S. de Contratos
Pg. 292
Rubrica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DE ESPAÇO FÍSICO

TERMO DE CONTRATO Nº. 66/2016.

Contrato que entre si celebram a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e a empresa **OLÍMPICA COMÉRCIO E SERVIÇOS ALIMENTÍCIOS LTDA-ME**, instrumento este regido nos termos da Lei Federal n° 8.666/93 e posteriores alterações.

A **UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na BR 465 km 07 Seropédica, Estado do Rio de Janeiro, doravante denominada **CONCEDENTE**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 29.427.465/0001-05, neste ato representada pela sua Magnífica Reitora, Professora Ana Maria Dantas Soares, CPF nº 120.078.891-53, RG nº 136269 IICM-SE, e a empresa **OLÍMPICA COMÉRCIO E SERVIÇOS ALIMENTÍCIOS LTDA-ME**, inscrita no CNPJ/MF nº **02.905.041/0001-52**, sediada na na Rua Manoel Nunes, nº 1,Barra do Jucu – Vila Velha – Espírito Santo, CEP 29.125-042, doravante, denominada **CONCESSIONÁRIA**, representada neste ato pelo seu representante legal, **Sr. Noelcio Passos do Carmo**, identidade nº 754.646 , expedida pelo SPTC/ES, CPF nº 884.966.277-72, conforme poderes expressos constantes do Processo n.º 23083.006867/2015-96, resolvem celebrar o presente Contrato, resultante do Pregão Eletrônico nº 78/2016, realizado com fundamento no disposto na Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/2002 e no Decreto nº 5.450/2005, IN SLTI/MPOG nº 02, de 30/04/2008, IN 06/2013 e IN 04 de 20 de março de 2015, e demais legislações correlatas, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a , para contratação de empresa especializada na prestação de serviço de lanchonete tipo loja de conveniência, nas dependências do Pavilhão Central (P1), no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado na Rodovia BR 465 – Km 07. Seropédica – RJ, CEP 23890-000, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e demais anexos do Edital.

S. de Contratos
Pg. 292
Rubrica

CLÁUSUSLA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS CONTRATUAIS

2.1 O Instrumento Convocatório, seus anexos e demais termos do Processo Administrativo nº 23083.006867/2015-96, constituem-se em elementos integrantes deste Contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

3.1 As condições de execução dos serviços e seu recebimento estão estabelecidas no Termo de Referência.

3.2 O horário de funcionamento do estabelecimento será das 7:30 às 18:30h, de segunda a sexta-feira, e nos sábados em horário a ser estabelecido em acordo com o fiscal de contrato no caso de eventos e formaturas.

CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, LANCHES E BEBIDAS

4.1 O serviço a ser executado na lanchonete será:

a) Fornecimento de prato feito de massas tipo "semipronta" conforme descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA;

b) Massas prontas congeladas prontas para consumo.

c) Fornecimento de sanduíches tipo "fast food", conforme descrito neste TERMO DE REFERENCIA;

d) Fornecimento de "Lanche Universitário" conforme descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA;

e) Fornecimento de bebidas conforme descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA.

Massas e sanduiches

4.2 No fornecimento de prato feito de massas tipo "semi-pronta", deverão ser disponibilizados diariamente as seguintes opções para os usuários, sendo no mínimo:

a) 03 (três) variedades diferentes de massas, dentre as quais: penne, talharim, farfalle, fettuchine e fusilli, no mínimo de 200 gramas;

b) 03 (três) variedades de molhos, dentre os quais: bolonhesa, branco, tomate e quatro queijos;

c) No mínimo ,12 (doze) ingredientes: cebola, alho, ervilha, frango, azeitona preta, bacon, champion, camarão, cenoura, queijo minas, queijo muçarela, linguiça calabresa

4.2.1 O serviço de fornecimento de massas tipo semipronta dar-se-á no preparo na hora dos produtos listados no item 4.2.

4.2.2 O preparo do prato deverá ser realizado a partir das escolhas dos usuários, através dos seguintes passos:

a) Escolha da massa semipronta;

b) Escolha do molho;

S. de Contratos
Pg. 293
Rubrica

c) Escolha dos ingredientes

4.2.3 Temperos e complementos como molhos, azeites, pimenta, queijo ralado, etc., que deverão ficar à disposição dos usuários durante as refeições;

4.2.4 O serviço de fornecimento de massas tipo "semipronta" deverá ser do tipo prato pronto, cobrado por preço fixo.

4.2.5 O horário para o fornecimento de massas tipo "semipronta" será de segunda-feira à sexta-feira das 11h30min às 15h00.

