

PROCESSO Nº 23075.017585/2018-66
CONTRATO Nº 015/2019

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ E A
EMPRESA LANCHONETE E RESTAURANTE
JUSCELINDOS LTDA.**

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua XV de Novembro, nº 1299, nesta capital, inscrita no CNPJ/MF sob nº 75.095.679/0001-49, neste ato representada pelo Pró-Reitor de Administração, 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, nos termos do que dispõe o art. 15 da Lei nº 8.666/1993 e do Decreto nº 7.892/2013, doravante denominada **CONTRATANTE**, e por outro lado a empresa **LANCHONETE E RESTAURANTE JUSCELINDOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua João Maximiano, nº 387, Bairro Vila Operária, Jandaia do Sul/PR, CEP 86.900-000, devidamente inscrita no CNPJ/MF nº 08.767.590/0001-94, neste ato representada por **EDSON FELIPE DOS SANTOS**, CPF nº 058.222.799-29, RG nº 9.553.670-0, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato decorrente do **Pregão Eletrônico nº 205/2018**, que obedeceu ao disposto na Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que converteu em lei a Medida Provisória nº 2.182-18, de 23/08/2001, no Decretos nº 5.450, de 31/05/2005, no Decreto nº 3.555, de 08/08/2000, no Decreto nº 3.693, de 20/12/2000, no Decreto nº 3.722, de 09/01/2001 e no Decreto nº 3.784, de 06/04/2001; bem como, no que couber, às determinações constantes na Lei nº 8.666, de 21/06/1993, com suas posteriores alterações, na Lei Federal nº 12.846 de 01/08/2013; na Instrução Normativa nº 03 SEGES/MPDG, de 26/04/2018, na Instrução Normativa nº 02 SEGES/MPDG, de 16/09/2009 e demais normas que dispõem sobre a matéria, bem como as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), para atender necessidades do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Paraná localizado na cidade de Jandaia do Sul/PR, conforme especificações detalhadas constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 205/2018.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor global deste contrato corresponde a R\$ 2.642.000,00 (dois milhões, seiscentos e quarenta e dois mil reais), cujo pagamento será efetuado em parcelas mensais, até o 30º (trigésimo) dia após a conclusão dos serviços, mediante declaração de aferição do recebimento elaborada pela unidade solicitante, na nota fiscal/fatura, encaminhada pela **CONTRATADA**, com crédito em conta corrente indicada pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Primeiro

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

Parágrafo Segundo

Para fins de pagamento deverão ser observados os critérios descritos no Título 14 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018.

Parágrafo Terceiro

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

Parágrafo Quarto

Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 05 SEGES/MPDG, de 26/05/2017, em seu Anexo XI, item 2, 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 Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, tendo em vista que haverá consulta *on-line* ao mesmo quando da data do pagamento.

Parágrafo Quinto

Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 05 SEGES/MPDG, de 26/05/2017, em seu Anexo XI, item 5, no caso de eventual atraso no pagamento, desde que para tanto a empresa não tenha concorrido de alguma forma, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 06% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$EM = N \times VP \times I$, onde:

EM: Encargos Moratórios;

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

VP: Valor da parcela a ser paga;

I: Índice de compensação financeira, assim apurado:

$I = (6 / 100) / 365$.

Parágrafo Sexto

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

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

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

- a) Inscrição da empresa na entidade profissional competente "Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região – CRN 8 (Paraná)", em plena validade. Será vedada a apresentação de protocolo - até 30 (trinta) dias antes do início das atividades;
- b) Comprovação, através das cópias da Folha de Registro e da CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou de Contrato de Prestação de Serviços, de vínculo dos nutricionistas que irão trabalhar no referido contrato com a empresa;
- c) Apresentação da inscrição no CRN 8 – Conselho Regional de Nutricionista da 8ª Região (Paraná), e comprovação de pagamento da anuidade atualizada dos nutricionistas vinculados ao contrato, tanto dos Responsáveis Técnicos (RT) pelas unidades, quanto dos pertencentes ao Quadro Técnico. Será vedada a apresentação de protocolo do CRN ou Carteira Provisória;
- d) Licença Sanitária e/ou cópia do protocolo de solicitação da inspeção da Vigilância Sanitária do RU onde os serviços serão prestados - até a data do início das atividades;
- e) Apresentar, até 15 (quinze) dias antes do início das atividades, sugestão de cronograma de treinamentos a serem realizados semestralmente para a equipe operacional, conforme RDC 216/2004. Este cronograma deve ser aprovado pela equipe de Nutrição do RU;
- f) Cópia do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde; e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e adequando-os à execução do serviço de cada Unidade objeto do contrato - até 2 meses após o início das atividades.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O presente contrato terá validade inicial de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir de 11 de fevereiro de 2019, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos de 12 (doze) meses, 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

A **CONTRATADA** terá o prazo de até 10 (dez) dias após a assinatura deste contrato, para apresentar projeto do espaço físico e layout de equipamentos, com eventuais reformas ou adequações, para aprovação da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo

Após a aprovação do projeto, a **CONTRATADA** terá 30 (trinta) dias para início da prestação de serviços, sendo que a **CONTRATANTE** poderá vistoriar o espaço a qualquer

tempo, inclusive solicitando modificações pertinentes, para garantir que a proposta atenda plenamente ao projeto aprovado.

