



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

Senhor licitante,

A comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório que não afetem a formulação das propostas, quaisquer esclarecimentos e respostas às impugnações, serão efetuadas por meio do sítio <https://www.comprasnet.gov.br/>.

Recife, 30 de novembro de 2016.

MARÍLIA B. DE LIMA PEQUENO
Coordenadora de Licitações
SIAPE 1650594

PREGOEIRO Ana Paula Pereira Prado	SIAPE 1916385
---	-------------------------

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

Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO** nº 166/2016, destinado à **Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste (CAA) da UFPE, com cessão remunerada de uso da área física do restaurante, equipada e mobiliada, conforme processo administrativo nº 23076.062865/2014-95.**

A Universidade Federal de Pernambuco torna público que às **9h (horário Local) - 10h (horário de Brasília) de 13 de dezembro de 2016**, no sítio <http://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, o Pregoeiro da Diretoria de Licitações e Contratos designado pelas *Portarias nº 2.080, de 13 de maio de 2016 e nº 5.002 de 09 de dezembro de 2015 do Magnífico Reitor*, estará promovendo

Pregão Eletrônico, tipo menor preço global,
no regime de execução empreitada por preço unitário,

o qual obedecerá ao disposto na *Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002*; no *Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005*; no *Decreto nº 3.722, de 9 de janeiro de 2001*, com a redação do *Decreto nº 4.485, de 25 de novembro de 2002*; na *Instrução Normativa/SLTI/MP nº 02, de 30 de abril de 2008 e alterações*; na *Instrução Normativa/SLTI/MP nº 02, de 11/10/2010*, com alterações estabelecidas na *Instrução Normativa SLTI/MP nº 1 de 10/02/12 e Instrução Normativa SLTI/MP nº 5 de 18/06/12 e IN/SLTI/MP nº 01 de 19/01/2010*; *Instrução Normativa SLTI/MP nº 04 de 15/10/2013*; na *Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014*, regulamentada pelo *Decreto nº 8.538 de 6/10/2015* e na *Resolução nº 02/85 do Conselho de Administração da UFPE*, aplicando-se subsidiariamente a *Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993*, atualizada, além do que mais for exigido neste Edital e em seus anexos.

Encaminhamento da proposta de preços
(*exclusivamente por meio do sistema eletrônico*):

a partir da data de liberação do edital no sítio COMPRASNET, que ocorrerá simultaneamente à publicação do aviso licitatório no Diário Oficial da União, até o horário limite de início da sessão pública acima estabelecido.

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade para atuar no Centro Acadêmico do Agreste da UFPE, compreendendo a produção e distribuição de almoço e jantar, conforme Cardápio Básico (**Anexo I da Minuta Contratual – Anexo V** deste Edital), e cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo 833,52 m², equipada e mobiliada (**Anexo II da Minuta Contratual – Anexo V** deste Edital), conforme planta baixa – **Anexo I** deste Edital;

1.2. Os serviços incluem a produção e a distribuição de até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias servidas no Restaurante Universitário, compreendendo até **650 (seiscentos e cinquenta) almoços** servidos no horário das 11h00 às 14h00 e até **850 (oitocentos e cinquenta) jantares** servidos no horário das 17h30 às 20h30. A produção e distribuição acontecerão em dias úteis, durante 11 (onze) meses/ano. Por um período de 30 dias em cada ano, durante o recesso escolar, não haverá produção e distribuição de refeições.

1.2.1. A CONTRATANTE subsidiará integralmente as 1.500 (mil e quinhentas) refeições.

1.3. O quantitativo de 1.500 refeições diárias poderá ser ampliado em situações esporádicas, por demanda de outros segmentos da Comunidade Universitária: servidores, participantes de eventos e visitantes. Neste caso, o fornecimento de **refeições não subsidiadas** deverá ser autorizado previamente pela **Gestor do Contrato do Restaurante Universitário** e as despesas acertadas diretamente com a contratada/cessionária, respeitando-se os valores das refeições ajustados no Contrato, mesmo que o acréscimo de refeições servidas não resulte em aumento de despesa para a contratante/cedente;

1.4. A cessão remunerada de uso da área física do RU/CAA importará na contraprestação mensal de R\$ 16.529,82 (dezesesseis mil quinhentos e vinte nove reais e oitenta e dois centavos), por 12 meses;

1.4.1. Na condição de depositária dos bens que integram a área física equipada (Anexo II da Minuta Contratual – Anexo V deste Edital), a contratada/cessionária oferecerá garantia adicional de **R\$ 39.486,08 (trinta e nove mil quatrocentos e oitenta e seis reais e oito centavos)**, equivalente ao percentual

de 5% do total do investimento com os equipamentos **R\$ 789.721,70 (setecentos e oitenta e nove mil setecentos e vinte e um reais e setenta centavos)**, nos termos do § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93;

1.5. O sistema de controle de acesso ficará sob responsabilidade da UFPE. Serão emitidos relatórios referentes ao quantitativo de usuários, os quais serão disponibilizados à CONTRATADA;

1.5.1. O cadastro e o controle dos usuários subsidiados são de responsabilidade da UFPE;

1.5.2. O Controle de utilizações das refeições subsidiadas será auferido pelo **sistema de controle de acesso instalado pela CONTRATANTE**

1.5.3. O relatório de utilizações, base para o faturamento mensal, será emitido mensalmente pelo sistema instalado;

1.5.4. Será destinada à saída de cadeirantes porta específica, controlada por funcionário da CONTRATADA/CESSIONÁRIA;

1.5.5. Caberá a CONTRATADA o controle do acesso dos usuários não subsidiados, visto que as catracas instaladas pela UFPE serão de uso exclusivo aos alunos cadastrados no sistema instalado pela CONTRATANTE.

1.6. O detalhamento do objeto licitado, assim como a metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços executados, consta da Minuta Contratual (**Anexo V deste Edital**);

1.7. Prazo de validade da proposta: mínimo de 90 (noventa) dias corridos, a partir da abertura deste Pregão.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta licitação sociedades comerciais pertencentes ao ramo de atividade relacionado à produção e distribuição de alimentos, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as condições expressas no presente Edital, em seus anexos e na legislação específica que rege a matéria;

2.2. A empresa participante deverá estar credenciada no Portal de Compras do Governo Federal, nos termos do **item 3**, e responsabilizar-se pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

2.3. Não será admitida a participação de empresa:

a) em concordata (processos judiciais anteriores à Lei nº 11.101/2005), recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

b) temporariamente suspensa de participar de licitação **com a União**, com fundamento no art. 7º da Lei 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto 5.450/2005, e **com a UFPE**, com fundamento no inciso III do art. 87 da Lei 8.666/93 ou declarada inidônea por qualquer Órgão ou entidade da Administração Pública, nos termos do inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, que ainda não tenham logrado reabilitação;

c) reunida em consórcio e seja controladora, coligada ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

d) que não tenha sede no País;

f) Cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócios sejam servidores, empregados ou ocupantes de cargo comissionado na UFPE;

g) Que possua em seus quadros sócios, diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo, comuns aos quadros de outra empresa que esteja participando desta licitação;

h) quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93, atualizada.

2.4. Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte que desejem usufruir do tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006 devem declarar atendimento aos requisitos do art. 3º da referida lei, mediante opção em campo próprio do sistema eletrônico, quando da inserção da proposta eletrônica;

2.5. Como requisito para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que:

a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (*art. 21, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005*);

b) não existem fatos supervenientes impeditivos à habilitação (art. 32, § 2º, “in fine”, da Lei 8.666/93);

c) não possui em seu quadro de pessoal (empregado) menor (art 7º, XXXIII, da CF/88);

d) declara a elaboração independente de proposta, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16/9/2009, publicada no DOU de 17/9/2009;

2.5.1. As **restrições na documentação comprobatória de regularidade fiscal** não constituem impedimentos de manifestar no campo próprio o cumprimento pleno dos requisitos de habilitação, em se tratando de **licitantes qualificados como ME ou EPP**, observado o disposto no **subitem 7.11**.

3. CREDENCIAMENTO

3.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no sítio <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> link: credenciamento (art. 3º, § 1º, do Decreto nº 5.450/2005);

3.2. O credenciamento do licitante, bem como a sua manutenção, dependerá de registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF (art. 3º, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005);

3.3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFPE, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 3º, § 5º, do Decreto nº 5.450/2005);

3.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica (art. 3º, § 6º, do Decreto nº 5.450/2005);

3.5. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicados imediatamente ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. PROPOSTA ELETRÔNICA

4.1. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, o licitante deverá encaminhar proposta em formulário específico, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, com os dados indicados no **subitem 4.2**, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento das propostas (art. 21 do Decreto nº 5.450/2005);

4.1.1. O licitante não deve encaminhar proposta eletrônica caso ocorra o previsto no **subitem 5.4**.

4.2. No campo “descrição detalhada do objeto ofertado” deverá ser informada a especificação do serviço, o preço unitário por refeição, preço mensal e anual das refeições, conforme **os itens 1, 2, 3 e 6.2 (letras A, C e D) do Modelo da Proposta Escrita – Anexo II do Edital**, além de informar necessariamente preço unitário e total (valor global do serviço), nos respectivos campos, **vedada a identificação do licitante** (art. 24, § 5º, do Decreto nº 5.450/2005);

4.3. Até o horário limite do início da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada (art. 21, § 4º, do Decreto nº 5.450/2005);

4.4. Serão desclassificadas as propostas eletrônicas que apresentarem qualquer oferta de vantagem baseada nas propostas das demais licitantes ou de qualquer outra natureza, inclusive financiamento subsidiados ou a fundo perdido;

4.5. O envio da proposta eletrônica implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, e o compromisso de executar os serviços nos seus termos.

5. SESSÃO PÚBLICA / CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTAS

5.1. A partir do horário indicado no preâmbulo deste Edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do Pregoeiro (art. 22 do Decreto nº 5.450/2005);

5.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital (art. 22, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005);

5.3. A desclassificação de proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes (art. 22, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005);

5.4. Caso a descrição editalícia do item diverja com a contida no sistema eletrônico, este será cancelado pelo pregoeiro.

6. FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do recebimento e do valor consignado no registro (*art. 24, caput e § 1º, do Decreto nº 5.450/2005*);

6.2. Apenas os licitantes que tiverem suas propostas eletrônicas classificadas poderão formular lances;

6.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital (*art. 24, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005*);

6.4. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (*art. 24, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005*);

6.5. O sistema eletrônico registrará lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for registrado primeiro;

6.6. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante (*art. 24, § 5º, do Decreto nº 5.450/2005*);

6.7. Caso o pregoeiro entenda que houve equívoco, por parte do licitante, quando do envio do lance, promoverá a exclusão do referido lance, que poderá ser ratificado, se for o caso;

6.8. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo Pregoeiro, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência;

6.9. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, observado o período definido pelo Pregoeiro, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances (*art. 24, §§ 6º e 7º, do Decreto nº 5.450/2005*);

6.10. Encerrada a fase de lances, **se a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME/EPP**, o sistema eletrônico identificará as ME e EPP participantes para proceder à comparação entre os valores da primeira colocada e das demais ME/EPP, na ordem de classificação;

6.10.1. Ocorrerá **empate** quando as propostas apresentadas pelas ME/EPP for igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada;

6.10.2. No caso de **equivalência dos valores** apresentados pelas ME/EPP, que se encontrem no intervalo estabelecido no **subitem 6.10.1**, será realizado sorteio eletrônico entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

6.10.3. A ME/EPP com proposta melhor classificada tem o direito de, no prazo de **5 (cinco) minutos**, controlados pelo Sistema, encaminhar última oferta, obrigatoriamente inferior àquela considerada primeira colocada, para o desempate, sob pena de preclusão. Na falta de manifestação ou desistência, o Sistema convocará as demais ME/EPPs, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

6.11. Não ocorrendo a hipótese prevista no **subitem 6.10** acima, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

6.12. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital (*art. 24, § 8º, do Decreto nº 5.450/2005*);

6.13. A fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelas licitantes, às exigências da LC n.º 123/2006 e do Decreto n.º 8.538/2015, o Pregoeiro poderá adotar procedimentos complementares, mediante diligência, tais como solicitação de Demonstração do Resultado do Exercício – **DRE do exercício anterior** e/ou outros demonstrativos contábeis/documentos que julgue necessários, apresentados na forma da Lei, por **fotocópias devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante**, ou em outro órgão equivalente.

6.13.1. Também serão aceitas a **DRE** e **outras demonstrações** disponibilizadas via **Escrituração Contábil Digital – ECD**, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do **Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED)**.

6.13.2. A confirmação acerca do atendimento, pelas licitantes, da condição de ME ou EPP também poderá ser realizada por meio da disponibilização de **Documentos Fiscais Oficiais**, tais como a

Declaração do Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional, devidamente **transmitida à Receita Federal do Brasil**, desde que os **dados permitam identificar as informações acerca do faturamento bruto do exercício em análise**.

6.13.3. Para fins de definição do “último exercício social” da DRE a ser exigida, será considerado, na data de abertura da sessão pública, o prazo legal, fixado pelo Código Civil, art. 1.078, qual seja, o **dia 30/04/2016**.

6.14. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;

6.14.1. Persistindo a desconexão do pregoeiro por tempo superior a dez minutos, a sessão eletrônica será suspensão e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

6.15. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (*art. 13, inciso IV, do Decreto nº 5.450/2005*);

6.16. Para fins de aplicação das penalidades previstas neste Edital, o lance é considerado proposta.

7. PROPOSTA ESCRITA E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de lances, a **licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar** deverá encaminhar a documentação, em arquivo único, no prazo de **1 (um) dia útil**, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema *Comprasnet*. Deverá constar desse anexo no mínimo a seguinte documentação:

- a) proposta de preço escrita, firmada pelo representante legal, em papel timbrado ou personalizado do licitante, adequada ao lance eventualmente ofertado/negociado, sem emendas, rasuras, omissões ou entrelinhas, estritamente de conformidade com o modelo do **Anexo II** deste **Edital**;
- b) documentação de habilitação indicada no **subitem 7.3**;
- c) declaração de inexistência de débito para com a UFPE, expedida pela Coordenação Administrativa e Financeira/PROGEST até o **último dia útil anterior** à abertura da licitação, no mesmo endereço indicado no **subitem 7.1.1**.