4.2.6 No fornecimento de sanduíches tipo "fast food", deverão ser disponibilizados diariamente as seguintes opções para os usuários, sendo no mínimo:

a) 03 tipos de pães: comum, gergelim ou integral.

b) Hamburger bovino ou filé de frango servidos com diferentes opções de acompanhamentos: tomate, alface, queiljo muçarela, queijo cheddar, ovo, bacon, presunto, cebola, molhos diversos, maionese.

4.3 Sal e temperos no preparo das refeições. A contratante sugere que os temperos industrializados sejam evitados. Temperos prontos possuem 70% da ingestão diária recomendada de sódio. Assim, é recomendado o uso de temperos naturais, como ervas, temperos frescos como, alho, cebola, salsinha, cebolinha, orégano, manjericão, etc.

4.4 Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o termino do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares.

4.5 O contratado deverá disponibilizar guardanapos e palitos de dente nas mesas dispostas no refeitório.

4.6 Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos ou de papel descartáveis.

Bebidas

4.7 O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento, como por serviço de mesa, independente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

4.8 É terminantemente proibida a venda de bebidas alcoólicas;

4.9 Somente serão servidas bebidas não alcoólicas, dentre as quais se incluem:

a) Os sucos de frutas naturais: extraídos da polpa e néctar das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas in natura ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais, assim como as industrializadas e disponibilizadas em embalagens one-way ou tetra-pack de 200 e 300 ml;

S. de Contratos
Pg. 293 v
Rubrica

b) Os sucos concentrados de frutas industrializados: sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;

c) Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;

d) Refresco de frutas: sucos diluídos em água. Neste caso, além das opções de embalagens industrializadas deverão ser disponibilizados refrescos de frutas por meio de refresqueira e distribuídos ao cliente em copos descartáveis de 200 ou 300 ml. Observe-se que o refresco para distribuição em refresqueira poderá ser obtido a partir de sucos de frutas naturais (de preferência as de safra), de concentrados de frutas industrializados, podendo também ter a utilização de xaropes diluídos, desde que aprovados pela CONTRATANTE, não sendo facultado o uso de xaropes de groselha, e, no caso do xarope de guaraná, só poderá ser utilizado de forma alternada com sucos de frutas naturais;

e) Água: com ou sem gás e aromatizadas;

f) Refrigerantes: bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;

g) Leite desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurte;

h) Chás: quentes ou gelados e aromatizados;

i) Café/capuccino/café com leite;

j) Coquetéis **não alcoólicos**: mistura entre bebidas não-alcoólicas e outros elementos como suco de frutas, refrigerantes, leite, iogurtes, ervas, sorvetes, creme de leite, ovos, etc.

Lanchonete

4.10 Para o serviço de lanchonete, além da oferta permanente das bebidas citadas no anterior (4.9), deverão ser disponibilizados os alimentos:

a) Salgados fritos e assados com recheios variados, tais como: quibe, bolinho de aipim, pastel de forno, empadas, coxinha de galinha, risoles, croissant e outros;

b) Sanduíches com frios tipo: misto quente, queijo quente, em pão francês, de forma, entre outros, cuja preparação não dependa de utilização de frituras e saladas, deverão ser disponibilizados durante todo o horário de funcionamento;

c) Sanduíches tipo hambúrguer, cheeseburger, cheesesalada, cheeseegg, etc., que dependem de maior elaboração e processo de frituras; somente poderão ser servidos se os componentes crus forem devidamente higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/2014);

d) Sanduiches frios "natural" provenientes de fornecedores devidamente registrados nos órgãos competentes;

e) Pão francês com manteiga, na chapa ou não; pão com linguiça, pão com ovo.

f) Balas, bombons, doces industrializados;

g) Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não, salgadinhos industrializados tipo chips, snack food; muffins; barra de cereais;

S. de Contratos
Pg. 294
Rubrica

i) Tortas doces geladas e doces, bolos, tortas salgadas tipo empadão e quiches não industrializados poderão ser disponibilizados a partir de fornecedores que apresentem conformidade com os padrões sanitários vigentes;
j) Frutas in natura, salada de frutas. Dar preferência a frutas da época;
k) Sorvetes, picolés.