Parágrafo Terceiro

Previamente ao início da operação do Restaurante, a **CONTRATANTE** convocará a **CONTRATADA** para a reunião de implantação do contrato, juntamente com o(s) fiscal(is) designados para acompanhar a execução, a fim de ajustar os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato.

Parágrafo Quarto

Os serviços serão prestados em espaço próprio da **CONTRATADA**, dedicado à produção e fornecimento das refeições à comunidade universitária, em local que esteja a, no máximo, 700m do campus da UFPR, sendo vedado o critério de linha reta para aferição da distância, ou seja, a distância será medida pelo percurso entre o campus da UFPR e o local onde será instalado o restaurante. O campus fica localizado no seguinte endereço: R. Dr. João Maximiano, 426 - Vila Operária, Jandaia do Sul - PR, 86900-000.

Parágrafo Quinto

Antes do início da operação do Restaurante, será realizada vistoria pela equipe da **CONTRATANTE**, a fim de aferir as condições do imóvel para a prestação dos serviços, conforme modelo constante no Anexo X do Edital do Pregão eletrônico nº 205/2018.

Parágrafo Sexto

Os serviços prestados pela **CONTRATADA** devem estar plenamente de acordo com as especificações descritas nos Títulos 3 e 4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão eletrônico nº 205/2018.

Parágrafo Sétimo

As medições dos quantitativos e valores para fins de pagamento à empresa **CONTRATADA** serão realizados conforme o Título 14 do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão eletrônico nº 205/2018.

Parágrafo Oitavo

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

Parágrafo Nono

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

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da **CONTRATADA**:

- I - Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência , Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018 e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018 e em sua proposta, observando ainda, a boa técnica, normas e legislações;
- II - 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 verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- III - 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, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à **CONTRATADA**, o valor correspondente aos danos sofridos;
- IV - Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- V - Disponibilizar à **CONTRATANTE** os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI necessários à função, quando for o caso;
- VI - 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;
- VII - Responder pelas despesas com refeições, uniformes, estadias, seguros de vida, indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a **CONTRATADA**, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes;
- VIII - 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;
- IX - Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto deste contrato;
- X - Relatar à **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- XI - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos. nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- XII - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- XIII - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- XIV - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63 da IN 05/2017-SEGES/MPDG;
- XV - Executar os serviços de planejamento, recebimento de gêneros, produção, fornecimento, transporte e cobrança de refeições (café da manhã, almoço e jantar) conforme especificações constantes no Termo de Referência, no Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018 e de acordo com proposta aceita na licitação;
- XVI - Responsabilizar-se, às suas expensas, pelos pedidos, compras, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios, de limpeza e descartáveis; produção, transporte, distribuição, acondicionamento e cobrança de refeições; higienização de áreas, utensílios, equipamento e mobiliário; instalação de equipamentos, e por toda estrutura interna e externa do Restaurante, além da conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios sempre que necessário;
- XVII - Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, e mantê-los em condições de adequada estocagem, para sua perfeita conservação, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização da **CONTRATANTE**, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem e tipo dos produtos;
- XVIII - Responsabilizar-se pelo cumprimento dos serviços prestados e das normas disciplinares determinadas pela **CONTRATANTE**, oferecendo serviços de boa qualidade e mantendo contato permanente com os servidores responsáveis da **CONTRATANTE**;
- XIX - Acatar as orientações e cooperar com os servidores da **CONTRATANTE** designados para fiscalizar o serviço, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto funcionamento em todas as etapas de produção das refeições;
- XX - Permitir que servidores da **CONTRATANTE** vinculado às atividades do Restaurante tenham livre acesso a todas as áreas do Restaurante, desde que devidamente paramentados, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança;
- XXI - Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas e apontadas pela **CONTRATANTE**, tanto relacionadas à qualidade dos gêneros, quanto ao cumprimento das boas práticas;
- XXII - Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, respeitando as regras elementares da boa educação;
- XXIII - Observar a qualidade do atendimento aos usuários, a ser aferida mediante pesquisa de satisfação descrita no Título 14 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018;
- XXIV - Garantir que o Restaurante seja de uso prioritário dos estudantes da Universidade Federal do Paraná, sendo permitido o uso também a servidores, prestadores de serviços, professores, estagiários e público externo – este último, desde que acompanhado por pessoa que tenha vínculo com a instituição, e que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes;