7.1.1. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema *Comprasnet* poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada pelo pregoeiro para serem encaminhados ou entregues, em até **5 (cinco) dias úteis**, na Divisão de Licitações da UFPE, Avenida da Arquitetura, s/n, Campus Recife, Cidade Universitária, CEP 50740-550, Recife, PE, telefone: 81.2126.7032, no horário de 07h30min às 19h30min;

7.1.2. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos que constam da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel;

7.1.3. O licitante deve indicar na proposta escrita os dados bancários da empresa (nome e número do banco, nome e número da agência, número da conta corrente) para fins de pagamento, assim como os dados do representante legal (nacionalidade, estado civil, profissão e/ou função que ocupa na empresa, endereço residencial, RG e CPF) que firmará o Contrato decorrente desta licitação, acompanhado de cópia do RG e CPF;

7.1.4. A Diretoria do Restaurante Universitário emitirá parecer sobre o acolhimento da documentação de qualificação técnica, quando couber, e proposta escrita, e o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante;

7.1.4.1. Diligências referentes a esclarecimento quanto à qualificação técnica e documentação habilitatória deverão respeitar os prazos estabelecidos no **subitem 7.1**;

7.1.5. Após a análise da proposta apresentada, caso esta, não seja aceitável, estando fora das especificações solicitadas, ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro convocará as licitantes remanescentes para envio da proposta, em ordem de classificação, obedecendo ao mesmo prazo no **subitem 7.1**;

7.1.6. A proposta da licitante remanescente será examinada, nos termos do **subitem 7.1.4**, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital;

7.2. Não serão aceitas, sendo **desclassificadas** as propostas escritas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos; sejam omissas ou contenham vícios ou ilegalidades; apresentem preços que sejam manifestamente inexequíveis; e não vierem a comprovar sua exequibilidade;

7.2.1. Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação;

7.3. A licitante detentora da melhor oferta deverá enviar no prazo indicado no **subitem 7.1** deste Edital, a seguinte documentação de habilitação:

a) HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a.1)** Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, em vigor devidamente registrado, acompanhado de todas as alterações ocorridas até a data estabelecida para o envio virtual da proposta, e se sociedade por ações acrescentar documentos de eleição de seus administradores, bem como respectivas alterações, caso existam, igualmente lançadas no registro comercial competente;
- a.2)** Registro Geral – RG e Cadastro Pessoa Física dos diretores/gerentes.

b) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- b.1)** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, os quais poderão ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3(três) meses da data de abertura do certame, admitida a atualização para esta data através do IGP-M da Fundação Getúlio Vargas (FGV), e que comprovem patrimônio líquido, na data da apresentação da proposta, de **R\$ 634.705,50 (seiscentos e trinta e quatro mil setecentos e cinco reais e cinquenta centavos)**, correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, nos termos dos §§ 2º e 3º do Artigo 31 da Lei nº 8.666/93;
- b.2) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Liquidação Judicial ou de Execução Patrimonial**, conforme o caso, expedida pelo Distribuidor da sede do licitante ou do seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria Certidão, ou na omissão desta, expedida há menos de 90 (noventa) dias, contados da data do envio virtual da proposta;
- b.3) Declaração** emitida pela empresa licitante, afirmando estar em plena capacidade financeira e operacional para assumir o contrato objeto deste certame, caso seja vencedora, levando em consideração no teor da declaração os termos do § 4º do Art. 31 da Lei nº 8.666/93.

c) REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- c.1)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- c.2)** Certidões negativas de débitos referentes aos Tributos, Seguridade Social e Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, probatórias de regularidade perante à Fazenda Nacional;
- c.3)** Certidões Negativas de Débitos para com as Fazendas Estadual e Municipal;
- c.4)** Prova de regularidade perante o FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- c.5)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei nº 12.440, de 07/07/2011, probatória da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

d) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- d.1)** Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto desta licitação;
- d.2)** Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a prestação dos serviços de produção e distribuição de refeições pela licitante em restaurante (s), compatíveis em características e quantitativos com o objeto desta licitação;
- d.3)** Designação de Nutricionista, registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, pertencente ao quadro permanente do licitante na data prevista para a abertura da licitação, que será o responsável técnico pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Restaurante Universitário, conforme **Anexo III deste Edital**;
- d.3.1)** a designação deverá ser firmada pelo representante legal do licitante;
- d.3.2)** entende-se, para fins deste Instrumento, como pertencente ao quadro permanente:
- a)** Profissional disponível (Acórdãos TCU – Plenário nºs 33/2011 e 2.299/2011); ou
- b)** Prestador de serviços (Acórdão TCU – Plenário nº 141 / 2008, DOU de 15/02/2008); ou
- c)** Empregado; ou
- d)** Sócio; ou
- e)** Diretor.
- d.3.3)** a comprovação do vínculo do Nutricionista ao quadro permanente do licitante, que acompanha a designação, far-se-á da seguinte forma:
- I) Profissional disponível:** Declaração de conhecimento do objeto licitado e disponibilidade para acompanhamento dos serviços.
- II) Prestador de Serviços:** Contrato de prestação de serviços, conforme a legislação civil comum;
- III) Empregado:** Cópia da ficha ou livro de registro de empregado com registro na DRT ou, ainda, cópia

da Carteira de Trabalho e Previdência Social;

IV) Sócio: Contrato Social devidamente registrado no órgão competente ou cadastro no SICAF;

V) Diretor: Cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima, ou, ainda, cadastro no SICAF.

e) ATESTADO DE VISTORIA:

e.1) Atestado de vistoria das instalações do Restaurante Universitário para ciência das informações técnicas e condições locais onde serão executados os serviços de preparo e distribuição das refeições, inclusive daquelas necessárias à instalação dos equipamentos para o início das atividades sob a responsabilidade da contratada, conforme modelo – **Anexo IV deste Edital**. O atestado será firmado pela Equipe do Restaurante Universitário conjuntamente com o representante da empresa, e fornecido até o **último dia útil anterior** à data de abertura da licitação, mediante prévio agendamento pelo telefone (81) 2103-9158, no horário das 8 às 12 horas e das 13 às 17 horas.

7.4. Para o licitante cadastrado e habilitado parcialmente no SICAF, dispensa-se a apresentação da documentação exigida somente nas letras “a” e “c” do **subitem 7.3**, ressalvado o disposto no **subitem 7.4.1**, devendo ser apresentada a documentação relativa às letras “b”, “d” e “e” acima, necessariamente;

7.4.1. O licitante credenciado e habilitado parcialmente no SICAF com documentação irregular e/ou vencida perante o Sistema deve enviar eletronicamente, juntamente com a proposta escrita, a documentação respectiva;

7.4.2. Licitante cadastrado, mas com habilitação parcial inexistente no SICAF, deve enviar eletronicamente, juntamente com a proposta escrita, a documentação necessária à habilitação parcial (**letras “b” e “c.3” do subitem 7.3**);

7.4.3. Não serão aceitos protocolos de entrega, solicitação de documentos ou formulários obtidos via internet em substituição aos documentos exigidos no **subitem 7.3 “b.2”**.

7.5. Para fins de habilitação, a verificação pela UFPE nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova (*art. 25, § 5º, do Decreto nº 5.450/2005*);

7.6. Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital;

7.7. No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (*art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005*);

7.8. Não serão considerados os documentos por cópia não autenticada e/ou não solicitados;

7.9. As cópias dos documentos poderão ser autenticadas por qualquer servidor da Divisão de Licitações da UFPE, mediante a apresentação dos originais;

7.10. A declaração falsa relativa ao comprimento dos requisitos de habilitação e à conformidade da proposta, ou ao enquadramento do licitante na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital (*Art. 21, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005*).

7.11. O licitante, **qualificado como ME ou EPP, com restrições na documentação comprobatória de regularidade fiscal**, disporá de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da convocação do pregoeiro, após a divulgação do resultado da fase de habilitação, prorrogável por igual período, desde que requerido justificadamente pelo licitante, a critério exclusivo da UFPE. O Prazo destina-se a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (§1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela LC nº 147/2014);

7.11.1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no **subitem acima**, implica decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, além de facultar à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação (§2º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela LC nº 147/2014);

7.12. Serão inabilitadas as empresas que não atenderem às exigências do **subitem 7.3**.

8. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses (*art. 26 do Decreto nº 5.450/2005*);

8.1.1. Só serão aceitos recursos e contrarrazões encaminhados via COMPRASNET;

8.1.2. Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal quando se tratar de ME/EPP a abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que tratam o subitem 7.11 deste Instrumento (Art. 4º § 4º do Decreto 8.538/2015);

8.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem imediatamente anterior, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor (*art. 26, § 1º, do Decreto nº 5.450/2005*);

8.3. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento (*art. 26, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005*);

8.4. Da decisão que reconhecer a qualidade de ME ou EPP aos optantes pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, caberá recurso;

8.5. Os autos do processo, caso não estejam em tramitação, permanecerão com vistas franqueadas às interessadas na *Divisão de Licitações da UFPE, Campus Universitário, Recife, PE, telefone: 0xx.81.2126.7032*.

9. ADJUDICAÇÃO / HOMOLOGAÇÃO

9.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante vencedor, por ato do pregoeiro, caso não haja interposição de recursos, ou pelo Magnífico Reitor, após regular decisão dos recursos apresentados, a quem caberá também a homologação do certame;

9.2. Homologado o procedimento licitatório, o licitante adjudicatário será notificado, por escrito, para:

a) apresentar a documentação de identificação (CPF e RG) de quem assinará o Termo de Contrato e confirmar, se for o caso, os dados bancários da empresa (número e nome do banco, número e nome da agência e conta corrente);

b) assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido no **subitem 10.1** deste Edital.

c) prestar as garantias contratuais referidas nos **subitens 11.1 e 11.1.1** deste Edital no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis** contado da assinatura do contrato.

10. CONTRATO

10.1. O adjudicatário será convocado para assinar o Contrato, **Anexo V** deste **Edital**, no **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, oportunidade em que se exigirá a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas durante o período de cumprimento das obrigações pactuadas;

10.1.1. O prazo para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela UFPE;

10.2. Quando o vencedor da licitação não fizer a comprovação das condições de habilitação ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato poderá ser convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o Contrato, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no instrumento contratual e das demais cominações legais (*art. 27, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005*);

10.3. A UFPE providenciará previamente à assinatura do Contrato, sem ônus para o licitante vencedor do certame, quando for o caso, o seu cadastramento perante o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, após reexame da documentação apresentada nos termos do **subitem 7.3** (*letras “a”, “b”, “c” e “d.1”*), devidamente atualizada;

10.4. Correrão por conta da CONTRATADA/CESSIONÁRIA todas as despesas decorrentes de tributos de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre o respectivo contrato, bem como as necessárias para a completa execução do mesmo, exceto a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, esta de responsabilidade da UFPE.

10.5. O contrato terá **prazo de vigência inicial de 12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo

ser prorrogado, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo da UFPE, limitado a 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

11. GARANTIAS CONTRATUAIS

11.1. Para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas neste Contrato e fornecimento de refeições subsidiadas, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666/93, a Contratada/Cessionária prestará garantia em valor equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor global do mesmo;

11.1.1. Na condição de depositária dos bens disponibilizados (Anexo II do Contrato – Inventário de Equipamentos e Material Permanente), a contratada/cessionária oferece garantia adicional, no valor de **R\$ 39.486,08 (trinta e nove mil quatrocentos e oitenta e seis reais e oito centavos)**, equivalente ao percentual de 5% do total do investimento com os equipamentos **R\$ 789.721,70 (setecentos e oitenta e nove mil setecentos e vinte e um reais e setenta centavos)**, nos termos do § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93;

11.1.2. Acrescido o valor inicial do contrato, a contratada apresentará garantia complementar, incidente sobre o valor do acréscimo, antes da assinatura de termo aditivo ao instrumento contratual;

11.2. O prazo máximo para apresentação dos comprovantes de prestação de garantia será de **10 (dez) dias úteis** contado da assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período, quando solicitado pela contratada/concessionária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela UFPE. Idêntico prazo será observado na prorrogação, alteração por acréscimo ou reajuste contratual;

11.3. A garantia terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada/atualizada ou reapresentada, conforme o caso, a cada prorrogação, alteração ou reajuste contratual;

11.4. A garantia será efetuada, a critério da adjudicatária, em uma das seguintes modalidades: **a)** caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; **b)** seguro-garantia; **c)** fiança bancária;

11.4.1. Títulos da Dívida Pública oferecidos em garantia contratual deverá ser acompanhado de documento oficial probatório de sua autenticidade e de sua convertibilidade em moeda legal corrente, sendo aceitos os não prescritos. Somente serão aceitos Títulos da Dívida Pública Federal escriturais, registrados em sistemas centralizados de liquidação e de custódia, autorizado pelo Banco Central do Brasil – BACEN, pelo valor econômico informado pelo Tesouro Nacional;

11.4.2. Quando a garantia for prestada em dinheiro, o depósito deve ser realizado obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, tendo como beneficiária a UFPE;

11.5. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de (*Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 06, de 23/12/2013 e nº 04/2015, de 19 de março de 2015*):

- 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; e
- d)** obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