"LANCHE UNIVERSITÁRIO"

4.11 Além da oferta permanente das bebidas e lanches citados no anterior (4.9 e 4.10), deverão ser disponibilizados uma cesta de produtos na forma de "LANCHE UNIVERSITÁRIO", que terá um preço menor que os demais lanches ofertados pela empresa. Os produtos que compõem o "LANCHE UNIVERSITÁRIO" são:

a) Café com Leite em copos descartáveis de 200ml.
b) Pão na chapa. Pão tipo francês e com manteiga.
c) Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela (30 gramas cada fatia).
d) Misto quente: em pão de forma, manteiga uma fatia de presunto (20 gramas) e uma fatia de queijo muçarela (30 gramas).
e) Suco natural de laranja em copos descartáveis de 300 ml

4.12 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente de fornecedor registrado, de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Os molhos e ou condimentos disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês).

4.13 A cozinha do restaurante objeto desta licitação deverá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo dos alimentos. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONTRATADA.

4.14 A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as normas da UFRRJ, no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Termo de Referência para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante e lanchonetes nas dependências da UFRRJ.

4.15 A CONTRATADA compromete-se ainda a:

4.15.1 Apresentar comprovante de que houve contratação de seguros, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes, além daqueles que sejam obrigatórios por lei;

S. de Contratos
Pg. 294 V
Rubrica

4.15.2 Assegurar o acesso livre ao espaço aos servidores da UFRRJ, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;

4.16 Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento. Será permitido ao CONTRATANTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a $3m^2$ (três metros quadrados) para afixação de avisos e cartazes.

CLÁUSULA QUINTA – DA ESPECIFICAÇÃO DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS DE SANSÕES RELACIONADAS

5.1 O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de refeições, da cozinha e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/2004, MS).

5.2 A periodicidade da limpeza pode variar de acordo com a necessidade, entretanto, deverá obedecer a um mínimo de frequência como o descrito no quadro a seguir:

DIARIAMENTE	SEMANALMENTE	OUTRAS FREQÜÊNCIAS
1- Paredes na altura das bancadas.	1- Paredes até o teto.	1- Prateleiras do Estoque (quinzenal)
2- Pisos e rodapés.	2- Bancadas e mesas (partes inferiores).	2- Estrados (quinzenal)
3- Ralos.	3- Ralos (retirar grelhas).	3- Interruptores e Tomadas (quinzenal)
4- Área Externa.	4- Portas.	4- Tetos (conforme a necessidade).
5- Utensílios.	5- Janelas.	5- Telas (mensal).
6- Maçanetas.	6- Prateleiras da Cozinha.	6- Caixa de Gordura (mensal).
7- Lavatórios (pias).	7- Armários da Cozinha.	7- Luminárias (mensal).
8- Sanitários e Vestiário.	8- Coifa e Filtros.	8- Ductos de Exaustão (trimestral).
9- Monoblocos.	9- Refrigeradores.	9- Tubulações Externas (trimestral).
10- Recipientes de lixo.	10- Câmaras Frigoríficas.	10- Tubulações Internas (semestral).
11- Balcão Térmico (inclusive trocar água).	11- Freezeres.	11- Caixa d'água (semestral)
12- Balcão Refrigerado.	*	12- Equipamentos (a cada uso).

S. de Contratos
Pg. 295
Rubrica

13- Forno e Fogão.	*	13- Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento).
14- Mesas e Cadeiras do Refeitório.	*	14- Saboneteiras (a cada reabastecimento).
*	*	15. Superfícies de trabalho, placas de altileno, utensílios (antes e depois de cada tarefa).