- XXV - Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos, e/ou emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos;
- XXVI - Fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade dos mesmos; Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista da **CONTRATANTE**, e executada somente após aprovação;
- XXVII - Enviar os cardápios elaborados com 02 (dois) meses de antecedência da execução dos mesmos para prévia aprovação da equipe de Nutrição dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**. Após modificações e/ou inclusão das sugestões, o cardápio finalizado deverá retornar à equipe de Nutrição do RU para validação;
- XXVIII - O cardápio diário deverá ser confirmado na semana anterior à da execução do mesmo para divulgação pela Direção dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE** à comunidade (site www.pra.ufpr.br/portal/ru/cardapio);
- XXIX - Permitir que as nutricionistas da **CONTRATANTE** realizem a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a **CONTRATADA** realizar imediata retirada e/ou substituição e/ou adequação das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- XXX - Dispor todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir à totalidade dos clientes;
- XXXI - Manter tabela de preços dos serviços oferecidos sempre atualizada e em local visível a todos os usuários;
- XXXII - Não atrasar o início da distribuição das refeições. Caso haja atraso na abertura do Restaurante, o horário de atendimento aos usuários deve ser estendido por mesmo período;
- XXXIII - Disponibilizar água purificada através de bebedouros/refresqueiras, com sistema de filtração por membrana para os usuários do Restaurante, durante o horário das refeições. Os filtros deverão ser substituídos a cada 03 (três) meses, ou sempre que necessário;
- XXXIV - Disponibilizar ventiladores ou outro dispositivo que gere conforto térmico para os salões de refeições, em quantidade adequada às necessidades do local, podendo esta demanda ser definida pela UFPR;
- XXXV - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, entre outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- XXXVI - Afixar em local visível na entrada do restaurante o cardápio diário e do dia seguinte, assim como os valores calóricos referentes à porção de cada preparação e da refeição completa, presença de produto de origem animal, lactose e glúten nos pratos servidos, conforme Lei Estadual 17604/2013;
- XXXVII - Afixar, em local visível, avisos sobre a proibição de acesso ao Restaurante com jalecos e/ou outros itens contaminantes, que possam comprometer a segurança higiênico-sanitária do ambiente;
- XXXVIII - Não realizar ou permitir qualquer forma de fornecimento das refeições fora do salão de refeição da unidade citada no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico

nº 205/2018, seja através de “marmitas”, atendimento de unidades externas ao *Campus*, ou qualquer outra forma;

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

XL - Quanto ao imóvel e materiais, observar:

- a) Manter no espaço objeto deste contrato, no mínimo, 120 (cento e vinte) lugares;
- b) Manter em dia a manutenção de toda a estrutura física (elétrica, hidráulica e predial). O plano de manutenção deve prever pintura interna do prédio ao menos uma vez a cada 12 (doze) meses, além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;
- c) Utilizar parâmetros de gêneros alimentícios e materiais iguais determinados pelos Restaurantes Universitários da UFPR, sendo sempre utilizados itens de primeira linha, adequados às normas higiênico-sanitárias vigentes.

XLI - Quanto aos seus funcionários, observar:

- a) Manter equipe operacional em número e qualidade técnica capaz de prestar os serviços de cozinha, portaria, limpeza e caixas sem interrupções, seja por qualquer motivo;
- b) Considerar, para o planejamento da equipe operacional, o número de refeições servidas e a estrutura da unidade, garantindo que em caso de faltas, férias ou licenças, a qualidade do serviço não seja prejudicada em função da ausência de funcionários;
- c) Disponibilizar no quadro da **CONTRATADA**, nutricionista habilitado, cujo quantitativo mínimo e carga horária deve seguir o previsto na Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutrição;
- d) Manter como Responsável Técnico (RT) do restaurante Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região, para execução de serviços da mesma natureza do objeto deste contrato;
- e) Comunicar imediatamente à **CONTRATANTE** sempre que houver alteração do titular RT ou do quadro técnico de nutricionistas, acompanhado das comprovações necessárias;
- f) Deve ser disponibilizado quadro de pessoal compatível com o objeto do contrato, contando com cargos como chefes ou encarregados de cozinha, cozinheiros, , auxiliares de cozinha, e auxiliares de serviços gerais (limpeza), operadores de caixa e almoxarifes, ou cargos análogos, desde que garantida a qualidade do produto final e atendimento pleno à demanda;
- g) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das Normas Sanitárias vigentes, Normas Disciplinares e Éticas de trabalho, além daquelas determinadas pela **CONTRATANTE**;
- h) Garantir que os funcionários tenham funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- i) Exigir de seus funcionários asseio, e urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes foram confiados, limitando a presença dos mesmos nas dependências do restaurante nos seus horários de trabalho; assim como cuidar para que as normas e regulamentos internos da **CONTRATANTE** sejam respeitados;
- j) Manter sempre atualizada e à disposição da fiscalização do contrato, a escala de serviço mensal do pessoal que operará no restaurante, especificando todas as categorias com nome,

