



CONTRATO 099 /2013

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Administração

Campus Prof. João David Ferreira Lima – Trindade – CEP 88040-900 - Florianópolis / Santa Catarina / Brasil

UFSC/PROAD/DPC/CCF

NL / SIAFI Nº 875 / 2013

TERMO DE CONTRATO QUE CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA E A EMPRESA SANTOS LANCHONETE E RESTAURANTE LTDA, TENDO COMO OBJETO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO BUFFET LIVRE AOS ESTUDANTES E SERVIDORES REGULARMENTE VINCULADOS AO CAMPUS JOINVILLE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação - MEC pela Lei nº 3.849/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, no Bairro da Trindade, nesta Capital, representada neste ato pelo Pró-Reitor de Administração, Antonio Carlos Montezuma Brito, CPF nº 051.518.132-34, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa Santos Lanchonete e Restaurante LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 08.934.771/0001-68, estabelecida à Rua Almirante Jeceguay, 161, Bairro Santo Antonio, Município de Joinville, Estado de Santa Catarina, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por Ailton Alves dos Santos, CPF nº 541.034.799-49, firmam o presente Termo de Contrato de **fornecimento de refeição tipo buffet livre aos estudantes e servidores regularmente vinculados ao Campus Joinville da Universidade Federal de Santa Catarina, por meio da disponibilização de almoço e janta de domingo a domingo**, de acordo com o **Processo de Licitação nº 23080.000592/2013-45**, com sujeição às normas emanadas da Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 10.520/2002, às disposições estabelecidas no Edital do **Pregão nº 061/2013** e nas complementações a ele integradas, e sob as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO**

A licitação tem como objeto a **contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo buffet livre aos estudantes e servidores regularmente vinculados ao Campus Joinville da Universidade Federal de Santa Catarina, por meio da disponibilização de almoço e janta de domingo a domingo**, conforme especificações estabelecidas no Anexo I.

**CLÁUSULA SEGUNDA
DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

2.1. As obrigações da CONTRATADA consistem em:

2.1.1. Oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados no Item 2.1 deste Termo de Referência, obedecendo às seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o horário previsto para o atendimento do restaurante, todos os itens programados nos cardápios para as respectivas refeições;

- b) Poderá ser admitida a substituição de um alimento que estiver em falta por outro de igual valor nutritivo, desde que aprovada por nutricionista do Contratado.
- 2.1.2. Manter efetivo controle em todos os procedimentos de acordo com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, obedecendo rigorosamente os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde;
- 2.1.3. Observar sempre em seus serviços as normas de higiene estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e do Ministério da Saúde, constantes no Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar;
- a) Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se, imediatamente, as demais providências cabíveis.
- 2.1.4. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo a qualidade higiênico-sanitária e nutritiva dos alimentos, de tal forma a manter permanentemente no restaurante a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados;
- 2.1.5. Manter no restaurante formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos como: geladeiras, freezers, estufas, balcões de distribuição de refeições etc. Para tanto, é necessário que a empresa tenha termômetro para medição das temperaturas;
- 2.1.6. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos;
- 2.1.7. Fica expressamente proibido o reaproveitamento de qualquer tipo de sobras de alimentos;
- 2.1.8. Apresentar o empregado do caixa com uniforme de cor diferente, preferencialmente clara, sendo vedado a este funcionário preparar ou servir alimentos, transitar pelas dependências da cozinha nem manipular objetos e utensílios que entrarão em contato com alimentos;
- 2.1.9. Cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, todas as determinações legais do Ministério do Trabalho e demais entidades fiscalizadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho;
- 2.1.10. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade, atendendo com a máxima polidez e presteza os alunos e visitantes da UFSC, bem como zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, de modo a facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela Contratante, sempre prestando todos os esclarecimentos solicitados quando sujeita à fiscalização, tanto por parte do Conselho Regional de Nutricionistas como de outros órgãos governamentais de saúde pública;
- 2.1.11. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, atualizando todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como providenciando e mantendo atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;