5.3 Para as etapas da limpeza e sanitização, considerar: remoção dos resíduos/pré-lavagem/lavagem/sanitização/enxágue.

5.4 O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico, Inorgânico e envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados, e depositados em locais adequados, livres de animais, a qual será recolhido diariamente sob a responsabilidade da UFRRJ.

5.5 Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:

5.5.1 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, quando implantados nas áreas da CONCEDENTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

5.5.2 Quando:

a) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS: São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante.

b) MATERIAIS RECICLÁVEIS: Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

5.6 Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:

S. de Contratos
Pg. 295
Rubrica

5.6.1 Estar acondicionados em recipiente próprio, provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza;

5.6.2 As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e posteriormente encaminhadas para reciclagem;

5.6.3 O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;

5.6.4 O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, deverá determinar horários diferenciados;

5.6.5 O lixo de fora da área de manipulação/produção deverá ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de pontos de água, de ralo, protegida da chuva, do sol, insetos, roedores, outros tipos de animais e pessoas estranhas;

5.6.6 O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

5.7 Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido:

5.7.1 Os manipuladores devem higienizar as mãos:

DEPOIS DE:	- Utilizar o sanitário - Tossir, espirrar ou assoar o nariz. - Usar esfregões, panos e materiais de limpeza. - Fumar. - Recolher lixo ou outros resíduos. - Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em dinheiro.
ANTES DE:	- Iniciar um novo serviço. - Tocar em utensílios higienizados. - Colocar luvas.
SEMPRE QUE:	-Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas. - Antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

5.8 Procedimento para não ocorrência de contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final. Se tiver que usar o mesmo local para manipulação de carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc. deve-se lavá-lo com água e sabão e desinfeta-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

5.9 Proteção dos alimentos em preparação ou prontos, observando para que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos, ou papeis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

S. de Contratos
Pg. 296
Rubrica

5.10 Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo (30 minutos) necessário para a preparação do alimento.

5.11 Transferência do conteúdo não consumido dos enlatados abertos para recipientes próprios, onde deverão permanecer devidamente protegidos, tampados e identificados, armazenando-o sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.

5.12 É proibido o recongelamento de alimentos crus ou prontos, que tenham sido descongelados.

5.13 Após o descongelamento de carnes em geral, as mesmas devem ser consumidas em até 72 horas e no caso específico de pescados, o descongelamento deve completar-se no dia do consumo (até 24 horas).

5.14 A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74º C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança, tais como: 65ºC por 15 minutos e 70ºC por 2 minutos.

5.15 Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade.

5.16 Os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a contaminação. Para conservação quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65 ºC (sessenta e cinco graus celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.

5.17 A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10º a 65ºC).

5.18 Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e a gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado:

5.18.1 Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180ºC;
5.18.2 Devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características.

5.19 Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:

5.19.1 A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.).
5.19.2 A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável.
5.19.3 Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante.

5.20 Os manipuladores de alimentos deverão:

5.20.1 Lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção; quando tocarem materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário.
5.20.2 Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente

a) Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente.

S. de Contratos
Pg. 296 v
Rubrica

b) Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

c) Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;

d) Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço.

e) Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas.

f) Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem.

g) Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.

5.20.3 Ser submetidos a exames clínicos e análises laboratoriais: hemograma, coprocultura, VDRL: na admissão e anualmente, cujos laudos deverão ficar disponíveis para fiscalização.

5.21 Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA.

5.22 A Fiscalização instituída pela CONCEDENTE inclui os procedimentos de BPF (Boas Práticas de Fabricação), vigilância sanitária, instalações prediais ou arquitetônicas, equipamentos e utensílios, cardápios, fluxos de produção, recepção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, nos quais ações para prevenção e controle de riscos, informação e formação para a busca da qualidade higiênico-sanitária e nutricional das refeições disponibilizadas pela CONCESSIONÁRIA, deverão estar definidas.

5.23 A Fiscalização realizará avaliações periódicas do serviço, a partir do primeiro mês de sua implantação, considerando o disposto neste edital e na legislação vigente e cujas solicitações de adequações deverão ser atendidas, considerando as etapas:

5.23.1 Advertência verbal (a critério da Comissão de Avaliação): consistirá em requisições de adequação feitas a partir da avaliação pela fiscalização e cujos prazos para o cumprimento estarão sujeitos ao julgamento da Fiscalização de acordo com os riscos epidemiológicos de saúde relacionados. Note-se que mesmo nestes casos, a fiscalização manterá registros da avaliação efetuada.