respectivos horários e funções, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários à atuação no contrato;

k) Não permitir a presença na produção de funcionários que apresentem ferimentos e doenças infecto-contagiosas;

l) Manter seus funcionários devidamente uniformizados, e utilizando todos os EPIs necessários de acordo com a atividade que estiver exercendo, conforme Normas de Segurança no Trabalho vigentes;

m) Providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela produção das refeições seja de cores claras, limpo e em adequado estado de conservação;

n) 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;

o) Disponibilizar os uniformes em tamanho e número adequado, permitindo a troca diária; utilizar tecido não sintético, que permita a transpiração;

p) Fornecer opções de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta).

XLII - Quanto ao treinamento para a prestação dos serviços, observar:

a) Antes do início das atividades, e sempre que um novo funcionário for contratado, o mesmo deve receber orientações referentes às normas da empresa e participar de treinamento que aborde os seguintes temas:

1. Higiene e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (higiene pessoal e cuidados com o uniforme, qualidade da matéria prima, noções de microbiologia de alimentos, produtos de higiene para a área de alimentos, higiene do local, equipamentos e utensílios, legislação);

2. Normas e Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal;

3. Segurança do Trabalho (normas de segurança do trabalho, uso de EPIs, cuidados e orientações sobre o funcionamento dos equipamentos disponíveis);

4. Descarte seletivo de resíduos;

5. Prevenção de incêndios;

b) Os certificados dos treinamentos, referentes a cada funcionário, deverão estar à disposição da fiscalização do contrato.

XLIII - Quanto à segurança do trabalho, observar:

a) Seguir todas as Normas Regulamentadoras - NR, relativas à segurança e medicina do trabalho, implantando o Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), o qual irá auxiliar no cumprimento das referidas NRs (Ordem de serviço, Ficha de EPIs, CIPA, PPRA, PCMSO, Máquinas e equipamentos, Vasos de pressão, Ergonomia);

b) Implantar e manter o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme definido pela NR-07/MTE, contemplando a realização de todos os exames médicos (Admissional, Periódico, de Retorno ao Trabalho, Mudança de Função e Demissional);

c) Não permitir que os funcionários iniciem suas atividades no Restaurante sem possuírem laudo médico que os considere "apto" para tal, sendo que uma cópia legível deste laudo deve ser encaminhada ao fiscal de contrato;

d) Manter em local adequado caixa de Primeiros Socorros, e treinar funcionários para utilização dos mesmos, conforme NR-07;

e) Sugere-se que a caixa de primeiros socorros possua os seguintes itens, dentro do prazo de validade: termômetro, tesoura, pinça, máscara de proteção facial; luva de procedimento (látex); óculos de proteção (transparente); algodão hidrófilo; gaze esterilizada; esparadrapo; ataduras de crepe; anti-séptico com ação de alívio para queimaduras; água oxigenada 10 volumes; álcool a 70%; água boricada;

f) Implantar e manter o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme definido pela NR-09/MTE;

g) Garantir que todos os EPIs atendam à determinação do registro de Certificado de Aprovação (CA), próprio do MTE. Conforme exigência das Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, estes deverão ter sua reposição, troca ou substituição sempre que necessário, de forma imediata.

XLIV - Quanto às Condições Higiênico-Sanitárias, observar:

a) Garantir que os funcionários apenas adentrem a área de produção de refeições se estiverem completamente paramentados, utilizando sapato ou bota de segurança e touca;

b) Disponibilizar a visitantes e prestadores de serviço, jalecos e toucas descartáveis sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas a produção de refeições;

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) Exigir de seus funcionários a apresentação com uniformização adequada e completa em todas as etapas da produção de refeições desde o recebimento até a distribuição das refeições, e também durante a higienização. Estes uniformes devem ser mantidos limpos e em adequado estado de conservação;

e) 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 dos Restaurantes, providenciando sua higienização e desinfecção através de produtos específicos para uso em cozinhas industriais;

f) Retirar os resíduos do Restaurante, quantas vezes se fizerem necessárias, devidamente acondicionados em sacos plásticos. Mantê-los acondicionados em recipientes, que devem ser mantidos fechados, e higienizados a cada troca de turno. Deverá haver obrigatoriamente a separação entre lixo orgânico, recicláveis e rejeitos durante todo o processo;

g) Responsabilizar-se pela destinação final dos resíduos, inclusive de óleo, através da contratação de empresa especializada, que possua as devidas autorizações sanitárias atualizadas para esta atividade. Uma cópia do contrato e das licenças sanitárias deve permanecer arquivada em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**;

h) Monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição;