11.5.1. Somente será aceito o seguro-garantia ou carta-fiança que contemple todos os eventos indicados no subitem acima, observada a legislação que rege a matéria (*Instrução Normativa nº 04/2015, de 19 de março de 2015*);

11.5.2. Não serão aceitos seguro-garantia ou carta-fiança bancária que contenha regra de exclusão da cobertura de multas;

11.6. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da contratada, inclusive indenização a terceiros, deverá esta proceder à respectiva reposição no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, contado de quando for notificada pela UFPE, sob pena de infração contratual;

11.7. A inobservância do prazo fixado no subitem 10.2, para apresentação da garantia acarretará a aplicação da multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

11.7.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a UFPE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

11.8. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o

objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada (Instrução Normativa nº 4, de 19 de março de 2015);

11.9. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

11.10. A garantia será considerada extinta:

a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e

b) Após 3 (três) meses do término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro;

11.11. Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada do contrato, a UFPE reterá a garantia prestada pela contratada e, após competente processo administrativo para apuração dos danos e prejuízos sofridos, ressarcir-se-á do valor apurado, inclusive o correspondente a multas aplicadas;

11.12. Havendo prorrogação do prazo de vigência contratual, as garantias serão reapresentadas ou prorrogadas, conforme o caso, no mesmo prazo indicado no **subitem 11.2.**

12. PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

12.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais (*art. 28 do Decreto nº 5.450/2005*);

12.2. Os atos administrativos de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União, exceto quando se tratar de advertência e/ou multa.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. À UFPE cabe o direito de revogar a licitação por razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, conforme disposto no *artigo 29 do Decreto nº 5.450/2005*;

13.1.1. A anulação do procedimento licitatório induz à do Contrato e não ensejará direito à indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé (*art. 29, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005*);

13.2. A sessão pública deste Pregão poderá ser suspensa a qualquer momento, a critério do Pregoeiro, por motivo a ser registrado no Sistema eletrônico;

13.2.1. No caso de suspensão da sessão pública, o Pregoeiro informará o dia e o horário em que reabrirá a sessão visando o prosseguimento das etapas subsequentes. O não comparecimento do licitante às sessões virtuais subsequentes não ensejará reclamações, não obstará o prosseguimento dos trabalhos do Pregoeiro, nem repercutará sobre as decisões que este proferir;

13.2.2. Caso não seja possível reabrir a sessão pública no dia e horário estabelecidos por impossibilidade de acesso à Internet e/ou ao sítio Comprasnet, o Pregoeiro lançará aviso no referido sítio informando novos dia e horário para reabertura.

13.3. No caso de eventual divergência entre este Edital e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro;

13.4. Os recursos para atender às despesas com o fornecimento das refeições são provenientes do: **Programa de Trabalho:** 12.364.2080.20RK.0026 – Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior – no Estado de Pernambuco; **Fontes de Recurso:** Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica; **Natureza da Despesa:** 3390.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoas Jurídicas; de acordo com a LOA 2016 - Lei nº 13.255 de 14/01/2016, DOU de 15/01/2016;

13.4.1. As despesas com a contratação que porventura ultrapassarem o exercício em curso estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em termo aditivo ao Contrato;

13.5. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá

impugnar este edital, na forma eletrônica. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico demandante da licitação, decidir sobre a impugnação no prazo de 24 horas (art. 18 do Decreto nº 5.450/2005);

13.5.1. A impugnação, com identificação deste Pregão e respectivo processo administrativo, poderá ser enviada ao Pregoeiro por meio eletrônico, via Internet, no endereço indicado no **subitem 13.6** deste Edital;

13.5.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame (art. 18, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005).

13.6. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via Internet, no seguinte endereço: pregoeiros@ufpe.br, com identificação deste Pregão e respectivo processo administrativo (art. 19 do Decreto nº 5.450/2005);

13.7. Os avisos e respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sítio www.comprasnet.gov.br, no link **acesso livre > pregões > agendados** ou no menu principal, no link: **visualizar impugnações > esclarecimentos > aviso**;

13.8. Dúvidas no encaminhamento da proposta eletrônica poderão ser dirimidas em consulta ao manual disponibilizado para os fornecedores no link: [publicações > manuais > pregão > pregão eletrônico – fornecedor](#); ou pelo telefone **0800.9782329** ou e-mail: comprasnet@planejamento.gov.br;

13.9. As normas que disciplinam este Edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometa o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação (Artigo 5º, Parágrafo Único, do Decreto nº 5.450/2005);

13.10. Cabe ao Pregoeiro decidir as questões resultantes do procedimento da licitação, competindo-lhe inclusive a interpretação deste Edital;

13.11. Disponibilização do Edital: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>;

13.12. Os interessados podem acompanhar a tramitação do processo referente à presente licitação no sítio www.ufpe.br - opção LINKS RÁPIDOS – ACOMPANHAMENTO DE PROCESSOS;

13.13. As publicações referentes aos eventos licitatórios podem ser obtidas no sítio <http://www.in.gov.br/> (Imprensa Nacional, D.O.U., seção 3);

13.14. Integram este instrumento: **Anexo I** – Plantas de Equipamentos e Refeitório; **Anexo II** – Modelo da Proposta Escrita; **Anexo III** – Designação do Responsável Técnico; **Anexo IV** – Modelo de Atestado de Vistoria; **Anexo V** – Minuta Contratual.

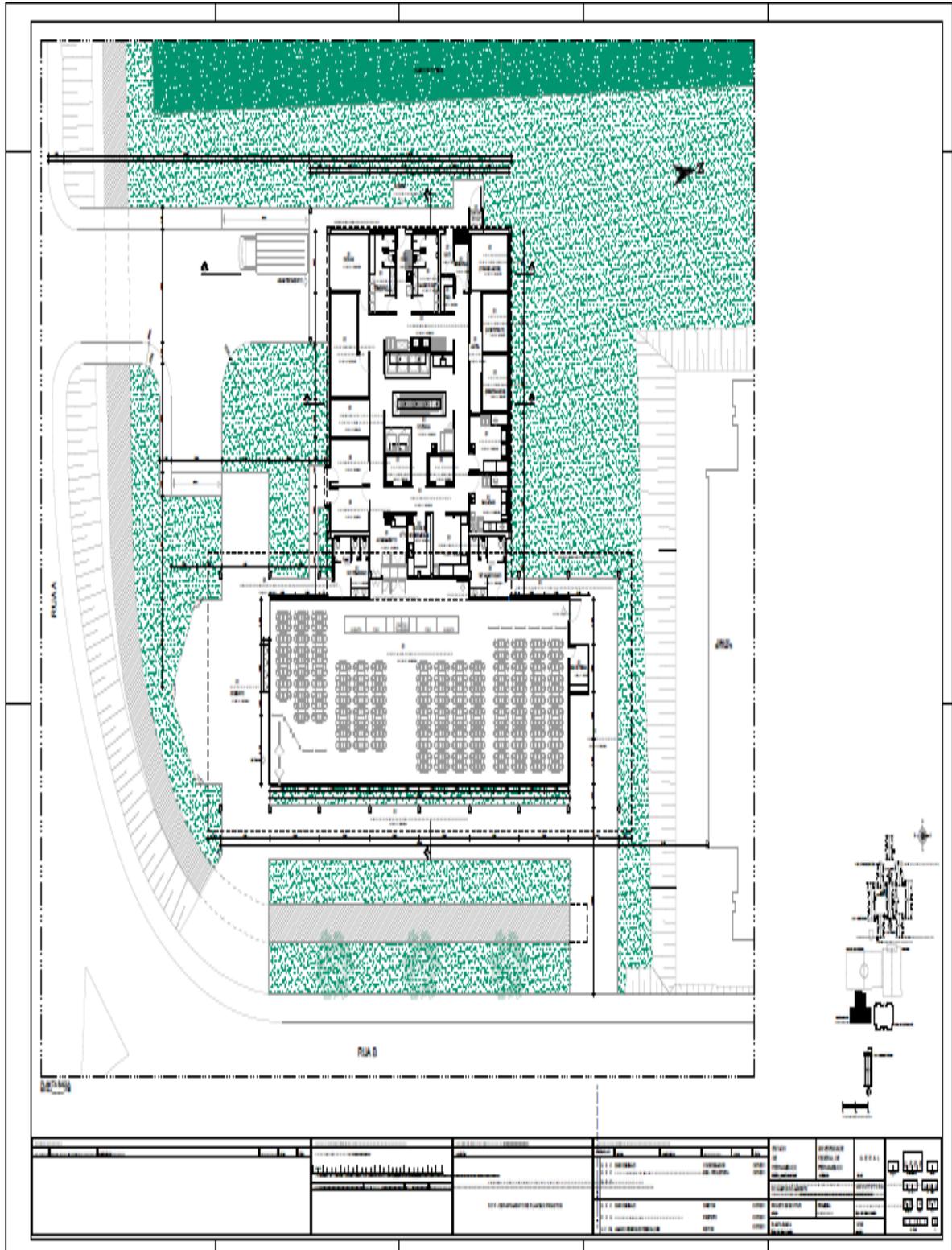
Recife, 30 de novembro de 2016.

MARÍLIA B. DE LIMA PEQUENO
Coordenadora de Licitações
SIAPE 1650594

ANEXO I DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2016

PLANTA BAIXA – EQUIPAMENTOS E REFEITÓRIO



ANEXO II DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2016

MODELO DA PROPOSTA ESCRITA

1. OBJETO:

1.1. Contratação de **empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade para atuar no Centro Acadêmico do Agreste da UFPE**, compreendendo a produção e distribuição de almoço e jantar, conforme Cardápio Básico (**Anexo I da Minuta Contratual – Anexo V do Edital**), e cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo 833,52 m², equipada e mobiliada (**Anexo II da Minuta Contratual – Anexo V do Edital**), conforme planta baixa – **Anexo I do Edital**;

1.2. Os serviços incluem a produção e a distribuição de **até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias servidas no Restaurante Universitário**, compreendendo até **650 (seiscentos e cinquenta) almoços** servidos no horário das 11h00 às 14h00 e até **850 (oitocentos e cinquenta) jantares** servidos no horário das 17h30 às 20h30. A produção e distribuição acontecerão em dias úteis, durante 11 (onze) meses/ano. Por um período de 30 dias em cada ano, durante o recesso escolar, não haverá produção e distribuição de refeições;

1.2.1. A CONTRATANTE subsidiará integralmente as **1.500 (mil e quinhentas) refeições**.

2. VALOR DA CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL PELA CESSÃO REMUNERADA DE USO DA ÁREA FÍSICA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO para o período de 12 (doze) meses: **16.529,82 (dezesesseis mil quinhentos e vinte e nove reais e oitenta e dois centavos)**.

3. GARANTIA ADICIONAL COMO DEPOSITÁRIA DOS BENS relacionados no **Anexo II da Minuta Contratual – Anexo V do Edital**, correspondente a 5% do total do investimento com os equipamentos **R\$ 789.721,70 (setecentos e oitenta e nove mil setecentos e vinte e um reais e setenta centavos)**, nos termos do § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, a ser prestada antes da contratação: **R\$ 39.486,08 (trinta e nove mil quatrocentos e oitenta e seis reais e oito centavos)**.

4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: ...(...) dias corridos a partir da abertura do Pregão (**v. subitem 1.7 do Edital**).

5. DECLARAÇÃO:

Declaro, para os devidos fins, que no preço proposto abaixo foram consideradas todas as despesas incidentes que possam influir, direta ou indiretamente, no custo das refeições, inclusive aquelas relativas a tributos (impostos, taxas, contribuições), encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, EPI's regulamentares, treinamento de pessoal, uniforme e complementos e, as despesas previstas nos **itens 2 e 3** desta proposta; declaro, ainda, estar ciente de que não será considerada qualquer reivindicação posterior devido a erro/equívoco no dimensionamento dos quantitativos desta proposta, para efeito de solicitar revisão de preço ou reembolso por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

6. COMPOSIÇÃO DO PREÇO DAS REFEIÇÕES

6.1. COMPOSIÇÃO DO PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO

ITENS	%	ALMOÇO	JANTAR
Matéria-prima (gêneros alimentícios e ingredientes)			
Mão de obra (Nutricionistas, Cozinheiros, Copeiros e Auxiliares de Serviços Gerais etc)			
Cessão de área física, equipamentos e material permanente (aluguel)			
Combustível (gás e diesel)			
Energia elétrica e água			
Outros insumos (material de limpeza e descartáveis)			
Benefícios líquidos			
TOTAL			

Obs: Preencher as colunas de almoço e jantar com valores em reais correspondentes ao percentual indicado.

6.2. COMPOSIÇÃO DO PREÇO GLOBAL (ANUAL) DA PROPOSTA

A) Preço unitário das refeições integralmente subsidiadas:

Almoço R\$ (....)

Jantar R\$ (....)

Tipo de Subsídio	Preço Unitário (R\$)		Quantidade		Valor Diário (R\$)		(B) Preço Total Diário (Almoço/Jantar) (R\$)
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	
Integral			650	850			

(C) Preço Mensal Total das Refeições = Preço Total Diário (B) x 22 dias úteis

(D) Preço Anual Global das Refeições = Preço Mensal Total das Refeições (C) x 11 meses

7. PREÇO ANUAL GLOBAL DA PROPOSTA (correspondente a letra D do quadro dos valores das refeições do item 6: **R\$ (.....)**, conforme detalhamento acima.

Anexos: Designação do nutricionista e do comprovante de vínculo, conforme letra d.3, do subitem 7.3 do edital.