5.23.2 Notificação: constituído de três registros de infração por escrito que será instituída a partir de situações de irregularidades consideradas graves para as quais o prazo de cumprimento também estará sujeito aos riscos epidemiológicos relacionados. Expirado o prazo estipulado inicialmente, este poderá ser prorrogado desde que não exceda duas vezes o período inicial contando a data de entrega da advertência. Este registro de advertência também poderá ser utilizado no acaso de não atendimento ao disposto no item anterior. Cada notificação implicará multa conforme item 8.7.

5.24 São circunstâncias atenuantes: as ações da CONCESSIONÁRIA não terem sido fundamentais para a consecução de evento; a errada compreensão da norma sanitária, admitida como desnecessária; quando patente a incapacidade da CONCESSIONÁRIA para entender o caráter ilícito de fato; a CONCESSIONÁRIA, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar

S. de Contratos
Pg. 297
Rubrica

ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado; ter a CONCESSIONÁRIA sofrido coação a que não podia resistir a prática do ato; a irregularidade cometida ser pouco significativa.

5.25 São circunstâncias agravantes: ter a CONCESSIONÁRIA agido com dolo, eventual fraude ou má fé; ter a CONCESSIONÁRIA cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária; tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, a CONCESSIONÁRIA deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo; A CONCESSIONÁRIA coagir outrem para a execução material da infração; ter infração consequências calamitosas à saúde pública; ser a CONCESSIONÁRIA reincidente (quando o infrator comete nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada).

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 A CONCESSIONÁRIA, responsável pelo restaurante/lanchonete, deverá pagar mensalmente o valor da taxa de concessão de área, levando em consideração a área ocupada pelo restaurante;

6.2 O valor da taxa de concessão da área será de R$ 2.000,00 (dois mil reais), pago até o quinto dia útil subsequente ao mês vencido.

6.3 Além da taxa de concessão de área, A CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ, o valor de 30% (trinta por cento) da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a energia elétrica, água e lixo. O percentual acima poderá, a qualquer tempo, ser revisto pela UFRRJ, afim de adequá-la ao consumo real.

6.4 No período de recesso, determinado pelo calendário acadêmico, e paralisações superiores a 15 dias a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 50% (cinquenta por cento) do valor acordado.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

7.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, admitidas prorrogações anuais e sucessivas, por iguais períodos e limitado a 60 (sessenta) meses, comprovada a vantajosidade da prorrogação e mediante procedimento específico de aditamento, consoante inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA por:

- 8.1.1 Inexecução total ou parcial de quaisquer obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 8.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 8.1.3 Fraudar na execução do contrato;
- 8.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
- 8.1.5 Cometer fraude fiscal;
- 8.1.6 Não mantiver a proposta;
- 8.1.7 Apresentar documento falso;
- 8.1.8 Fizer declaração falsa;
- 8.1.9 Não assinar o contrato no prazo estabelecido.

S. de Contratos
Pg. 297 v
Rubrica

8.2 Na hipótese de a CONCESSIONÁRIA ser inadimplente pela inexecução total ou parcial do contrato; por descumprimento da legislação sanitária; ser-lhe-á aplicada uma ou mais penalidades previstas na legislação, a saber:

8.2.1 Advertência e/ou termo de intimação;

8.2.2 Multa Contratual e /ou auto de multa pela fiscalização sanitária;

8.2.3 Suspensão do direito de participar de licitação e de contratar com a CONCEDENTE com prazo não inferior a 02 (dois) anos;

8.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, a ser divulgada na Imprensa Oficial, após ciência do interessado e, consequentemente cancelamento dos registros cadastrais.

8.3 Os atos relativos à aplicação das penas cominadas previstas nos subitens 8.2.3 e 8.2.4 serão divulgados na Imprensa Oficial e ocorrerão após ciência do interessado nos autos do processo que lhe derem origem.