- 2.1.12. Manter em seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado no respectivo Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas, sendo que o nome deste profissional deverá ser informado a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) após 5 (cinco) dias da assinatura do contrato;
- 2.1.13. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas aos serviços prestados;
- 2.1.14. Apresentar a programação do cardápio à Direção do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade e quantidade das refeições;
- 2.1.15. Coletar os tickets apresentados por estudantes e servidores vinculados ao Campus Joinville para ter acesso a almoço ou janta e apresenta-los, juntamente com a Nota Fiscal, para receber o pagamento referente ao valor pactuado por esta licitação.
- a) A Nota Fiscal, emitida no mínimo em 2 (duas) vias com o mesmo CNPJ e Razão Social apresentados para a habilitação e proposta, deverá discriminar a quantidade de refeições fornecidas, data de emissão, mês de referência, valor unitário e total e outros dados necessários à perfeita compreensão do documento de cobrança.

CLÁUSULA TERCEIRA DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1. As obrigações da CONTRATANTE consistem em:

- 3.1.1. Realizar o pagamento à Contratada pelas refeições fornecidas, o qual será efetuado através de crédito bancário até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de fornecimento das refeições com a respectiva Nota Fiscal, desde que comprovada a regularidade da situação fiscal do licitante, com a apresentação dos passes-refeições emitidos pelo Restaurante Universitário da UFSC.
- a) O valor total estimado durante a vigência do presente contrato corresponde a R\$ 1.649.501,01 (um milhão seiscentos e quarenta e nove mil, quinhentos e um reais e um centavos), considerando para tanto o valor unitário da refeição de R\$ 7,29 (sete reais e vinte e nove centavos) a uma quantidade total estimada de refeições durante a vigência da contratação de 226.269 (duzentos e vinte e seis mil, duzentos e sessenta e nove).
- 3.1.2. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando, em registro próprio, possíveis falhas detectadas, bem como as medidas corretivas necessárias.



CLÁUSULA QUARTA DOS RECURSOS

O crédito necessário ao atendimento das despesas da presente licitação correrá à conta do Orçamento da Universidade Federal de Santa Catarina, no Programa de Trabalho: 12.364.2032.4002.0042, Natureza de Despesa: 3.3.90.39 e Fonte: 100000000.

CLÁUSULA QUINTA DO REAJUSTE

O preço poderá ser reajustado à vista da demonstração da elevação dos custos e depois de decorrido o período de um ano da apresentação da proposta, se outra não for a periodicidade estabelecida pela legislação.

CLÁUSULA SEXTA DA VIGÊNCIA

A vigência do presente contrato iniciar-se-á a partir de 24 de maio de 2013, cuja eficácia se dará com a publicação no Diário Oficial da União, e **vigorar por 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por períodos subsequentes até o limite legal.

CLÁUSULA SÉTIMA DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA OITAVA DAS SANÇÕES

Na inexecução total ou parcial do objeto do presente contrato, a CONTRATADA, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedida de licitar e de contratar com a União e será descredenciado no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste contrato e nas demais cominações legais.

Parágrafo Primeiro - Pelo atraso ou inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, erro/imperfeição, mora na execução, inadimplemento ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita, segundo a extensão da falta cometida, às penalidades previstas nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/93, garantida prévia defesa:

- I - Advertência;
- II - Multa, pela inexecução total ou parcial do objeto da licitação, que deverá ser recolhida em favor da UFSC, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pela UFSC:



- a) de 0,1% do valor total registrado atualizado, por dia de atraso, por descumprimento injustificado do objeto da licitação, limitado a 30 (trinta) dias de atraso;
- b) de até 10% do valor total registrado atualizado por infração a qualquer condição estipulada no Edital, não prevista na alínea anterior, aplicada em dobro na reincidência.

Parágrafo Segundo - As multas aplicadas deverão ser recolhidas a UFSC, observando a data de vencimento estabelecida na GRU, podendo a Administração cobrá-las judicialmente, nos termos de Lei nº 6.830/1980, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

Parágrafo Terceiro -. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA NONA DO RECEBIMENTO

Para dirimir qualquer dúvida resultante da execução do presente contrato será competente o foro da Justiça Federal de Joinville, Seção Judiciária da Santa Catarina.