(Local), de de 2016.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, assinatura)

REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O CONTRATO:

NOME:

NACIONALIDADE:

ESTADO CIVIL:

FUNÇÃO NA EMPRESA:

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

CPF (com cópia):

R.G./ÓRGÃO EXPEDIDOR (com cópia):

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA (para fins de pagamento):

BANCO Nº:

NOME DO BANCO:

AGÊNCIA Nº:

NOME DA AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE Nº:

ANEXO III DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2016

DESIGNAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO

(nome da empresa.....), inscrita no CNPJ nº ..., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)...., portador(a) da Carteira de Identidade nº... e do CPF nº ..., designa como responsável(is) técnico(s) pela execução do Contrato referente ao Pregão Eletrônico nº 166/2016, o(s) Profissional(s) abaixo:

NOME DO PROFISSIONAL	Nº DO REGISTRO NO CONSELHO

.....
(data)

.....
(representante legal)

ANEXO IV DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2016

ATESTADO DE VISTORIA

Atesto, para os devidos fins, que, representante da sociedade empresária, CNPJ nº, compareceu nesta data e vistoriou a área objeto de cessão e dos serviços de preparo e distribuição de alimentação no Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste da UFPE, Caruaru – PE, tendo tomado ciência de todas as informações técnicas e demais condições necessárias à execução dos serviços sob sua responsabilidade, inclusive daquelas necessárias à instalação dos equipamentos para o início das atividades.

Recife, de de 2016.

Equipe do Restaurante Universitário - CAA
Nome legível do servidor:
SIAPE:

De acordo:

Representante do licitante
(assinatura/nome/função e RG)

ANEXO V DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2016

MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº/2016,
entre a Universidade Federal de Pernambuco e

A **Universidade Federal de Pernambuco**, CNPJ nº 24.134.488/0001-08, autarquia educacional vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Avenida Professor Moraes Rego, nº 1.235, Cidade Universitária, Recife, Pernambuco, neste ato representada, nos termos do art. 33, alínea f, de seu Estatuto, por seu Reitor, Prof. Anísio Brasileiro de Freitas Dourado, CPF nº 127.044.234-15 e RG nº 1.065.220 SSP/PE, doravante denominada **contratante/cedente**, e a, CNPJ nº,(qualificar), com sede, representada por, (identificar), residente, doravante denominada simplesmente **contratada/cessionária**, com base no disposto na *Lei nº 8.666, de 21/06/1993, atualizada, e demais normas que dispõem sobre a matéria*, ajustam o presente contrato, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA 1ª. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade para atuar no Centro Acadêmico do Agreste da UFPE, compreendendo a produção e distribuição de almoço e jantar, conforme Cardápio Básico (**Anexo I deste Contrato**), e cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo 833,52 m², equipada e mobiliada conforme plantas baixas e inventário (**Anexo I do Edital e Anexo II deste Contrato, respectivamente**);

§ 1º. Os serviços incluem a produção e a distribuição de **até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias servidas no Restaurante Universitário**, compreendendo **até 650 (seiscentos e cinquenta) almoços** servidos no horário das 11h00 às 14h00 e **até 850 (oitocentos e cinquenta) jantares** servidos no horário das 17h30 às 20h30. A produção e distribuição acontecerão em dias úteis, durante 11 (onze) meses/ano. Por um período de 30 dias em cada ano, durante o recesso escolar, não haverá produção e distribuição de refeições;

§ 2º. A **CONTRATANTE subsidiará integralmente as 1.500 (mil e quinhentas) refeições**;

§ 3º. A cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário importará na contraprestação mensal de **R\$ 16.529,82 (dezesesse mil quinhentos e vinte nove reais e oitenta e dois centavos)**, por 12 meses, paga no Banco do Brasil através da GRU – Guia de Recolhimento da União emitida pela Gerência de Finanças e Compras do CAA;

§ 4º. O sistema de controle de acesso ficará sob responsabilidade da UFPE. Serão emitidos relatórios referentes ao quantitativo de usuários, os quais serão disponibilizados à **CONTRATADA**;

§ 5º. O cadastro e o controle dos usuários subsidiados são de responsabilidade da UFPE;

§ 6º. O Controle de utilizações das refeições subsidiadas será auferido pelo **sistema de controle de acesso instalado pela CONTRATANTE**;

§ 7º. O relatório de utilizações, base para o faturamento mensal, será emitido mensalmente pelo sistema instalado.

§ 8º. Será destinada à saída de cadeirantes porta específica, controlada por funcionário da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**;

§ 9º. Caberá a **CONTRATADA** o controle do acesso dos usuários não subsidiados, visto que as catracas instaladas pela UFPE serão de uso exclusivo aos alunos cadastrados no sistema instalado pela **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA 2ª. REGIME DE EXECUÇÃO

O serviço objeto deste Contrato deverá ser executado sob o regime de execução empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA 3ª. VINCULAÇÃO

Este Contrato está vinculado ao **Pregão Eletrônico nº 166/2016**, de que trata o processo administrativo nº **23076.062865/2014-95**, e à proposta da **contratada/cessionária (Anexo III deste Contrato)**, partes integrantes deste instrumento.

CLÁUSULA 4ª. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1. SERVIÇOS DE PRODUÇÃO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.1.1. Consideram-se **atividades pertinentes** à produção e distribuição de refeições: aquisição, recebimento e armazenamento de matérias-primas e insumos; pré-preparo; preparo e distribuição de refeições; higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios; manejo dos resíduos; segurança patrimonial e contratação e administração de pessoal.

4.1.2. O serviço de produção das refeições (almoço e jantar) será efetuado nas instalações do **Restaurante Universitário** e a distribuição em refeitório localizados no Centro Acadêmico do Agreste, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, nos horários (almoço: das 11h00 às 14h00, e jantar das 17h30 às 20h30). O horário pode ser alterado em consequência do aumento da demanda, sobretudo em eventos esporádicos.

4.1.3. Para atender às necessidades da produção, obriga-se a Contratada/ Cessionária a manter o restaurante em pleno funcionamento pelo período de, no mínimo, 12 horas diárias, de modo que para isto serão necessários 2 (dois) turnos administrativos de funcionários. As atividades de limpeza geral e profunda de pisos, paredes, vidraças, calhas, câmaras frigoríficas, coifas e demais equipamentos de maior porte, serão realizadas obrigatoriamente e exclusivamente aos sábados.

4.1.4. O **número de funcionários** da Contratada/Cessionária, por função, deve atender de forma satisfatória às necessidades dos serviços em quantidade, qualidade e pontualidade.

4.1.5. As refeições servidas devem obedecer à composição e quantidades detalhadas no **Anexo I - Cardápio Básico**. A refeição servida no **almoço** deverá conter, em média, **1200 Kcal** (mil e duzentas Kilocalorias), e deverá constar de 1 (um) prato principal à base de proteína de origem animal, 1 (uma) opção à base de proteína de origem vegetal, 1 (uma) salada crua ou cozida, arroz, macarrão, feijão, guarnição, sobremesa e refresco em temperatura fria (<10°C). A refeição do **jantar** deverá conter, em média, **1200 Kcal** (mil e duzentas Kilocalorias), e deverá ser composta de 2 (duas) opções de sopa, sendo uma delas vegetariana, pão ou torrada, arroz ou macarrão ou cuscuz ou tubérculo/raiz, 1 (uma) opção de prato principal à base de proteína de origem animal, 1 (uma) opção à base de proteína de origem vegetal, fruta, café e café com leite ou refresco.

4.1.6. Diariamente serão oferecidas em cada refeição **duas opções do prato principal**, no entanto, a cada comensal será permitido o consumo de apenas uma porção da opção escolhida, conforme estabelecido no Cardápio Básico (**Anexo I deste Contrato – Cardápio básico**). Poderá ser facultado o consumo das duas opções do prato principal, neste caso, de cada tipo será servida uma porção correspondente à metade do volume total estabelecido no cardápio básico. O quantitativo da produção diária das duas opções do prato principal deverá ser estabelecido pela contratada com base na aceitação da clientela, de modo a disponibilizar ao comensal todas as opções referidas no cardápio até o final do horário da distribuição.

4.1.7. Variações qualitativas do cardápio básico ou substituição de itens só serão permitidas quando aprovadas formalmente pela Nutricionista do Restaurante Universitário e devem ser informadas com até 24 horas de antecedência. Variações nas preparações já aprovadas para os cardápios semanais serão permitidas em conformidade com o Cardápio Básico (**Anexo I deste Contrato**).

4.1.8. Variações no quantitativo de refeições, para aumento ou redução, demandam prévia avaliação da Contratada/ Cessionária, a fim de adequar a produção diária e evitar desperdícios, sobretudo no período de recesso escolar e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves.

4.1.9. As refeições serão distribuídas na modalidade “**self service**”, com **porcionamento do prato principal, da sobremesa, do refresco, do leite e do café com leite**. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a contratada/cessionária disponibilizará um profissional (copeiro, por exemplo) para este fim. Não será facultado ao comensal repetir a refeição integral, nem itens do cardápio.

4.1.10. Molhos **para salada e de pimenta, azeite de oliva extra virgem, sal em sachê, vinagre, açúcar e adoçante** serão disponibilizados durante a distribuição das refeições, bem como os descartáveis (guardanapo e copo).

4.1.11. O quantitativo de 1.500 refeições diárias poderá ser ampliado em situações esporádicas, por demanda de outros segmentos da Comunidade Universitária: servidores, participantes de eventos e visitantes. Neste caso, o fornecimento de **refeições não subsidiadas** deverá ser autorizado previamente pela **Equipe do Restaurante Universitário** e as despesas acertadas diretamente com a contratada/cessionária, respeitando-se os valores das refeições ajustados no Contrato, mesmo que o acréscimo de refeições servidas não resulte em aumento de despesa para a contratante/cedente.

4.1.12. O Controle de utilizações das refeições subsidiadas será auferido pelo **sistema de controle de acesso instalado pela CONTRATANTE**.

4.1.13. Será destinada à saída de cadeirantes porta específica, controlada por funcionário da contratada/cessionária.

4.2. CESSÃO DA ÁREA FÍSICA (EQUIPADA E MOBILIADA)

4.2.1. A cessão de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo **833,52 m²**, equipada e mobiliada, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de refeições nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.

4.2.2. As benfeitorias, equipamentos e mobiliários existentes serão utilizados de acordo com a finalidade do Contrato, respondendo a Contratada/Cessionária, isoladamente, por sua **manutenção e preservação**, devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam, serem restituídos à Contratante/Cedente em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.

4.2.3. Nenhuma **modificação na estrutura física e planta** do Restaurante Universitário será efetuada sem prévio e expresso consentimento da Contratante/Cedente, mediante apostila ao Contrato, ficando qualquer acréscimo ou melhoria realizada pela Contratada/Cessionária incorporada ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o mesmo.

4.2.4. As **benfeitorias erigidas** pela Contratada/Cessionária, com o consentimento formal da Contratante/Cedente, incorporar-se-ão, sem quaisquer direitos de retenção sobre a área utilizada, ao patrimônio desta, findo o prazo contratual ou quando rescindido o Contrato, devendo a Contratante/Cedente indenizar a contratada/cessionária pelas benfeitorias úteis ou necessárias autorizadas pela primeira, consoante avaliação efetuada conjuntamente pelas partes, ou na hipótese de rescisão determinada por iniciativa da Contratante/Cedente.

4.2.5. Os bens (equipamentos, utensílios e mobiliários) integrantes do patrimônio da Contratante/Cedente e disponibilizados conforme **Anexo II deste Contrato – Inventário de Equipamentos e Material Permanente**, serão entregues à Contratada/Cessionária mediante Termo de Recebimento, firmado após a assinatura do contrato. Para fins de utilização da garantia dos referidos bens, o Gestor do contrato poderá fornecer cópia da respectiva nota fiscal e certificado da garantia à Contratada/Cessionária.

4.2.6. Ao término do contrato os bens listados no Termo de Recebimento referido no **subitem 4.2.5** serão devolvidos à Contratante/Cedente, mediante recibo firmado conjuntamente com o Gestor do Contrato, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.

4.2.7. O valor das despesas com o consumo mensal de **energia elétrica** será estabelecido pela Gerência de Finanças do CAA, com base no consumo em Kw/h mediante leitura realizada pela Gerência de Infraestrutura do CAA, no medidor instalado pela CONTRATANTE, tendo por referência os preços unitários praticados pela Companhia de Eletricidade de Pernambuco – CELPE.

4.2.8. A água usada na produção de alimentos será fornecida pela Companhia Pernambucana de Águas e Esgoto (Compesa). O valor das despesas com o consumo mensal de água será estabelecido pela Gerência de Finanças do CAA, com base no consumo em m³, mediante leitura realizada pela Gerência de Infraestrutura/CAA no hidrômetro instalado pela CONTRATANTE, tendo por referência os preços praticados pela Compesa. Nos casos de interrupção do fornecimento pela UFPE ou fornecimento insuficiente, caberão à Contratada/ Cessionária as providências para solução do problema, ficando sob a responsabilidade da CONTRATADA as despesas geradas com eventuais suprimentos.

4.2.9. Os valores a serem cobrados da CONTRATADA, referentes ao consumo de água e energia, serão pagos por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) disponibilizada pela Gerência de Finanças do CAA. Em caso de não pagamento pela cessionária, os valores serão deduzidos do pagamento que a UFPE fará pelas refeições subsidiadas, sem prejuízo à apuração de responsabilidade para aplicação de sanções.

4.2.10. A contraprestação mensal pela cessão de uso da área será de **R\$ 16.529,82 (dezesseis mil quinhentos e vinte nove reais e oitenta e dois centavos)** a ser recolhida até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, por meio de guia de recolhimento fornecida pela Gerência de Finanças do CAA.

CLÁUSULA 5ª. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

A metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços executados considerarão as determinações da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, do Ministério da Saúde (ANVISA/MS), contidas nas Resoluções da Diretoria Colegiada, **RDC nº216/2004 (Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação)**, **RDC nº 12/2001 (Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos)** e quanto ao cumprimento do Manual de Boas Práticas, elaborado pelo RU/UFPE e disponibilizado à empresa contratada para aplicação diária.