8.4 Caberá pedido de reconsideração à autoridade que aplicar qualquer das penalidades especificadas nos subitens 8.2.1 e 8.2.2. Na hipótese do seu indeferimento, caberá recurso à Magnífica Reitora, nos prazos estipulados no Artigo 109 da Lei 8666/93 de 21/06/93.

8.5 Não serão aplicadas as multas decorrentes de "casos fortuitos" ou de "força maior", devidamente comprovados e aceitos pela CONCEDENTE.

8.6 Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.

c) Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/ devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.

d) Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços.

e) Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato.

f) Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, a ser recolhida mediante Guia de Recolhimento da União a favor da Cedente.

g) Multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da parcela não executada sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Projeto Básico.

h) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

i) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes 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 da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

8.7 A partir do registro de infrações verificadas pela Comissão de Fiscalização por descumprimento às exigências técnicas normatizadas pela Portaria 1428/1993, RDC 275/2002 e RDC 216/2004. Considera-se que cada três registros de infrações configuram uma notificação, de forma que a primeira notificação implicará em multa de 5% (cinco por cento) sobre a taxa de Concessão. A

S. de Contratos
Pg. 298
Rubrica

segunda notificação implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre a taxa de Concessão. A terceira notificação implicará em multa de 20% (vinte por cento) sobre a taxa de Concessão e a quarta notificação implicará automaticamente em rescisão do contrato, impossibilitando a CONCESSIONÁRIA de concorrer, por um prazo de vinte e quatro meses, à prestação de serviços na área de alimentação para a CONCEDENTE.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO DO CONTRATO

9.1 Constituem motivo para rescisão do contrato:

9.1.1 O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

9.1.2 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

9.1.3 O atraso injustificado no início do serviço;

9.1.4 A paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

9.1.5 A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas neste edital e no contrato;

9.1.6 A subcontratação parcial do seu objeto, sem que haja prévia aquiescência da Administração, e autorização expressa no Edital ou contrato;

9.1.7 O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

9.1.8 O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

9.1.9 A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

9.1.10 A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

9.1.11 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

9.1.12 Razões de interesse público de alta relevância e de amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o CONCEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

9.1.13 A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

9.1.14 O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes do serviço, ou parcelas deste, já recebidas, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

S. de Contratos
Pg. 298
Rubrica

9.1.15 A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;

9.1.16 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

9.1.17 Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

9.1.18 A inexecução total ou parcial do objeto enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.

9.2 A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.3 Os procedimentos de rescisão, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da CONCEDENTE, serão formalmente motivados, asseguradas, à CONCESSIONÁRIA, na segunda hipótese, a produção de contraditório e dedução de ampla defesa, mediante prévia e comprovada intimação da intenção da Administração para que, se o desejar, a CONCESSIONÁRIA apresente defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento e, em hipótese de desacolhimento da defesa, interponha recurso hierárquico no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da intimação comprovada da decisão rescisória.

9.4 Quanto a sua forma a rescisão poderá ser:

9.4.1 Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;

9.4.2 Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

9.4.3 Judicial, nos termos da legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DAS CONCESSIONÁRIA

10.1 A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.

10.2 Conservar em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento a área a ser concedida, correndo por sua conta todas e quaisquer despesas, inclusive as relativas a manutenção e conservação do imóvel.

10.3 Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços, mantendo seus empregados devidamente uniformizados e asseados.

10.4 A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.5 Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e patrimoniais relativos ao objeto da presente concessão de uso.

10.6 É vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.

10.7 A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 15 dias a limpeza das caixas de gorduras.

10.8 Cabe a CONCESSIONÁRIA fornecer toalhas descartáveis ou de tecido em suas mesas, devendo ser substituídas imediatamente quando necessárias.

S. de Contratos
Pg. 299
Rubrica

10.9 Colocar depósitos de lixos nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.

10.10 Será obrigatório o uso de álcool a 70ºGL para uso de manipuladores e usuário.

10.11 Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do campus da UFRRJ, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, providenciaria e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.

10.12 Não permitir a circulação e a permanência de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONCESSIONÁRIA no espaço destinado a manipulação e preparo dos alimentos do restaurante e lanchonete, sem a devida autorização.

10.13 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.

10.14 Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas do campus da UFRRJ. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO_2 e H_2O.

10.15 Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do restaurante e lanchonete, incluindo área externa.