- i) Realizar controle integrado de pragas, de forma a utilizar o controle químico no restaurante mensalmente, com reforços sempre que necessário, ou de imediato em casos de urgência. A empresa deve fornecer laudos dos serviços, os quais devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**;
 - j) Realizar controle de potabilidade da água utilizada para produção de refeições, semestralmente, mediante análises microbiológicas. Estes registros devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**;
 - k) Abastecer banheiros/vestiários dos funcionários com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro e álcool gel 70%;
 - l) Coletar diariamente amostras de todas as preparações durante o terço final da distribuição de cada refeição. As amostras (200 g ou ml) deverão ser coletadas em sacos plásticos esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à **CONTRATANTE**;
 - m) Acondicionar apropriadamente os alimentos, em todas as etapas do processo de produção, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até a distribuição (para alimentos quentes, temperatura superior a 65°C; e abaixo de 10°C para alimentos frios);
 - n) Manter os balcões de distribuição em perfeito funcionamento, garantindo temperaturas acima de 80°C nos balcões aquecidos, e inferior a 10°C nas pistas frias dos balcões refrigerados;
 - o) Manter, durante o período de distribuição das refeições, os balcões limpos e organizados, e realizar a reposição das preparações em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;
 - p) Substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- XLV - Dar a necessária abertura para que estagiários da UFPR ou de outras instituições de ensino recebidos pela **CONTRATANTE** possam exercer as funções designadas pelo Restaurantes Universitários, sob a supervisão do Serviço de Nutrição e de professores designados;
- XLVI - Dar a necessária abertura para o desenvolvimento de trabalhos, pesquisas ou atividades acadêmicas de alunos da UFPR ou de outras instituições de ensino, previamente acordado junto a equipe de nutrição dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da **CONTRATANTE**:

- I - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- II - Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, através de servidor especialmente designado;

- III - Promover reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata;
- IV - Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- V - Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018 e seus anexos;
- VI - Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da **CONTRATADA**, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN 05/2017-SEGES/MPDG.
- VII - Não praticar atos de ingerência na administração da **CONTRATADA**, tais como:
- a) Possibilitar ou dar causa a atos de subordinação, vinculação hierárquica, prestação de contas, aplicação de sanção e supervisão direta sobre os empregados da **CONTRATADA**;
 - b) Exercer o poder de mando sobre os empregados da **CONTRATADA**, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - c) Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas junto a **CONTRATADA**;
 - d) Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da **CONTRATADA**, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;
 - e) Considerar os trabalhadores da **CONTRATADA** como seus próprios colaboradores eventuais, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;
 - f) Definir o valor da remuneração dos trabalhadores da empresa **CONTRATADA** para prestar os serviços, salvo nos casos específicos em que se necessita de profissionais com habilitação/experiência superior a daqueles que, no mercado, são remunerados pelo piso salarial da categoria, desde que justificadamente;
- VIII - Manter em seu quadro de pessoal, nutricionistas que atuarão na fiscalização dos serviços prestados pela **CONTRATADA**, observando o cumprimento das condições do contrato estabelecido entre as partes;
- IX - Fiscalizar o recebimento, armazenamento, produção, transporte e distribuição de refeições, tendo livre acesso a todas as áreas do Restaurante, nas operações diárias e/ou durante realização de auditorias;
- X - Fiscalizar a qualidade dos serviços prestados, bem como a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- XI - Aplicar, periodicamente, instrumentos de avaliação da qualidade dos serviços, referente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, prestado pela **CONTRATADA**, através de auditorias de qualidade;
- XII - Validar o cardápio mensal apresentado pela **CONTRATADA** antes de sua execução;
- XIII - Disponibilizar o cardápio semanal nos meios de comunicação da **CONTRATANTE**;

XIV - Avisar à **CONTRATADA**, com no máximo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sobre situações relacionadas à **CONTRATANTE** ou por ela provocadas, que por ventura causem a redução total ou parcial do número de refeições servidas.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA

A **CONTRATADA** deverá, em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura deste contrato, apresentar à **CONTRATANTE** a comprovação de prestação de garantia, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global anual do contrato (12 meses), numa das modalidades apresentadas a seguir, conforme dispõe o art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/1993:

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

Parágrafo Primeiro

A garantia deverá observar, além do art. 56 da Lei nº 8.666/1993, o item 3 do Anexo VII-F da Instrução Normativa 05/2017-SEGES/MPDG, devendo possuir vigência durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

Parágrafo Segundo

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

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

Parágrafo Terceiro

A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no parágrafo segundo desta cláusula, observada a legislação que rege a matéria.