§ 1º. As preparações servidas diariamente serão disponibilizadas 30 minutos antes do horário da distribuição das refeições para avaliação das características organolépticas nos aspectos: aroma, sabor e aspecto geral, pelo Nutricionista fiscal do contrato e registro em formulário, conforme o modelo estabelecido (**Anexo IV- Planilha de avaliação de amostra de preparações prontas para consumo**).

§ 2º. As **avaliações microbiológicas** das preparações, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias, serão realizadas mensalmente. Além deste controle de rotina, eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, amostras dos alimentos distribuídos no dia correspondente ao dia da queixa de surto serão analisadas quanto aos parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de acordo com a legislação em vigor (**RDC nº12/2001** ou outra correlata em vigor).

§ 3º. Anualmente, ou quando necessário, será realizada **pesquisa de opinião** junto à clientela, para avaliar o índice de satisfação dos serviços prestados.

§ 4º. Sugestões registradas em livros ou caixa de sugestões serão usadas para **avaliação da aceitação** dos serviços prestados e nortearão decisões de ajustes das preparações à aceitação da clientela.

§ 5º. Para aceite dos serviços de preparação e distribuição dos alimentos será exigido o **cumprimento dos quantitativos per capita estabelecidos no Cardápio Básico (Anexo I deste Contrato)**, mediante avaliação diária, por amostragem aleatória, da quantidade produzida e distribuída, comparada à quantidade de usuários atendida.

CLÁUSULA 6ª. GARANTIAS CONTRATUAIS

Para **assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas neste Contrato e fornecimento de refeições subsidiadas**, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666/93, a Contratada/Cessionária prestará garantia na importância de R\$(.....reais), equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor global do mesmo, no prazo estipulado no § 2º desta Cláusula.

§ 1º. Na **condição de depositária dos bens disponibilizados** (Anexo II deste Contrato – Inventário de Equipamentos e Material Permanente), a contratada/cessionária oferece garantia adicional, no valor de **R\$ 39.486,08 (trinta e nove mil quatrocentos e oitenta e seis reais e oito centavos)**, equivalente ao percentual de 5% do total do investimento com os equipamentos **R\$ 789.721,70 (setecentos e oitenta e nove mil setecentos e vinte e um reais e setenta centavos)**, nos termos do § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, observado o § 2º desta Cláusula.

§ 2º. Acrescido o valor inicial do contrato, a contratada apresentará garantia complementar, incidente sobre o valor do acréscimo, antes da assinatura de termo aditivo ao instrumento contratual;

§ 3º. O prazo máximo para apresentação dos comprovantes de prestação das garantias será de **10 (dez) dias úteis** contado da assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período, quando solicitado pela contratada/concessionária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela UFPE. Idêntico prazo será observado na prorrogação, alteração dor acréscimo ou reajuste contratual.

§ 4º. A garantia terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada/atualizada ou rerepresentadas, conforme o caso, a cada prorrogação, alteração

ou reajuste contratual.

§ 5º. A garantia será efetuada, a *critério da adjudicatária*, em uma das seguintes modalidades: **a)** caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; **b)** seguro-garantia; **c)** fiança bancária.

§ 6º. **Títulos da Dívida Pública** oferecidos em garantia contratual deverá ser acompanhado de documento oficial probatório de sua autenticidade e de sua convertibilidade em moeda legal corrente, sendo aceitos os não prescritos. Somente serão aceitos Títulos da Dívida Pública Federal escriturais, registrados em sistemas centralizados de liquidação e de custódia, autorizado pelo Banco Central do Brasil – BACEN, pelo valor econômico informado pelo Tesouro Nacional;

§ 7º. Quando a **garantia** for prestada **em dinheiro**, o depósito deve ser realizado obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, tendo como beneficiária a UFPE;

§ 8º. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de (*Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 06, de 23/12/2013 e nº 04/2015, de 19 de março de 2015*):

- 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; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

§ 9º. Somente será aceito o seguro-garantia ou carta-fiança que contemple todos os eventos indicados no subitem acima, observada a legislação que rege a matéria (Instrução Normativa nº 04/2015, de 19 de março de 2015);

§ 10. Não serão aceitos seguro-garantia ou carta-fiança bancária que contenha regra de exclusão da cobertura de multas;

§ 11. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da contratada, inclusive indenização a terceiros, deverá esta proceder à respectiva reposição no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, contado de quando for notificada pela UFPE, sob pena de infração contratual;

§ 12. A inobservância do prazo fixado no § 2º., para apresentação da garantia acarretará a aplicação da multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

§ 13. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a UFPE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

§ 14. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada (Instrução Normativa nº 4, de 19 de março de 2015);

§ 15. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

§ 16. A garantia será considerada extinta:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e
- b) Após 3 (três) meses do término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro;

§ 17. Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada do contrato, a UFPE reterá a garantia prestada pela contratada e, após competente processo administrativo para apuração dos danos e prejuízos sofridos, ressarcir-se-á do valor apurado, inclusive o correspondente a multas aplicadas;

§ 18. Havendo prorrogação do prazo de vigência contratual, as garantias serão rerepresentadas ou prorrogadas, conforme o caso, no mesmo prazo indicado no § 3º desta Cláusula.

CLÁUSULA 7ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/CESSIONÁRIA

Além dos encargos de ordem legal e dos demais assumidos em outras cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, e sem alteração dos preços estipulados, obrigar-se-á, ainda, a **contratada/cessionária**:

- a) Iniciar a prestação dos serviços de produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, a contar da data da assinatura do contrato. Antes do início dos serviços, o ambiente será disponibilizado para os testes e ajustes dos equipamentos de modo a adequá-los às necessidades operacionais sem ônus para a Contratante/Cedente;
- b) Utilizar a área física de acordo com o previsto no Contrato, não podendo sob qualquer forma transferir ou sublocar a mesma, no todo ou em parte, ou utilizar para fim diverso, assim como alterar as instalações sem expressa autorização da Contratante/Cedente, ou, ainda, fixar logomarcas da empresa nos equipamentos, instalações e ambientes do Restaurante Universitário;
- c) É vedada a comercialização e/ou propaganda no interior do Restaurante Universitário, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, alheios ao objeto do contrato, principalmente de cigarros e bebidas alcoólicas;
- d) Comunicar formal e imediatamente à Equipe do Restaurante Universitário quaisquer anormalidades que dificultem a fiel prestação dos serviços, em especial no controle técnico da produção dos alimentos, que venha a comprometer a qualidade do serviço e a segurança alimentar dos usuários;
- e) Realizar, junto à Equipe do Restaurante Universitário, o inventário semestral dos bens e providenciar a reposição nos casos pertinentes;
- f) Cumprir rigorosamente a legislação pertinente à segurança alimentar, higiene pessoal, higiene do ambiente e dos equipamentos e utensílios, assim como controle de insetos, roedores e outras pragas urbanas, em especial, a RDC N° 216 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde/ANVISA. Além destes, a empresa deve manter atualizada a **licença ou alvará de funcionamento, exigidos pela Vigilância Sanitária Municipal**;
- g) A Gestão dos resíduos incluindo os resíduos secos, úmidos e alimentares será de responsabilidade da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, cabendo a esta o armazenamento e o transporte até as caçambas estacionárias do CAA. A destinação final destes resíduos fica a cargo da CONTRATANTE;
 - g.1) A Gestão dos resíduos de óleo será de responsabilidade da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, cabendo a esta o armazenamento, o transporte e a destinação final;
 - g.3) A destinação final do óleo deverá ser comprovada mediante apresentação de certificado, bem como cumprir todos os critérios de sustentabilidade no **controle do índice de rejeito** e daqueles estabelecidos na **IN 01, de 19 de janeiro de 2010, no Capítulo III, Art. 6º da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão**. Deverão ser seguidas as diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, estabelecidas na **Lei nº 12.3051, de 2 de agosto de 2010**; Além de enquadrar-se dentro dos critérios requeridos pela **Resolução nº 275 de Abril de 2001 do CONAMA**.
- g.2) A Separação dos resíduos deverá ser feita em 3 (três) grupos:
 - Resíduos Secos
 - Resíduos Úmidos
 - Resíduos Alimentares
- h) Apresentar à Contratante/Cedente fichas técnicas de todas as preparações contidas no cardápio, no período máximo de 30 dias a partir da assinatura do contrato. Em caso de novas preparações serem acrescentadas, a CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá anexar suas fichas técnicas ao novo cardápio proposto;
- i) Apresentar à Contratante/Cedente, no prazo máximo de 30 dias após o início da operacionalização do serviço contratado, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA;
- j) Apresentar registro de dedetização à Contratante/Cedente, quando for necessária a utilização de controle químico;

- k) Fornecer as refeições de acordo com os cardápios mensais, elaborados a partir do **Cardápio Básico** contido no **Anexo I do Contrato**. O referido cardápio deverá ser entregue, para exame e aprovação, à Nutricionista da Contratante/Cedente, pelo menos 1 (uma) semana antes de iniciar sua execução. Qualquer alteração no cardápio aprovado deverá ser comunicada à Nutricionista da UFPE com 24 horas de antecedência;
- l) Afixar o cardápio semanal em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, após comunicação à Nutricionista da Contratante/Cedente, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.
- m) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA será responsável por respeitar os princípios de uma alimentação equilibrada e saudável, conforme orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira evitando alimentos com excessivo teor de gordura, sódio e açúcar;
- n) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os itens contidos no cardápio previsto, durante todo o período de distribuição das refeições, mantendo todas as características organolépticas das preparações até o último minuto do horário programado para o atendimento.
- o) É vedado o aproveitamento de sobras durante a elaboração das preparações.
- p) Coletar amostras, diariamente, de todas as preparações produzidas e distribuídas e mantê-las em temperatura inferior a 0°C, por 72 horas, com o objetivo de esclarecer eventuais queixas de surtos decorrentes do consumo dos alimentos distribuídos. O descarte das amostras somente poderá ocorrer após as 72 horas, desde que não ocorram reclamações por parte da clientela até o final deste período;
- q) Realizar mensalmente a **análise microbiológica da água, tanto do reservatório de abastecimento** (segundo a **Portaria nº 2914/2011**), quanto da água mineral (de acordo com **RDC nº 275/2005**) utilizada em sucos e outras preparações;
- r) Realizar mensalmente a **análise microbiológica das amostras de preparações** representativas de um dia de produção, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias, contendo análises dos microrganismos exigidos na Resolução **RDC nº 12/2001** por tipo de preparação/alimento. Eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, providenciar análise de amostras dos alimentos distribuídos, observados os parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (**RDC nº 12/2001**) ou outra correlata em vigor. Os certificados dos resultados das análises serão disponibilizados para as **Fiscais do Contrato do RU/CAA** para o fim de avaliação e arquivo. Para o cumprimento deste item serão consideradas recomendações/indicação de laboratórios recomendados pela CONTRATANTE;
- s) Disponibilizar cópia à **Gestora do Contrato do RU/CAA** dos **exames médicos** periódicos dos empregados, de acordo com o estabelecido nas **Normas Regulamentadoras (NR 07 e 09) do Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria 3214, de 08 de junho de 1978 ou outra correlata em vigor**.
- t) Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menores de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; bem como não permitir a utilização de trabalho de menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- u) Apresentar à Contratante/Cedente, por ocasião do início das atividades e sempre que houver admissão de novos funcionários, relação na qual constem nome, endereço, número de telefone, carteira de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchida, para fins de conferência e arquivo;
- v) Manter profissionais capacitados e treinados para coordenar e preparar os alimentos, sob a supervisão de Nutricionista em tempo integral, durante as 12 horas de funcionamento diário, cujo treinamento anual deverá ser comprovado mediante entrega de documentação ao fiscal do contrato;
- w) Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, em número mínimo de 03 (três) uniformes por funcionário, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, e substituídos sempre que houver necessidade, independentemente da solicitação formal da Equipe do Restaurante Universitário;

- x) Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho;
- y) Apresentar comprovação dos exames de saúde dos manipuladores de alimentos, periodicamente, conforme exigências legais ou por solicitação da Equipe do Restaurante Universitário;
- z) Manter, na forma da lei, seguro obrigatório contra acidente de trabalho, correndo por sua conta todas as despesas não cobertas pelo seguro;
- aa) Assegurar o livre acesso às áreas de recepção, produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário a estagiários, formalmente encaminhados pela Equipe do Restaurante Universitário;
- bb) Responsabilizar-se pela segurança das instalações físicas internas, dos equipamentos, utensílios e mobiliário cedidos para uso na produção e distribuição de refeições, incluída a recuperação ou reposição, quando desgastados pelo uso ou suprimidos por qualquer causa;
- cc) Providenciar a manutenção técnica, preventiva e reparadora dos bens cedidos, devendo colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir da identificação do defeito. Caso não haja possibilidade de reparo, a CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá fazer a substituição de equipamentos ou utensílios por outro com as mesmas características, mediante aprovação do fiscal do contrato;
- dd) Responsabilizar-se, além da manutenção, pelo abastecimento do gerador cedido pela Contratante/Cedente;
- ee) Responsabilizar-se pela **manutenção das instalações físicas, elétricas, hidráulicas e sanitárias**, inclusive caixas de gordura e rede de esgoto (**Anexo II**). Para estas, a desobstrução e limpeza será feita mensalmente e quando necessárias, respectivamente.
- ff) Responsabilizar-se em higienizar o reservatório de água, em um intervalo máximo de seis meses, mediante entrega de registros da operação ao fiscal do contrato.
- gg) Adquirir todos os equipamentos, utensílios, mobiliário e materiais necessários à produção e distribuição das refeições, em complemento aos bens disponibilizados pela UFPE, contidos no inventário do Restaurante Universitário, conforme descrito no **Anexo II deste Contrato**;
- hh) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição. Os pratos e talheres a serem utilizados deverão enquadrar-se nas seguintes descrições: pratos rasos, de sobremesa e tigelas (para servir sopas, por exemplo) em vidro temperado ou porcelana, na cor branca e talheres em aço inoxidável, com lâminas e cabos monobloco, resistentes à deformação. Todos os utensílios deverão apresentar quantidade suficiente para atender aos usuários do restaurante, de modo a não haver espera na reposição, em todo o período de distribuição das refeições.
- ii) A CONTRATADA/CESSIONÁRIA deverá disponibilizar bandejas de plástico individuais, acompanhada dos seguintes itens, contidos em embalagem plástica: talheres (garfo, faca, colher de sopa quando necessário e colher de sobremesa e de chá, devidamente esterilizados) + 1 guardanapo de papel, 1 haste de palito de dente em sachê. A sobremesa deverá ser servida em recipientes plásticos individuais e as frutas, quando servidas em fatias, em pratos de sobremesa.
- jj) Os utensílios utilizados na distribuição das refeições, tais como talheres, pratos e bandejas deverão ser substituídos quando não estiverem em condições adequadas de uso, sendo a necessidade de substituição identificada pela própria CONTRATADA/CESSIONÁRIA ou após inspeção realizada pelo fiscal do contrato.
- kk) Responsabilizar-se, ainda, pela segurança do seu caixa e dos valores arrecadados, quando for o caso, não havendo qualquer responsabilidade por parte da Contratante/Cedente em caso de furto ou roubo praticado contra a empresa;
- ll) Manter em perfeito estado de conservação e limpeza as instalações, especialmente vidraças, equipamentos, mobiliários e materiais permanentes de propriedade da Contratante/Cedente, que estejam sob sua guarda e responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los, ao término do Contrato, nas condições de conservação em que os recebeu, ressalvados os desgastes advindos do uso regular;