10.16 Utilizar materiais de limpeza de boa qualidade de modo a proporcionar condições adequadas de higiene, com ações bactericidas para cada caso, ou seja, para equipamentos, utensílios, pisos, paredes e etc.

10.17 Fica o imóvel destinado ao uso de restaurante e lanchonete, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for.

10.18 Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.

10.19 Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.

10.20 Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.

10.21 Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.

10.22 Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhe indenizar a qualquer cliente da comunidade da CONCEDENTE, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados.

10.23 Arcar com despesas decorrentes de infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante execução dos serviços, ainda que no recinto do campus da UFRRJ.

10.24 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar no ato de assinatura do contrato a documentação referente ao Referencial Técnico por suas atividades, habilitado e devidamente registrado por sua categoria profissional, conforme exigido pela legislação em vigor (Portaria

S. de Contratos
Pg. 299 v
Rubrica

1428/1993). Deve apresentar também a proposta de mapa de cardápios assinado pelo mesmo, juntamente com planilha de proposição de preços do Kg do alimento e do "LANCHE UNIVERSITÁRIO".

10.25 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, no período de férias escolares realizar o controle de pragas e vetores urbanos (dedetização, desratização, descupinização). A terceirização só será admitida com a comprovação de que a(s) empresa(s) CONCESSIONÁRIA(s) tenha(m) a capacidade técnica compatível com o objeto a executar, devendo para tanto:

10.25.1 Dispor de licença para funcionamento para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 29 do Decreto nº 98.816/90 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;

10.25.2 Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados neste Termo de Referência.

10.26 A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Fiscal do Contrato a relação nominal da (s) empresa (s) habilitada(s) para a execução dos serviços, que deverão preencher os requisitos mínimos exigidos em Lei e neste Termo de Referência.

10.27 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer treinamento para todos os seus funcionários de acordo com este Termo de Referência. No caso de novas contratações de funcionários, os mesmos deverão ser submetidos ao treinamento para manipuladores de alimentos antes de iniciar suas funções.

10.27.1 A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar o serviço a ser executado no prazo de 21 (vinte e um) dias úteis após a assinatura do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, consequentemente, rescisão de contrato.

10.28 Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água.

10.29 Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº1, IN SLTI/MPOG nº001/2010, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.

10.30 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer: móveis (mesas e cadeiras), equipamentos (filtro de água, microondas, freezer, geladeira, máquina de café expresso, fogão, forno, estufa para salgados), talheres (garfos, colheres e facas para refeição e sobremesa), pratos de louça, copos de vidro, copos descartáveis para água e café, garrafas de café e chá, vasilhames, panelas, frigideiras e demais utensílios de cozinha, lixeiras com tampas acionadas por pedal e outros materiais necessários para o adequado funcionamento do restaurante e lanchonete.

10.31 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a afixar a Tabela de Preços dos itens oferecidos pelo Restaurante/Lanchonete, em local visível e de fácil acesso.

10.32 O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do presente Edital e de seus anexos.

10.33 A licitante vencedora começará suas atividades com as condições atuais do espaço a ser concedido, conforme a visita anteriormente feita pelo mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

S. de Contratos
Pg. 300
Rubrica

11.1 Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo 67 da lei 8.666/93 através de portaria da Administração Superior da UFRRJ, para fiscalizar o contrato.

11.2 Referentes Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que por ventura venha existir durante a vigência do contrato, para que a mesma possa no período de 48 horas tomarem as providências necessárias.

11.3 Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do campus da UFRRJ para execução dos serviços ao objeto da concessão.

11.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.

11.5 Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.

11.6 Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à continuidade dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo CONCEDENTE, não deve der interrompida.

11.7 Tornar disponível fornecimento de energia elétrica e água potável nas dependências da CONCESSIONÁRIA para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da concessão.

11.8 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor Técnico competente.

11.9 Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA DESOCUPAÇÃO

12.1 Devolver a área, findo o prazo estipulado no contrato, nas condições em que a recebeu ou nas condições cujas alterações foram consentidas.

CLÁUSUSLA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

13.1 A taxa de cessão de área será reajustada, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato. O valor será reajustado como base, no índice IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), acumulado no período de 12 meses, ou, em caso de falta deste índice, por outro que venha substituí-lo.