E, por estarem, assim, justos e acordados firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

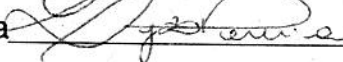
Florianópolis, 24 de maio de 2013



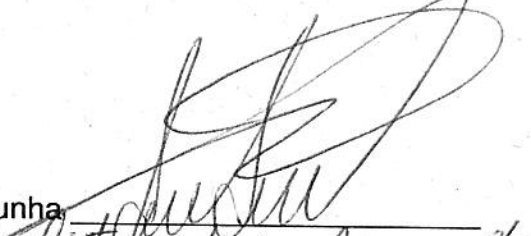
CONTRATANTE
Antônio Carlos Montezuma Brito
CPF 051.518.132.-34



CONTRATADA
Ailton Alves dos Santos
CPF 541.034.799-49

1ª Testemunha 

NOME: **Lyza Pereira**
CPF: 041.288.209-46

2ª Testemunha 

NOME: **Ailton Alves dos Santos**
CPF: 541.034.799-49

Anexo I

Nº	ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	Cardápio	<p>O cardápio deverá ser constituído de 12 preparações, dentre as quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 tipos diferentes de carne, - 1 tipo de complemento; - farofa, arroz, arroz integral, feijão, lentilha - 2 tipos de salada, - 1 tipo de sobremesa; - 1 copo de suco ou 1 copo de água mineral natural sem gás de 200 ml. <p>Este cardápio deverá conter 1.200 calorias nas seguintes proporções: 15% de proteínas, 60% de hidrocarbonos e 25% de lipídios.</p> <p>Além disso, para atender os comensais vegetarianos deverá ser ofertada uma opção de saladas com produtos naturais, de preferência orgânicos.</p> <p>Para atender a demanda especial de pessoas intolerantes à lactose e celíacos, o restaurante deverá evitar o uso de leite e derivados na composição das preparações do cardápio, tendo a obrigação de informar a lista dos ingredientes que compõem cada preparação, destacando-se as que contêm lactose ou glúten.</p>
02	Espaço Físico	<p>A empresa deve apresentar espaço físico adequado à demanda e apresentar condições higiênico-sanitárias em consonância com as especificações exigidas pelas agências de regulação competentes e pelas normas de vigilância sanitária.</p>
03	Estimativa de Refeições	<p>Semestre 2013/1: estimativa de um total de 102.486 refeições. Semestre 2013/2: estimativa de um total de 123.783 refeições. O total estimado para o ano 2013 é de 226.269 refeições.</p> <p>Essa previsão refere-se ao ano de 2013, podendo ser reajustada em periodicidade anual, juntamente com a prorrogação contratual, até o limite estabelecido pela Lei 8.666/1993.</p>
04	Horário de Funcionamento	<p>A empresa contratada deverá fornecer almoço e janta nos horários das 11:00h às 13:30h (almoço) e das 17:30h as 19:00h (janta).</p>
05	Localização	<p>A empresa deverá disponibilizar espaço físico adequado para as refeições a uma distância máxima de 1.000 (hum mil) metros do Campus de Joinville, considerando do portão principal do Campus.</p> <p>A empresa deverá apresentar documento contendo Termo de Compromisso no qual constará que caso seja a empresa vencedora da licitação, disponibilizará espaço físico adequado para as refeições, a uma distância máxima de 1.000 (hum mil) metros do Campus de Joinville, considerando o portão principal do Campus.</p>






**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Contratos Fundacionais**

Campus Prof. João David Ferreira Lima - CEP 88040-900
Trindade - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil / E-mail: carc-proinfra@reitoria.ufsc.br / +55 (48) 3721-9660

Florianópolis, 24 de Maio de 2013.

Portaria nº 099/CCF/2013.

O Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

DESIGNAR o(s) servidor(es) abaixo relacionados, para fiscalizar e acompanhar os serviços prestados pela Instituição/Empresa SANTOS LANCHONETE E RESTAURANTE LTDA ME - Processo nº 23080.000592/2013-45 - Contrato nº 00099/2013.

JAMILE FANTIN
Psicólogo/area, CPF 00.480.942.005
CAMPUS DE JOINVILLE (JOI)

Pró-Reitor de Administração

Adriano Luis de Souza Lima
Diretor de Projetos,
Contratos e Convênios
DPC/PROAD/UFSC