- mm) Responsabilizar-se pela decoração do refeitório em períodos festivos, tais como carnaval, festas juninas, natal; bem como elaborar cardápio especial, com comidas típicas próprias de cada festividade;
- nn) Responder pelos danos causados diretamente à contratante, aos usuários ou a terceiros, na execução do contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- oo) Aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 65 da lei nº 8.666/93);
- pp) Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- qq) Desocupar a área física e devolvê-la limpa e pintada, com todos os bens integrantes, ao término da vigência do Contrato ou quando da rescisão, mediante termo de devolução, firmado conjuntamente com o gestor do contrato;
- rr) Emitir documento que evidencie a qualidade do serviço prestado por meio de **certificados/laudos de análises microbiológicas de amostras** de preparações componentes do cardápio de 1 dia do mês escolhido aleatoriamente;
- ss) Efetuar o pagamento das GRU's referentes ao consumo de água e energia elétrica, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês
- tt) Efetuar o pagamento da GRU referente a contraprestação mensal pela cessão de uso da área até o 5º (quinto) dia útil de cada mês.

Parágrafo Primeiro. Em caso de ocorrência de **surto de toxinfecção alimentar** decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído pela **contratada/cessionária**, a UFPE não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no dia ou horário no qual foi evidenciado o surto.

Parágrafo Segundo. Considera-se **surto de toxinfecção alimentar** o acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitido por laboratório reconhecido pela UFPE, que atestem a não conformidade dos resultados com aqueles estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS como parâmetro máximo permitido, (RDC 12/2001) ou outro em vigor.

CLÁUSULA 8ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/CEDENTE

A contratante/cedente obriga-se a:

- a) Entregar, o que se perfaz neste ato, a área cedida, equipada, limpa e desimpedida de quaisquer ônus;
- b) Orientar, supervisionar, avaliar e controlar por meio da equipe que compõe o Restaurante Universitário, encarregada da gestão e supervisão do contrato, a execução do objeto ora contratado. Será avaliado o cumprimento do contrato em relação a quantidade, qualidade e pontualidade além do cumprimento da RDC 216/2004 da ANVISA/MS e da IN 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Finanças;
- c) Implantar sistema de controle de acesso por meio de catracas e software os quais viabilizem a contagem eficaz das refeições subsidiadas que forem servidas. O sistema instaurado deverá ser capaz de:
 - Permitir cadastro dos alunos que terão refeições subsidiadas;
 - Gerar, no momento do cadastro, um login numérico com uma senha validada por biometria que deverão ser utilizados nas catracas localizadas na entrada do refeitório.
 - Emitir relatório de utilizações diárias e mensais, referente ao quantitativo de usuários cujas refeições sejam pagas pela CONTRATANTE. Os relatórios deverão ser disponibilizados à CONTRATADA, pois serão a base para seu faturamento mensal.
 - Caso haja problemas de funcionamento nas catracas, cabe à CONTRATANTE apresentar solução de redundância para o controle de acesso dos usuários;
- d) Em situações de não cumprimento de normas estabelecidas no contrato, efetuar os registros de não conformidade, em relação a um mesmo fato observado, do seguinte modo:

- Primeira não conformidade: notificação verbal;
 - Segunda não conformidade: notificação escrita, identificando que já houve uma advertência verbal prévia sobre o mesmo fato relatado;
 - Terceira não conformidade: notificação escrita, identificando que já houve prévia notificação verbal e escrita sobre o mesmo fato relatado. As terceiras não conformidades serão arquivadas para envio para a DLC, quando presença em número de 10, para análise de rescisão do contrato.
- e) Informar à Contratada/Cessionária, os valores mensais das despesas com o consumo de energia e água, a serem quitadas mediante respectivas GRUs, emitidas pela Gerência de Finanças do CAA com base no consumo indicado no hidrômetro e medidor de energia do RU.
- f) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA/CESSIONÁRIA, nos prazos e condições estabelecidos no Contrato, deduzidas as eventuais multas, decorrentes de penalidades;
- g) Manter arquivada, junto ao processo administrativo ao qual estará vinculada a licitação, a documentação a ele referente e correspondências trocadas entre as partes;
- h) Providenciar a publicação resumida do Contrato e de seus aditamentos no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 9ª. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução dos serviços será objeto de acompanhamento, controle, supervisão e avaliação das servidoras, Administradora **Laura Maria Brito de Medeiros**, SIAPE 1285779, CPF 646.350.074-72, e-mail lauramariamedeiros@yahoo.com.br, Lotação Centro Acadêmico do Agreste, **Gestora do contrato**, conjuntamente com as Nutricionistas **Ana Paula de Souza Cruz Mendonça**, SIAPE 2230612, CPF 075.661.414-73, e-mail: nutrianapaulasouza@gmail.com, Telefone (81) 99522-9949, Lotação Centro Acadêmico do Agreste e **Kamilla Brianni de Araújo Gomes de Lima**, SIAPE 2136794, CPF 073.821.574-07, e-mail: kamillabrianni@yahoo.com.br, Telefone (81) 99995-5015, Lotação Centro Acadêmico do Agreste, responsáveis pela **fiscalização** da execução contratual, cabendo-lhes, dentre outras atribuições, as seguintes:

§1º. Caberá a Gestão do Contrato:

- a) Atuar junto a Contratada, de modo a garantir o cumprimento das exigências do contrato;
- b) Solicitar à contratada ou a seu preposto, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do serviço;
- c) Recomendar à administração a aplicação de sanções contratuais que se tronarem cabíveis, pelo desatendimento ou descumprimento pela contratada das obrigações assumidas;
- d) Encaminhar para a fatura dos serviços para fins de pagamento após atesto do fiscal e a medição e controle da qualidade dos serviços de acordo com as condições estipuladas;
- e) Adotar registro documental de ocorrências de não conformidades na execução dos serviços de produção e distribuição das refeições e outras obrigações da contratada, detectadas pela fiscalização;
- f) Analisar os relatórios e livro de ocorrências contendo as solicitações e apontamentos dos fiscais;
- g) Exigir da Contratada a correção das falhas verificadas;
- h) A gestão será exercida no interesse da UFPE e não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos, salvo se, quando destes for apurado ação ou omissão funcional, na forma e para os efeitos legais; e
- i) Solicitar parecer técnico, contábil ou jurídico a administração quando necessário;

§ 2º. Caberá a Fiscalização Técnica do Contrato:

- a) Verificar a conformidade da prestação dos serviços de produção e distribuição das refeições, bem como o cumprimento de todas as obrigações previstas no contrato;

- b) Realizar uma reunião inicial, conjuntamente com o Gestor do contrato, registrada em Ata, após a assinatura do Contrato, e reuniões periódicas com o preposto da Contratada, de modo a garantir a qualidade da execução e o domínio dos resultados e processos já desenvolvidos pelo pessoal da Contratada;
- c) Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados;
- d) Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada. Essa conduta é exclusiva do empregador;
- e) Registrar as não conformidades encontradas e encaminhá-las para o gestor do contrato, inclusive queixas dos usuários;
- f) Manter atualizado um Livro de Registros e Ocorrências onde deverão constar as ocorrências, não conformidades, notificações e registros cotidianos relativos ao contrato; e
- g) Exigir da Contratada a correção das falhas verificadas, bem como a substituição de profissionais cuja conduta ou desempenho mostrem-se insatisfatórios;

§3º. A omissão da fiscalização, em qualquer circunstância, não eximirá a **contratada/cessionária** da total responsabilidade pela boa execução dos serviços.

CLÁUSULA 10. PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O preço global anual estimado deste Contrato é de R\$ (.....), correspondente ao valor obtido na **letra E** do demonstrativo a seguir:

A) Preço unitário das refeições integralmente subsidiadas:

Almoço R\$ (...)

Jantar R\$ (...)

Tipo de Subsídio	Preço Unitário (R\$)		Quantidade		Valor Diário (R\$)		(B) Preço Total Diário (Almoço/Jantar) (R\$)
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	
Integral			650	850			

(C) Preço Mensal Total das Refeições = Preço Total Diário (B) x 22 dias úteis	
(D) Preço Anual Global das Refeições = Preço Mensal Total das Refeições (C) x 11 meses	

§ 1º. Os pagamentos serão mensais, variáveis de acordo com o efetivo fornecimento das refeições subsidiadas, mediante depósito na conta bancária da Contratada/Cessionária, efetuando-se em até **15 (quinze) dias úteis**, contados da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, regularmente atestada pela fiscalização do contrato e após verificação da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e FGTS da empresa, através de consulta ao consulta ao SICAF e CNDT;

§ 2º. No período de recesso escolar, mesmo não havendo fornecimento de refeições, os valores da contraprestação pela cessão da área, assim como as despesas referentes ao consumo mensal de água e energia, serão recolhidos normalmente pela Contratada/Cessionária mediante quitação das GRUs, emitidas pela Gerência de Finanças e Compras do CAA Os comprovantes dos pagamentos serão apresentados ao gestor do contrato até o último dia do mês subsequente;

§ 3º. A NF (**Nota Fiscal ou Fatura**) deverá ser obrigatoriamente acompanhada do **relatório mensal de utilizações** do controle eletrônico de acessos mensais, gerado pelo sistema instalado pela CONTRATANTE, no qual estará contido o detalhamento do quantitativo dos usuários atendidos. Também deverão ser anexados os comprovantes de quitadas das GRUs referentes ao consumo de energia elétrica e de água e à contraprestação mensal pela cessão da área correspondente ao mês anterior ao da data da NF, para conferência e atesto da fatura mensal;

§ 4º. Em caso de não pagamento pela cessionária, dos valores referentes ao consumo de energia elétrica e de água os mesmos serão deduzidos do pagamento que a UFPE fará pelas refeições subsidiadas, sem prejuízo à apuração de responsabilidade para aplicação de sanções.

§ 5º. Para atestar a Nota Fiscal também serão exigidos documentos que evidenciem a qualidade do serviço prestado como cópias de certificados/laudos de análises microbiológicas de amostras de preparações componentes do cardápio de 1 (um) dia do mês escolhido aleatoriamente;

§ 6º. A fatura que for apresentada com erro será devolvida à contratada para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado no § 1º desta Cláusula, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação;

§ 7º. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Contratante/Cedente, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas (§ 4º do Art. 36 da IN SLTI/MP nº 2/2008):

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

- I – Índice de atualização financeira;
- TX - Percentual da taxa de juros de mora anual;
- EM – Encargos moratórios;
- N – Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP – Valor da parcela em atraso.

§ 8º. A retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, só deverá ocorrer quando a Contratada/Cessionária (IN SLTI/MP nº 03, de 16/10/2009):

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior a demandada.

§ 9º. Uma vez apurado, no curso da contratação, que a Contratada/Cessionária cresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a tributos não incidentes sobre a realização dos serviços contratados, a Contratante/Cedente exigirá a imediata exclusão desses valores, com a consequente redução dos preços e reembolso de valores devidos porventura pagos à Contratada/Cessionária.

CLÁUSULA 11. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos para atender às despesas com o fornecimento das refeições são provenientes do: **Programa de Trabalho:** 12.364.2080.20RK.0026 – Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior – no Estado de Pernambuco; **Fontes de Recurso:** Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica; **Natureza da Despesa:** 3390.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoas Jurídicas; de acordo com a LOA 2016 - Lei nº 13.255 de 14/01/2016, DOU de 15/01/2016;

Parágrafo Único. As despesas com a contratação que porventura ultrapassem o exercício em curso estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em termo aditivo a este Contrato.

CLÁUSULA 12. REAJUSTE CONTRATUAL

Os **preços das refeições** serão reajustados de acordo com a variação anual do Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo, observado o interregno mínimo de um ano a contar da data da apresentação da proposta no **Pregão Eletrônico nº 166/2016**, datada de .../.../2016. O **valor da contraprestação mensal**, devida pela cessão de uso da área física do Restaurante Universitário, será reajustado nas prorrogações do contrato de acordo com o IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo.