13.2 Os preços do serviço de fornecimento de massa por prato feito e do "Lanche Universitário" serão reajustados, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato, de acordo com IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística);

13.3 O licitante vencedor da licitação poderá reduzir os preços acordados a qualquer tempo, se for de seu interesse.

13.4 A CONCESSIONÁRIA poderá exercer, perante a CONCEDENTE, seu direto ao reajuste dos preços da taxa de concessão por razão de prorrogar o CONTRATO. Sem pleitear o respectivo reajuste, ocorrerá a preclusão de seu direito de reajustar. (Acórdão nº 1.828/2008 – TCU/Plenário);

S. de Contratos
Pg. 309
Rubrica

13.5 O preço reajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea "d", do inciso II, do art. 65, da Lei n° 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA DO CONTRATO

14.1 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar no prazo de 10 (dez) dias uteis, a apresentação da caução garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor do global do Contrato, em conformidade com art. 19, Inciso XIX da IN 02/2008 SLTI/MPOG, com as alterações incluídas pela IN 06/2013 e IN 04/2015.

14.2 A apresentação do comprovante de garantia deverá ser feita no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação por parte da CONCEDENTE.

14.3 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa 0,07%(sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2%(dois por cento).

14.4 O atraso superior a 25 (vinte cinco) dias autoriza a Administração 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.

14.5 Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela CONCEDENTE, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da CONCESSIONÁRIA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

14.6 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da alteração do valor contratual ou da prorrogação de sua vigência.

14.7 Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da CONCESSIONÁRIA, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída no prazo de até 7 (sete) dias consecutivos e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à CONCEDENTE.

14.8 A garantia prestada pela empresa CONCESSIONÁRIA será liberada ou restituída após a execução do contrato, desde que:

14.8.1 Não existam pendências com a UFRRJ e/ou outros encargos;

14.8.2 A não prestação de garantia no prazo determinado sujeitará o contratado às penalidades legalmente estabelecidas, sem prejuízo da rescisão do contrato.

14.8.3 Para a prestação da garantia contratual fica vedado à empresa CONCESSIONÁRIA pactuar com terceiros (seguradoras, instituições financeiras, etc), cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.

14.8.4 A garantia apresentada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deverá ter prazo de validade que abranja todo o prazo de execução do contrato e por mais três meses e deverá ser acompanhado por documentos que atestem o poder de representação do signatário da apólice ou carta-fiança.

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

S. de Contratos
Pg. 301
Rubrica

14.8.5.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

14.8.5.2 Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

14.8.5.3 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e

14.8.5.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber;

14.9 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA;

14.10 A garantia será considerada extinta:

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

14.10.2 Após o término da vigência do contrato, que poderá se estendido em caso de ocorrência de sinistro.

14.11 O CONCEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

15.1 O presente contrato, bem como os casos nele omissos, reger-se-ão pelas disposições dos diplomas normativos citados no preâmbulo do Edital e do Contrato, pela Lei nº 8.666/1993 e suas alterações, e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se subsidiariamente os princípios da Teoria Geral dos contratos, as disposições de Direito Privado e demais normas aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:

16.1.1 CONCEDENTE: a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro;

16.1.2 CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato;

16.1.3 FISCALIZAÇÃO: Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

17.1 Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse da CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

S. de Contratos
Pg. 301 v
Rubrica

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1 Nos termos do art. 109, Inciso I da Constituição da República Federativa do Brasil, é competente o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária Federal do Rio de Janeiro, para dirimir questões relativas ao presente Edital, não resolvidas na esfera administrativa.

Seropédica, 09 de setembro de 2016.

Ana Maria Dantas
Reitora da UFRRJ

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
CNPJ Nº 29.427.465/0001-05.
CONCEDENTE

OLÍMPICA COMÉRCIO E SERVIÇOS ALIMENTÍCIOS LTDA-ME.
CNPJ Nº 02.905.041/0001-52
CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS;

Ass.:
Nome Legível: Ana Claudia da S. Reis
CPF: 123.356.607-56

Ass.:
Nome Legível: Janille Maia Ramos
CPF: 126 849 357 93