Parágrafo Quarto

A garantia prevista acima somente será liberada mediante a comprovação de que a **CONTRATADA** pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da execução objeto deste contrato:

- a) Caso o pagamento disposto no caput não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento a vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas, conforme alínea "c" do subitem 1.2 do Anexo VII-B da IN 05/2017-SEGES/MPDG.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA

O contrato terá vigência inicial de 24 (vinte e quatro) meses a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos de 12 (doze) meses, limitado a 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, condicionada ao pleno atendimento do nível do serviço desejado e da demanda.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE E DAS ALTERAÇÕES

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.

Parágrafo Único

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Participarão da gestão contratual os seguintes atores, com suas respectivas responsabilidades:

- a) Gestor do Contrato: responsável pela coordenação das atividades relacionadas à gestão do contrato, bem como pela formalização dos procedimentos que envolvam prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, aplicação de sanções, dentre outros. É também o responsável pelo recebimento definitivo dos serviços;
- b) Fiscal Técnico: responsável pela avaliação da execução do objeto nos moldes contratados, aferindo se a quantidade, qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de desempenho previstos no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018. Para a presente contratação, a fiscalização técnica será coordenada pela Direção dos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE**;
- c) Fiscal Setorial: responsável pelo acompanhamento da execução do contrato no que diz respeito ao atendimento das necessidades da parcela da comunidade universitária que terá acesso aos serviços, bem como acompanhamento dos quantitativos diários e faturamento mensal. O fiscal setorial será designado pela unidade demandante dos serviços.

Parágrafo Primeiro

Os mecanismos de comunicação entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** serão o e-mail, utilizado preferencialmente; os ofícios e notificações, telefonemas não serão considerados para fins de decisões administrativas sobre a execução contratual.

Parágrafo Segundo

As ocorrências acerca da execução contratual serão registradas durante toda a vigência da prestação dos serviços, cabendo ao gestor e aos fiscais a adoção de providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

Parágrafo Terceiro

O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, com apoio do fiscal setorial, através de relatório em consonância com suas atribuições, contendo registro, análise e conclusão acerca das ocorrências verificadas na execução do contrato. O relatório deverá ser encaminhado ao Gestor do Contrato até o 20º (vigésimo) dia do mês posterior à execução dos serviços, juntamente com o resultado da avaliação pelo público usuário.

Parágrafo Quarto

O recebimento definitivo será realizado pelo Gestor do Contrato, que analisará o relatório da fiscalização, solicitando as correções necessárias à **CONTRATADA**, se necessário, e comunicando-a para que emita nota fiscal/fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

A Fiscalização adotará os procedimentos descritos no Manual de Fiscalização de Contratos da UFPR e procedimentos complementares descritos nesta cláusula.

Parágrafo Primeiro

Durante a execução contratual, caberá ao Fiscal Setorial, mensalmente, encaminhar ao Fiscal Técnico as seguintes informações, a partir de sua observação da prestação dos serviços:

- a) Se os serviços foram prestados, nos quantitativos previstos no contrato;
- b) Se a qualidade dos serviços prestada estava adequada ao previsto no contrato;
- c) Se os empregados colocados a serviço do contrato prestaram os serviços devidamente uniformizados, identificados e com os equipamentos necessários;
- d) Se todos os materiais necessários à correta prestação dos serviços foram fornecidos pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Segundo

Durante a execução contratual, caberá ao Fiscal Técnico, mensalmente:

- a) Compilar as informações recebidas dos fiscais setoriais, se houver;
- b) Analisar a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;
- c) Emitir relatório de fiscalização, declarando o recebimento provisório dos serviços e encaminhando-o ao Gestor do Contrato;
- d) Encaminhar notificações à **CONTRATADA**, referentes às falhas de execução contratual.

Parágrafo Terceiro

Durante a execução contratual, caberá ao Gestor do Contrato:

- a) Mensalmente, coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, atestando o recebimento definitivo dos serviços prestados;

- b) Quando necessário, instruir processos para formalização dos procedimentos de prorrogação, alteração contratual, reequilíbrio econômico-financeiro e aplicações de sanção, dentre outros;
- c) Adotar providências necessárias à correta execução contratual, quando essas ultrapassarem a competência do fiscal técnico;
- d) Manter relatórios gerenciais da prestação dos serviços, com vistas à subsidiar estudos preliminares para prorrogações contratuais e novas contratações.