Parágrafo Único. Se na ocasião dos reajustes os índices não tiverem ainda sido divulgados, será aplicado o

último índice disponível, procedendo-se ao correspondente acerto quando de sua divulgação oficial, e paga a diferença pelas **refeições e/ou** cobrada a diferença pela remuneração mensal da área física do restaurante, ficando expresso que a CONTRATADA/CESSIONÁRIA e o contratante a reconhecem como dívida líquida, certa e exigível.

CLÁUSULA 13. ALTERAÇÃO CONTRATUAL

O presente Contrato poderá ser alterado, a qualquer tempo, com as devidas justificativas, nos casos previstos no artigo 65 da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA 14. PENALIDADES

Pelo atraso, erro de execução, execução imperfeita, inexecução total ou parcial deste Contrato, ou descumprimento de qualquer cláusula ou condição nele contida, a **contratante/cedente** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, conforme o caso, as seguintes penalidades:

I – Advertência;

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

III – Suspensão temporária de participar em processos licitatórios e impedimento de contratar com a UFPE, por um prazo não superior a **02 (dois)** anos (inciso III, Art. 87 da Lei 8.666 de 21/06/93);

IV - Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até **5 (cinco)** anos (Art. 7º da Lei 10.520 de 17/07/02);

V – Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

§ 2º. Será aplicada multa, sem prejuízo de indenizar a **contratante/cedente** em perdas e danos, por:

I – Atraso na execução dos serviços: **0,2% (zero vírgula dois por cento)** sobre o valor global da proposta da **contratada/cessionária**, por **dia**, durante o primeiro mês, e **0,3% (zero vírgula três por cento)** para cada dia dos meses subsequentes.

II – Recusa injustificada em retirar ou assinar o contrato dentro do prazo estabelecido, inexecução total do Contrato ou se der causar a sua rescisão: **10% (dez por cento)** sobre o valor global da proposta;

III – Descumprimento de cláusulas contratuais, podendo aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, de acordo com os graus atribuídos, conforme as tabelas 1 e 2 a seguir:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	Multa de 0,1% sobre o valor mensal do contrato
02	Multa de 0,4% sobre o valor mensal do contrato
03	Multa de 0,7% sobre o valor mensal do contrato
04	Multa de 1,1% sobre o valor mensal do contrato

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir a presença de empregados sem uniformes, com uniformes sujos, manchados ou mal apresentados, por empregado e por ocorrência;	1
2	Atrasar na implantação de medidas corretivas exigidas pelo gestor do contrato ou na execução de outras obrigações contratuais, por ocorrência;	1
3	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades, por ocorrência;	1

4	Deixar de executar no prazo programado ou de forma satisfatória as rotinas constantes dos itens referentes à descrição dos serviços;	1
5	Recusar-se a executar serviço determinado pelo gestor, desde que pertinentes às suas atividades, por ocorrência;	1
6	Deixar de fornecer os uniformes para cada categoria, nas quantidades requeridas, por funcionário e por ocorrência;	2
7	Deixar de fornecer EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), quando exigido em lei ou convenção, aos seus empregados ou deixar de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los, por empregado e por ocorrência;	2
8	Manter empregado sem a qualificação exigida para executar os serviços contratados, por empregado e por ocorrência;	2
9	Deixar de zelar pelas instalações da UFPE utilizadas, por item e por ocorrência	3
10	Deixar de comunicar, por escrito, à Instituição, imediatamente após o fato, qualquer anormalidade ocorrida nos serviços, por fato ocorrido;	3
11	Suspender parcialmente, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por ocorrência;	4
12	Interromper a realização dos serviços, por ocorrência de paralisação;	4
13	Deixar de manter equipamentos e acessórios necessários à execução dos serviços;	4
14	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	4
15	Modificar cardápio sem comunicação prévia às fiscais do contrato;	2
16	Não apresentar fichas técnicas de preparações incluídas no cardápio;	2
17	Não disponibilizar todas as preparações previstas no cardápio durante todo o período de distribuição;	3
18	Não realizar manutenção ou reposição de equipamentos danificados ou sem condições de funcionamento;	3

§ 3º. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o Contratado/Cessionário pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente (§ 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93);

§ 4º. No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de **5 (cinco) dias úteis** a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente, ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93, acrescida de juros moratórios de **1% (um por cento)** ao mês.

§ 5º. Além das penalidades citadas, a **contratada/cessionária** ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no *capítulo IV* da Lei nº 8.666/93, no que couber.

§ 6º. Os atos administrativos de aplicação das sanções, inclusive rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 15. RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos *artigos 77 a 80* da Lei nº 8.666/93, com as consequências contratuais e as previstas em Lei ou regulamento, podendo ser:

I – determinada por ato unilateral e escrito da **contratante/cedente**, nos casos enumerados nos *Incisos I a XII e XVII* do *artigo 78* da mencionada lei;

II – amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo neste Contrato, desde que haja conveniência para a **contratante/cedente**;

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

§ 1º. Caberá a CONTRATANTE o direito de rescisão unilateral do contrato na ocorrência das seguintes hipóteses:

- a) A CONTRATADA não atingir satisfação mínima da clientela do Restaurante Universitário equivalente a 51% (cinquenta e um por cento), verificada em pesquisa própria e oportuna.
- b) Incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má fé da CONTRATADA.
- c) Não cumprimento da legislação sanitária vigente, implicando em interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por conta da CONTRATADA. Neste caso o contrato poderá ser rescindido de pelo direito, com todas as providências cabíveis adotadas pela CONTRATANTE de forma imediata.

§ 2º. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, formalmente motivadas nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

§ 3º. A **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no *artigo 77 da Lei nº 8.666/93*, bem quando:

I – requerer concordata ou tiver decretada a falência;

II – transferir, a qualquer título, este Contrato ou as obrigações dele decorrentes, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização da **contratante/cedente**;

III – suspender a execução dos serviços por prazo superior a dez dias consecutivos sem justificção e sem prévia autorização da **contratante/cedente**.

CLÁUSULA 16. VIGÊNCIA

O contrato terá prazo de **vigência** inicial de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo da **contratante/cedente**, até o máximo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

§ 1º. Admitida à prorrogação do prazo de vigência contratual, requisitar da Contratada/Cessionária a reapresentação ou prorrogação das garantias previstas na **Cláusula 6ª** no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis** contado da assinatura do termo aditivo.

CLÁUSULA 17. FORO

O foro da Justiça Federal em Pernambuco é o competente para dirimir eventuais questões resultantes da execução deste Contrato ou da interpretação deste instrumento, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA 18. ANEXOS

Integram este contrato os seguintes anexos: **Anexo I** – Cardápio Básico ; **Anexo II** – Inventário de Equipamentos e Material Permanente; **Anexo III** – Proposta da contratada; **Anexo IV** – Planilha de avaliação de amostra de preparações prontas para consumo;

E por estarem de perfeito acordo, assinam o presente Instrumento, na presença de duas testemunhas, em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Recife, de de 2016.

CONTRATANTE/CEDENTE

CONTRATADA/CESSIONÁRIA

Testemunhas:

Nome

CIC

Nome

CIC

ANEXO I DO CONTRATO

CARDÁPIO BÁSICO

ALMOÇO

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Salada crua, 3 vezes/semana (1.1) ou	90g (mínimo)	Com no mínimo 3 (três) tipos de hortaliças (tipos A e B), em quantidades proporcionais à aceitação da clientela, sendo uma delas folhosa com variações. Não deve conter ingredientes de origem animal.
Salada cozida, 2 vezes/semana (1.2)	150g (cozido)	Com no mínimo 3 (três) tipos de hortaliças (tipos A e B), em quantidades proporcionais à aceitação da clientela. Não deve conter ingredientes de origem animal.
Prato principal (2)	110g (cozido)	<p>Será oferecida 1 (uma) opção de preparação à base de proteína animal (carne bovina, suína, frango, pescado ou vísceras), além de 1 opção com Proteína de origem vegetal [Proteína Texturizada de Soja (PTS)]³ vezes/semana ou outra preparação destinada aos vegetarianos (2 vezes/semana) para escolha de uma delas. Será permitido disponibilizar as duas opções em quantidade correspondente à metade (55g de cada).</p> <p>Semanalmente deverá ser oferecida opção de prato típico ou massa.</p> <p>Semanalmente serão servidas 2 opções à base de proteína animal (cujas combinações e frequências estão descritas no subitem 2.6) + 1 opção vegetariana (conforme descrito anteriormente).</p>
Arroz e Macarrão (3)	260g (cozido)	

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Arroz Macarrão	140g (cozido) 120g (cozido)	
Feijão (4)	200g (cozido)	Mulatinho, carioca, preto, branco, macassar. Tempero mínimo (Peso líquido): 1% de alho, 10% de cebola e 5% de pimentão, em relação ao peso líquido do alimento cru. No preparo não deverão ser utilizados ingredientes de origem animal.
Guarnição (o cardápio deverá conter 1 opção/dia, cujos <i>per capita</i> s irão variar conforme o tipo de preparação)	30g	Farofa. Caso contenha ingrediente de origem animal, deve ser informado ao comensal.
	100g (cozido)	Macaxeira ou Salada de batata
	80g (cozido)	Purê ou Pirão
		Hortaliças refogadas hortaliças refogadas ou comendo preparações (ex. couve, repolho, vagem, jerimum, chuchu, cenoura, batata inglesa, batata doce).
Sobremesa: Fruta da época ou doce à base de fruta (embalagem individual)	Fruta (Diariamente) 120g de parte comestível	Mamão, melão, melancia, laranja, banana, maçã, abacaxi, goiaba ou fruta da época.
	Doce (2vezes/semana) 50g	1-Compota de fruta ou 2- Cocada ou 3- Doce em barra ou 4- Gelatina ou 5- Doce de leite ou 6- Doce de amendoim/ Paçoca

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Refresco adoçado	300 mL	<p>Obtido a partir de polpa de fruta congelada na concentração de, no mínimo, 25%, acrescido de, no máximo, 10% de açúcar.</p> <p>Disponibilizar opção sem açúcar em quantidade proporcional à aceitação da clientela, bem como adoçante dietético para utilização opcional.</p>

ESPECIFICAÇÕES

1. Salada:

- 1.1. As saladas cruas poderão ser acrescidas de frutas (ex.: salada tropical)
- 1.2. As hortaliças cozidas podem ser servidas na mesma cuba, porém separadas individualmente.

2. Prato principal:

- 2.1. As carnes vermelhas deverão ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem gordura aparente, sem peles, e certificadas pela Inspeção Federal-SIF. **AS PORÇÕES UNIFORMES E PADRONIZADAS;**
- 2.2. O frango com **PORÇÕES UNIFORMES E PADRONIZADAS** deve apresentar-se sem manchas e com Certificado pela Inspeção Federal – SIF.
- 2.3. O filé de peixe deverá apresentar-se sem espinhas e sem pele. As postas, em corte reto, deverão estar limpas, sem escamas e sem degolador; sem mutilações ou deformações, contendo o mínimo de espinhas. O produto deverá possuir textura tenra e suave, odor fresco e agradável. As **PORÇÕES** deverão ser **UNIFORMES E PADRONIZADAS**.
- 2.4. O fígado bovino deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epíplon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes, devendo ser certificado pela Inspeção Federal –SIF. As **PORÇÕES** devem apresentar-se **UNIFORMES E PADRONIZADAS**.
- 2.5. **Opções para prato típico:** Cozido; Feijoada (incluindo a versão vegetariana); Dobradinha; Cozido; Arrumadinho de charque; Cassoulé; Bobó de pescado; Peixada; Costela com raiz (vaca atolada), outras. **Massas:** lasanha, macarronada, incluindo as versões vegetarianas. **Preparações vegetarianas:** diversificadas.

2.6. Semanalmente o cardápio apresentará 2 opções de preparação à base de proteína animal, de modo que as combinações sejam distintas a cada semana, conforme descrito a seguir:

- Peixe + carne suína;
- Peixe + víscera;
- Peixe + carne bovina;
- Carne suína + frango;
- Víscera + frango.

3. Arroz:

- Parboilizado, de grãos longos, classificado como tipo 1 (um), a ser servido solto, sem grumos ou bolos, nas grandes refeições, O arroz branco polido deverá ser utilizado em preparações específicas (ex. arroz doce, canja entre outros),

4. Feijão:

- Classificado como tipo 1 (um) sem a presença de perigos físicos.

5. Sobremesa:

- Doces: cremosos; com calda; em tabletes individuais (doce de leite, goiabada, bananada, cocada, amendoim, etc.); gelatinas em sabores diversos, entre outros.

Observação: As frequências para a composição do prato principal do cardápio devem seguir o detalhamento apresentado a seguir, no entanto, podem ser alteradas conforme aceitação da clientela.

