do contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**;

9.9. Não fazer uso das informações prestadas pela **CONTRATANTE** para fins diversos do estrito e absoluto cumprimento do contrato em questão;

9.10. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da **CONTRATANTE**;

9.11. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela UFPR;

9.12. Cumprir demais requisitos elencados neste Termo de Referência. 9.2 Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.13. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.14. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.15. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));

9.16. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));

9.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do

cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (DA FASE DA EXECUÇÃO CONTRATUAL)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as

seguintes sanções:

i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv. Multa, considerando os seguintes parâmetros:

Falha apurada	Fundamento legal	Sanção	Multa
Dar causa à inexecução parcial do contrato	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	De 6 a 20% do valor faturado no mês do inadimplemento
Recusar-se ou deixar de atender solicitação formal da fiscalização do Contrato, referentes às informações necessárias à boa execução contratual, observados os prazos previstos no Termo de Referência	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	De até 2% do valor faturado no mês do inadimplemento
Interromper a prestação dos serviços ou o fornecimento continuado, após iniciada a execução do Contrato	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	Até 10% do valor total remanescente da obrigação
Recusar-se ou deixar de cumprir normas internas da UFPR, apontadas em relatório de fiscalização	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	Até 0,5% do valor faturado no mês do inadimplemento
Recusar-se ou deixar de atender solicitação formal da fiscalização do Contrato, necessários à boa execução contratual	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	De 6 a 20% do valor faturado no mês do inadimplemento
Recusar-se ou deixar de cumprir normas internas da UFPR, apontadas em relatório de fiscalização	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	De 6 a 20% do valor faturado no mês do inadimplemento

Deixar de ressarcir danos ao patrimônio da UFPR ou à integridade física ou patrimonial de terceiros, em decorrência de ação ou omissão durante a execução do Contrato	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	Moratória de 0,2% por dia em que a falha persistir. Compensatória de até 3% do valor faturado no mês do inadimplemento, sem prejuízo das demais custas com o ressarcimento dos danos causados
Deixar de observar obrigações referentes ao imóvel da UFPR, após prazo formal estabelecido pela Administração	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	De 5% do valor faturado no mês do inadimplemento
Deixar de manter nutricionista devidamente inscrito no CRN 8º Região como Responsável Técnico do Restaurante, em conformidade com a legislação vigente	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	De R\$ 1.000,00 (um mil reais) mais multa moratória 0,1% (zero vírgula um por cento) sobre o valor faturado no mês em que se observou a falha, multiplicado pelo número de dias que perdurar a ausência
Deixar de apresentar ou de manter preposto	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	Até 0,5% em relação ao valor da obrigação
Deixar de fornecer e/ou informar os meios de contato previsto no Termo de Referência	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	Até 1% em relação ao valor da obrigação
Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	Moratória de 0,5% sobre o valor mensal do contrato, por dia em que se verificar a ocorrência. Compensatória de até 5% em relação ao valor anual do contrato
Deixar de manter as condições de habilitação, após a homologação do certame licitatório	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	Compensatória de até 1% em relação ao valor remanescente do contrato. Se a falha inviabilizar procedimentos específicos da UFPR, como a prorrogação contratual ou o registro de empenho, a multa será elevada para 5% (cinco por cento) do valor total (anual) do Contrato.

Interromper totalmente os serviços do Restaurante por consequência de falhas da empresa, como falta de gêneros, equipamentos, funcionários ou outras condições	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. I	Advertência	De até 20% em relação ao valor do contrato
Dar causa para ocorrência de casos de intoxicação alimentar	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. II	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União por até 1 ano	Até 30% em relação ao valor total do Contrato
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. II	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União por até 1 ano	Agravada em 50% em relação à prevista para os casos de advertência
Dar causa à inexecução total do contrato	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. III	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União por até 3 anos	Até 30% em relação ao valor total do Contrato
Recusar-se ou deixar de fornecer os materiais ou de prestar os serviços, integralmente	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. III	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União por até 3 anos	Até 30% em relação ao valor total do Contrato
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. VII	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União por até 2 anos	Até 10% em relação ao valor total do Contrato
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. VIII	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato
Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. VIII	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. IX	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato
Comportar-se de modo inidôneo	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. X	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato

Cometer fraude de qualquer natureza	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. X	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato
Omitir informações em notas fiscais	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. X	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato
Falsificar ou alterar notas fiscais	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. X	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Lei 14.133/2021, art. 155 inc. XII	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 36 a 60 meses	Até 30% do valor total do Contrato

***6% de 1/12 = 0,5% do valor total do contrato

12.2.1. As sanções listadas na tabela acima não esgotam a possibilidade de enquadramento das condutas da Contratada nas infrações previstas nesta Seção, com a aplicação das penalidades cabíveis.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *30 (trinta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando concluídas as etapas de implantação do novo contrato a ser firmado decorrente do Pregão nº 074/2023 tratado no processo 23075.036188/2023-51.

13.3. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.4. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.5. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.6. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

- 13.6.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).
- 13.6.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.6.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.7.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.7.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.7.3. Indenizações e multas.
- 13.8. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- 13.9. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I - Gestão/Unidade: Pró-Reitoria de Administração
- II - Fonte de Recursos: 1444 – Tesouro Nacional,
- III - Programa de Trabalho: ação 12.364.5013.20RK.0041 – Funcionamento das Instituições Federais de Ensino Superior
- IV - Elemento de Despesa: 3390-39 - Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica
- V - Plano Interno: 2020-2023;
- VI - Nota de Empenho: 2023NE003819

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Paraná / Subseção Judiciária de Curitiba para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).



Documento assinado eletronicamente por **ROGER FABIEN SONI, Usuário Externo**, em 24/08/2023, às 15:22, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ELIANE DE OLIVEIRA DIAS, PRO-REITOR(A) DE ADMINISTRAÇÃO (EM EXERCÍCIO)**, em 24/08/2023, às 17:04, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [aqui](#) informando o código verificador **5895260** e o código CRC **1302E04F**.