Parágrafo Quarto

Não obstante a **CONTRATADA** seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a **CONTRATANTE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas advindas do presente pregão correrão por conta dos recursos consignados no Elemento de Despesa 3390.39 - Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, disponíveis na Fonte 112 – Tesouro Nacional, Ação 12.364.2080.20RK.0041 - Funcionamento das Instituições Federais de Ensino Superior.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO AO EDITAL

Vinculam-se ao presente contrato o Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018 e seus anexos, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais se constituem partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto da presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - 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 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

- I - Deixar de manter as condições de habilitação;
- II - Fraudar ou falhar na execução do contrato, e ensejar retardamento de sua execução:
 - a) Recusar-se ou deixar de atender solicitação formal da fiscalização do contrato, necessária à boa execução contratual, observados os prazos previstos em contrato: multa de até 3% (três por cento) sobre o valor faturado no mês em que se deu o descumprimento;
 - b) Deixar de ressarcir danos ao patrimônio da UFPR, ou à integridade física ou patrimonial de terceiros, em decorrência de ação ou omissão de seus empregados, nos prazos previstos no edital de licitação: multa de até 3% (três por cento) sobre o valor total do contrato, por dia em que a falha persistir, sem prejuízo das demais custas com o ressarcimento dos danos causados;

- c) Deixar de observar normas da autoridade sanitária competente, ou outras que impliquem na impossibilidade de funcionamento do restaurante: multa de até 10% do valor mensal do contrato, podendo, a critério da Administração, ser elevada para 20% (vinte por cento) se acompanhada de rescisão contratual;
- d) Recusar-se ou deixar de observar normas do Serviço de Nutrição do Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE** quanto a boas práticas de manipulação de alimentos, inclusive no que diz respeito ao controle de pragas, ou ainda, dificultar o acesso da fiscalização técnica aos espaços de armazenamento e produção das refeições: multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor faturado no mês em que se deu o inadimplemento;
- e) Deixar de observar os horários para distribuição das refeições, ou produzir quantitativo inferior à demanda, ou ainda, cometer outras falhas de execução que impliquem no não atendimento ao público usuário: multa de até 2% (dois por cento) considerando-se a gravidade e reincidência nas falhas, sobre o valor faturado no mês em que se deu o inadimplemento;
- f) Deixar de observar obrigações referentes ao imóvel da UFPR: multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor anual da contratação;
- g) Deixar de cumprir as obrigações referentes à mão de obra alocada para a prestação de serviços, inclusive, no que diz respeito ao cumprimento das obrigações trabalhistas (inclusive de segurança no trabalho) e previdenciárias, que possam gerar responsabilização para a UFPR: multa de até 2% (cinco por cento) sobre o valor anual do contrato, sem prejuízo de outras indenizações devidas;
- h) Deixar de manter Nutricionista como responsável técnico do Restaurante, em conformidade com a legislação vigente: multa de 1% (um por cento) sobre o valor faturado no mês;
- i) Permitir práticas dos funcionários que tenham implicações sobre a segurança alimentar dos usuários, tais como: falha na higienização dos uniformes, ausência ou precariedade de EPIs, presença de funcionários com doenças infecto-contagiosas em contato com os alimentos e práticas similares: multa de até 0,5% (meio por cento) sobre o valor faturado no mês em que se deu o inadimplemento, para cada falha registrada;
- j) Receber avaliação global do público usuário como “péssimo” em duas de três avaliações, consecutivas ou não, conforme previsto nos itens 14.7 e 14.8 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 205/2018: multa de até 5% do valor total do contrato, sem prejuízo dos descontos por descumprimento no nível de satisfação do público usuário.
- III - Apresentar documento ou declaração falsa:
- a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 04 (quatro) anos;
- b) Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: impedimento de licitar por até 05 (cinco) anos.
- IV - 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.
- V - Comportar-se de modo inidôneo:
- a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo;

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

Parágrafo Primeiro

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

Parágrafo Segundo

Sem prejuízo das multas indicadas no inciso II desta cláusula, a **CONTRATADA** estará sujeita, ainda, ao impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 01 (um) ano.

Parágrafo Terceiro

As empresas enquadradas no inciso III desta cláusula ficarão, ainda, sujeitas à multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao:

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

Parágrafo Quarto

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

Parágrafo Quinto

As empresas enquadradas no inciso IV desta cláusula ficarão, ainda, sujeitas à multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao:

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

Parágrafo Sexto

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

Parágrafo Sétimo

Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente,

pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:

a) Advertência, nos casos de menor gravidade.

Parágrafo Oitavo

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

Parágrafo Nono

Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta cláusula, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

Parágrafo Décimo

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

Parágrafo Décimo Primeiro

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.

Parágrafo Décimo Segundo

As multas acima referidas deverão ser depositadas na conta única da **CONTRATANTE**, mediante GRU (Guia de Recolhimento da União), a ser fornecida pela autoridade aplicadora da multa, até a data de vencimento que será colocada na guia. Caso a GRU não seja quitada até o vencimento previsto pela Administração, os valores poderão sofrer acréscimo pela aplicação do índice IGP-M/FGV, da data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

Parágrafo Décimo Terceiro

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

Parágrafo Décimo Quarto

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

- a) O dano causado à Administração;
- b) O caráter educativo da pena;
- c) A reincidência como maus antecedentes;

d) A proporcionalidade.