FREQUÊNCIAS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (ALMOÇO)

COMPONENTE	INCIDÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne bovina	1 a 2 vezes/ semana	Assada, guisada, frita, moída, bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo.
Frango	1 a 2 vezes/ semana	Grelhado Assada Cozido Empanado	Filé de peito de frango Peito de frango Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso.
Peixe	1 vez/ semana	Frito Assado Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	2 vezes/ mês	Assado	Carré suíno, lombo, pernil

		Cozido Frito	
Vísceras	2 vezes/ mês	Cozido ou grelhado	Filé de fígado de boi
Prato regional ou típico	Semanal	Já mencionado no texto deste documento	-----
Soja (texturizada e grãos)	3 (três) vezes/semana		

CARDÁPIO BÁSICO JANTAR

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Sopa*	300 ml (mínimo)	Oferecer 2 (duas) opções de sopa, sendo uma delas vegetariana. Variações: feijão, carne, frango, peixe, caldo verde; outras; Vegetariana: feijão; ervilha, lentilha, abóbora, legumes, cebola, espinafre, couve, outras. Ocasionalmente um tipo de sopa poderá ser substituído por uma preparação típica da ceia regional (munguzá, arroz doce, angu, canjica, etc).
Pão ou torradas.	50g	Fabricado até no máximo o dia anterior à distribuição.
Arroz ou macarrão ou cuscuz ou macaxeira ou cará, ou inhame ou batata doce	250 g (cozido; mínimo)	Cuscuz variado; Variar tipo de macarrão e molhos. Estes não devem conter ingredientes de origem animal.
Prato principal	Carnes: 120 g (cozido); Ovo: 3 unidades.	Será oferecida: <ul style="list-style-type: none"> • Uma preparação à base de proteína animal: carne bovina, carne suína, frango, peixe, preparação à base de ovo (ovo mexido temperado; omelete, outras); • Uma preparação vegetariana à base de leguminosas, e/ou proteína texturizada de soja.
Fruta	100g parte comestível	Banana, laranja, maçã, tangerina, mamão, abacaxi, melão ou outras da época).
Bebidas: Café com leite ou refresco	300 ml	<ul style="list-style-type: none"> • Café com leite (mistura preparada na proporção 50% café + 50% leite, adoçado com 7% açúcar); • Refresco com polpa de fruta congelada na concentração mínima 25%;
Café	300 ml	Infusão preparada com 8% de pó
O aluno fará a opção por um dos líquidos oferecidos. Para todos os líquidos deve ser ofertada a opção sem açúcar em quantidade proporcional à aceitação da clientela.		

*Sopas com base constituída de ingredientes em pó, desidratados industrialmente, deverão ser servidas, no máximo 2 (duas) vezes /semana.

Obs. As frequências de uso das matérias-primas que compõem o prato principal do cardápio para o jantar devem seguir o detalhamento apresentado a seguir.

FREQUÊNCIA PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (JANTAR)

COMPONENTE	FREQUÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne bovina	1 a 2 vezes/ semana	Assada, guisada, frita, moída, bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo.
Frango	1 a 2 vezes/ semana	Grelhado Assada Cozido Empanado	Peito de frango Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso.
Peixe	Quinzenal	Frito Assado Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	Quinzenal	Assado Cozido Frito	Carré suíno, lombo, pernil, calabresa. A opção calabresa poderá ser servida no máximo 1 vez/mês.
Charque	3 vezes/mês	Grelhada (chapeada) Frita Cozida	Sem excesso de gordura
Ovo	Quinzenal	Ovo mexido temperado, omelete	A preparação deverá ser sempre acrescida de vegetais, temperos frescos e/ou desidratados ou de outro ingrediente de origem animal na preparação (frango, carne, queijo, por exemplo) como recheio para omelete ou acrescidos ao ovo mexido ou outra preparação.
Soja (texturizada e grãos)	No máximo 3 (duas) vezes/semana		

Observação: Para todas as preparações será testada a aceitação do comensal. Para aquelas com baixa aceitabilidade será solicitada sua retirada do cardápio.

ANEXO II DO CONTRATO

INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO						
INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE						
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE	Nº DO PROCESSO	FAVORECIDO	CPF/CNPJ	VALOR
1	Balcão térmico: para manutenção do alimento pronto para consumo em temperatura aquecida.	2	23076.026306/2013-31	ENCAL LTDA - FABRICANTE: BRASINOX	24.134.488/0001-08	R\$ 12.999,60
2	Balcão térmico: para manutenção do alimento pronto para consumo em temperatura refrigerada.	2	23076.026306/2013-1	INOXCOOK COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA	11.360.157/0001-44	R\$ 14.878,00
3	Cadeiras: pernas em alumínio anodizado, assento e encosto em material plástico, tipo propileno, resistente e lavável, com dimensões compatíveis para acomodação em mesa com 1,20x0,80m (Comp. X Largura)	280	23076.022190/2014-41	J. H. DA SILVA EQUIPAMENTOS - EPP	18.863.413/0001-65	R\$ 39.200,00
4	Cafeteira elétrica: confeccionada em aço inoxidável, com capacidade para 50L, tensão de alimentação elétrica 220V.	1	23076.060434/2013-11	METALTEC M. OLIVEIRA COMÉRCIO LTDA	11186327/0001-16	R\$ 2.000,00

5	Caldeirão modular autogerado: capacidade para 300L, gabinete com dupla camisa e tacho, ambos confeccionados em aço inoxidável, dispor de funil e válvula de fecho rápido do mesmo material do gabinete; acionamento automático dos queimadores, lâmpada piloto para indicação de funcionamento, tampa e puxador, pés e demais componentes confeccionados em aço inoxidável.	2	23076.056951/2013-88	DAX COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME	18.883.205/0001-28	R\$ 28.424,00
---	--	---	----------------------	-------------------------------------	--------------------	---------------

6	<p>Caldeirão modular autogerado: capacidade para 500L, gabinete com dupla camisa e tacho, ambos confeccionados em aço inoxidável, dispor de funil e válvula de fecho rápido do mesmo material do gabinete; acionamento automático dos queimadores, lâmpada piloto para indicação de funcionamento, tampa e puxador, pés e demais componentes confeccionados em aço inoxidável.</p>	1	23076.056951/2013-88	DAX COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME	18.883.205/0001-28	R\$ 18.381,00
7	<p>Fogão a gás industrial: estrutura física de sustentação e painel confeccionados em aço inoxidável, com espessuras que garantem a resistência para o uso destinado. Dimensões aproximadas de 1.500mm (comprimento) x 1.020mm (largura) x 850mm (altura), dispondo de seis bocas, cada uma delas com dois queimadores e registros independentes, com grelhas em ferro fundido com formato quadrado.</p>	2	23076.056585/2013-67	ZG EQUIPAMENTOS	09.132.989/0001-61	R\$ 4.880,00

8	Forno combinado a gás eletromecânico: totalmente confeccionado em aço inoxidável, capacidade para acomodar 20 GNs 1/1 - 65mm. Dotado de painel de comando, sensor de núcleo com medição, controle de umidade programável, no mínimo cinco opções de velocidade para o vapor, caldeira para geração de vapor e queimadores para produção de ar seco; com possibilidade de ajuste de temperatura de até 300°C para diferentes modos de cocção.	2	23076.056951/2013-88	SOLUÇÃO INOX COMÉRCIO MANUTENÇÃO E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	06.137.445/0001-02	R\$ 110.000,00
9	Frigideira elétrica: capacidade para 60L, gabinete estruturado em cantoneiras de aço carbono com tratamento anti-corrosivo com revestimento externo em chapa de aço inoxidável, tanque de óleo provido de sistema basculante mecânico também fabricado em aço inoxidável.	1	23076.012223/2014-45	REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 6.668,00
10	Gerador	1	23076.015884/2013-41	SIL MÁQUINAS COMERCIAL LTDA EPP	06.298.222/0001-19	R\$ 139.900,00

11	Máquina de lavar louças: gabinete confeccionado em aço inoxidável, capacidade para lavar no mínimo 150 gavetas/hora, túnel de secagem e aquecimento de água para temperatura de aproximadamente 80°C.	1	23076.027406/2013-84	GAMA COMERCIO DE EQUIPAMENTOS	18255981/0001-83	R\$ 57.499,62
12	Mesas: Mesa com tampo em material impermeável, resistente e lavável com pés em alumínio anodizado. Dimensões aproximadas de 1.20 x 0,80 x 0,70m	70	23076.022190/2014-41	J. H. DA SILVA EQUIPAMENTOS - EPP	18.863.413/0001-65	R\$ 31.429,30
13	Pass through aquecido: 1 unidade, com estrutura interna e externa em aço inoxidável, dotado de 4 portas, sendo 2 em ambos os lados, com dimensões aproximadas de: largura 1400 mm x Profundidade 850 mm x Altura 2050 mm dispor de quatro portas, capaz de manter a temperatura de 65°C± 5°C controlada via termostato.	1		REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 8.303,00

14	Pass through refrigerado: 1 unidade, com estrutura interna e externa confeccionadas em aço inoxidável, dotado de 2 portas. Possui dimensões aproximadas de 700mm (largura) x 700mm (profundidade) x 2.000mm (altura); capaz de manter a temperatura de $7^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ controlada via termostato;	1	23076.056951/2013-88	SOLUÇÃO INOX COMÉRCIO MANUTENÇÃO E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	06.137.445/0001-02	R\$ 5.885,00
15	Refresqueira: 2 unidades, construídas em aço inoxidável, capacidade para 100-200L, adequado para funcionar com alimentação de 220V. Possui sistema de refrigeração capaz de manter o volume total do líquido resfriado a temperatura inferior a 7°C .	2	23076.056951/2013-88	SOLUÇÃO INOX COMÉRCIO MANUTENÇÃO E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	06.137.445/0001-02	R\$ 5.472,00
16	Balizadores de fila: material corpo: alumínio, material base: alumínio, altura: 96 cm, tipo retração automática de fita, Acabamento corpo cromado, comprimento fita: 2,20 m, característica adicionais com presilha e trava.	30	23076.022668/2014-33	BELTGROUP DO BRASIL LTDA. - EPP	07.037.893/0001-99	R\$ 3.600,00

17	Bancadas: totalmente em aço inoxidável (pés e chapa). A chapa deve ter, no mínimo, 1,2mm de espessura, com 06 (seis) pés e medidas aproximadas de: 1,50m (largura) x 0,8m (profundidade) x 0,9m (altura).	10	23076.012224/2014-90	REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 7.460,00
18	Bancadas: totalmente em aço inoxidável (pés e chapa). A chapa deve ter, no mínimo, 1,2mm de espessura, com 06 (seis) pés e medidas aproximadas de: 2,00m (largura) x 0,8m (profundidade) x 0,9m (altura).	1	23076.012224/2014-90	REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 1.205,00
19	Estantes: totalmente em aço inoxidável, contendo 4 prateleiras, dimensões aproximadas de 180cm de altura, 100 cm de largura e 50cm de profundidade.	15	23076.005528/2014-09	GUSA COMÉRCIO, REPRESENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA - ME	04.801.838/0001-35	R\$ 13.888,00
20	Estrados de aço inox: Estrado modular em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 100 cm de comprimento, 100 cm de largura, 30 cm de altura.	5	23076.005528/2014-09	M.A.DE PAULA SERVIÇOS DE INSTAÇÕES ELÉTRICAS EDIFICAÇÕES	12.580.474/0001-39	R\$ 2.615,00

21	Estrados de polipropileno: Estrado modular, material polipropileno, dimensões aproximadas: 120 cm de comprimento, 100 cm de largura e 15 cm de altura.	5	23076.005528/2014-09	FRATELLI COMÉRCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA - ME	09.058.708/0001-78	R\$ 880,00
22	Mesas de apoio auxiliares: 1 unidade de entrada + 1 unidade de saída, para máquina de lavar louças.	1		GAMA COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS	18255981/0001-83	R\$ 3.335,00
23	Módulo de distribuição de talheres: 2 unidades, confeccionado em aço inoxidável.	2		REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 4.970,00
24	Prateleira: confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50 cm.	15	23076.005528/2014-09	M.A.DE PAULA SERVIÇOS DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS EDIFICAÇÕES	12.580.474/0001-39	R\$ 4.014,00
25	Caixa de ventilação e renovação de ar: vazão 6.500 m³/h. Dimensões: 1000x1000x1000mm.	4		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 28.800,00

26	Câmara frigorífica para resfriamento +5°: compostas de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	2		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 31.170,00
27	Câmara frigorífica para resfriamento de +10°: composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 35.938,00
28	Câmara frigorífica para resfriamento de -18°: composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 30.938,00
29	Câmara frigorífica para resfriamento de 0/5°: composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 51.486,00

30	Coifa de exaustão: fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial. Dimensões: 2,70x1,30x0,60m.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 390,00
31	Coifa de exaustão: fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial. Dimensões: 4,50x1,30x0,60m.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 18.900,00
32	Coifa lavadora: fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial, motobomba e central controladora de lavagem. Dimensões: 5,25x1,40x0,65m.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 8.200,00
33	Damper corta fogo: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de dispara a 72°. Dimensões: 400x300x200mm.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 390,00
34	Damper corta fogo: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de dispara a 72°. Dimensões: 500x500x200mm.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 470,00
35	Damper corta fogo: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de dispara a 72°. Dimensões: 700x300x200mm.	2		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 840,00

36	Exaustor centrífugo de simples aspiração: vazão 17000 m³/h.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 12.700,00
37	Exaustor centrífugo de simples aspiração: vazão 5000 m³/h.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 5.900,00
38	Exaustor centrífugo de simples aspiração: vazão 7000 m³/h.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 6.250,00
39	Porta frigorífica de correr para antecâmara	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 3.358,85
40	Sistema de ar condicionado (controle remoto)	5		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 1.712,50
41	Sistema de ar condicionado (sistema multi split inverter - unidades condensadoras)	2		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 16.880,00
42	Sistema de ar condicionado (sistema multi split inverter - unidades evaporadoras)	5		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 7.511,83
					Com itens da obra	R\$ 789.721,70
					Sem itens da obra	R\$ 527.886,52

Os itens descritos no inventário como inclusos na obra serão considerados para o cálculo da garantia, referente a 5% do valor do inventário. No entanto, para a estimativa da contraprestação mensal a ser paga pela cessionária, os equipamentos e materiais permanentes inclusos na obra serão excluídos, haja vista que o custo total do imóvel é utilizado neste cálculo, evitando, deste modo, que os itens sejam contabilizados em duplicidade.

ANEXO III DO CONTRATO Nº .../2016

CÓPIA DA PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO IV DO CONTRATO Nº .../2016

 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFPE	PLANILHA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA DE PREPARAÇÕES PRONTAS PARA CONSUMO	DATA: Refeição: Hora:
---	---	--

PRODUTO	AVALIAÇÃO		
	Apresentação	Sabor	Textura/ concentração

P= Próprio I= Insatisfatório R= Recusado

AVALIADOR: _____