Parágrafo Décimo Quinto

Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

Parágrafo Décimo Sexto

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

Parágrafo Décimo Sétimo

Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor o contrato, cobrando apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

Parágrafo Décimo Oitavo

As sanções de impedimento de licitar e contratar não serão passíveis de reabilitação anteriormente ao final do prazo fixado, tendo os licitantes, licitante ou empresa contratada que cumprir sua integralidade, ressalvado o direito de apreciação judicial do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - 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 SÉTIMA - DA RESCISÃO

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

Parágrafo Único

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - 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 NOVA - DA PUBLICAÇÃO

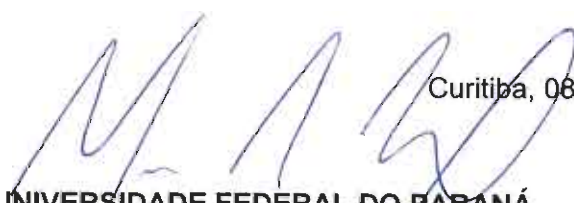
O extrato deste contrato será objeto de publicação no Diário Oficial da União – Seção 3 – o qual será anexado ao processo licitatório.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

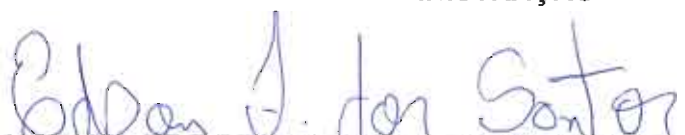
Por força do disposto no artigo 109, inciso I da Constituição Federal, o foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Paraná / Subseção Judiciária de Curitiba será competente para resolver questões relativas ao presente instrumento.

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

Curitiba, 08 de Fevereiro de 2019.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PROF. MARCO ANTONIO RIBAS CAVALIERI
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO



LANCHONETE E RESTAURANTE JUSCELINDOS LTDA
EDSON FELIPE DOS SANTOS

ANEXO I - CONTRATO 015/2019
PROCESSO Nº 23075.017585/2018-66

QUADRO DE VALORES POR REFEIÇÃO E CLASSE DE USUÁRIOS

USUÁRIOS	VALOR PAGO PELOS USUÁRIOS	VALOR SUBSIDIADO PELA UFPR	VALOR TOTAL POR REFEIÇÃO
QUADRO (A) - CAFÉ DA MANHÃ			
Estudantes da UFPR (todas as categorias com registro acadêmico vigente).	R\$ 0,50	R\$ 3,09	R\$ 3,59
Servidores Técnico-Administrativos da UFPR e vinculados (estagiários, FUNPAR, EBSEH e prestadores de serviços terceirizados)	R\$ 2,50	R\$ 1,09	R\$ 3,59
Servidores Docentes da UFPR	R\$ 3,50	R\$ 0,09	R\$ 3,59
Eventos	R\$ 3,50	R\$ 0,09	R\$ 3,59
Visitantes	R\$ 5,00	R\$ 0,00	R\$ 3,59
VALOR TOTAL ESTIMADO (40.000 REFEIÇÕES)			R\$ 143.600,00
QUADRO (B) - ALMOÇO			
Estudantes da UFPR (todas as categorias com registro acadêmico vigente).	R\$ 1,30	R\$ 7,86	R\$ 9,16
Servidores Técnico-Administrativos da UFPR e vinculados (estagiários, FUNPAR, EBSEH e prestadores de serviços terceirizados)	R\$ 4,50	R\$ 4,66	R\$ 9,16
Servidores Docentes da UFPR	R\$ 6,00	R\$ 3,16	R\$ 9,16
Eventos	R\$ 6,00	R\$ 3,16	R\$ 9,16
Visitantes	R\$ 10,00	R\$ 0,00	R\$ 9,16
VALOR TOTAL ESTIMADO (180.000 REFEIÇÕES)			R\$ 1.648.800,00
QUADRO (C) - JANTAR			
Estudantes da UFPR (todas as categorias com registro acadêmico vigente).	R\$ 1,30	R\$ 8,14	R\$ 9,44
Servidores Técnico-Administrativos da UFPR e vinculados (estagiários, FUNPAR, EBSEH e prestadores de serviços terceirizados)	R\$ 4,50	R\$ 4,94	R\$ 9,44
Servidores Docentes da UFPR	R\$ 6,00	R\$ 3,44	R\$ 9,44
Eventos	R\$ 6,00	R\$ 3,44	R\$ 9,44
Visitantes	R\$ 10,00	R\$ 0,00	R\$ 9,44
VALOR TOTAL ESTIMADO (78.364 REFEIÇÕES)			R\$ 849.600,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO			R\$ 2.642.000,00