



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ - UNESPAR



EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2014

PROCESSO N.º 13.243.673-8

O **CAMPUS APUCARANA** da **UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ**, situado na Avenida Minas Gerais, 5.021, CEP 86.813-250, na cidade de Apucarana, estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 75.323.634/0001-84, através do pregoeiro designado pela portaria nº 44 de 13/03/2011, de seu Diretor de *Campus*, torna público que realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, tipo menor preço por item, nos termos da Lei nº 15.608, de 16/08/2007 e Lei Complementar nº 123/06, aplicando-se subsidiariamente o disposto na Lei nº 8.666, de 21/06/1993, atualizada, bem como pelas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA.

ENTREGA DOS ENVELOPES DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO: das 08h00min às 11h30min e das 13h30min às 14h50min do dia 16/07/2014, no Setor de Protocolo Geral, situada Avenida Minas Gerais, 5.021, CEP 86.813-250, na cidade de Apucarana, estado do Paraná.

ABERTURA DA SESSÃO: 16/07/2014, às 15h00min – horário de Brasília, na sala de reuniões Helid Budian, situada Avenida Minas Gerais, 5.021, CEP 86.813-250, na cidade de Apucarana, estado do Paraná.

1 DO OBJETO

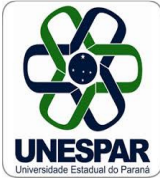
- 1.1 O presente Edital tem por objeto **Contratação de empresa especializada para realização do serviço de produção de refeições, a serem preparadas nas quantidades estimadas no termo de referência e servidas pela Licitante nas dependências do Restaurante Universitário** da UNESPAR – *Campus* de Apucarana.
- 1.2 As refeições devem ser preparadas e servidas, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, atendendo almoço e jantar, conforme especificado neste Edital e seus anexos.
- 1.3 O Restaurante Universitário destina-se ao atendimento de toda a comunidade universitária e externa, na forma das cláusulas e condições estipuladas neste Edital.
- 1.4 Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o Restaurante Universitário submetem-se ao regime de concessão de uso de bem público.

2 DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

- 2.1 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, o Termo de Referência e os seguintes Anexos:
- 2.2 **ANEXO I** Termo de Referência.
- 2.3 **ANEXO II** Modelo de Planilha de Proposta de Preço.
- 2.4 **ANEXO III** Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, Concordância com as Cláusulas do Edital e não Utilização de Trabalho Infantil.
- 2.5 **ANEXO IV** Minuta do Contrato.

3 DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

- 3.1 Qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório, cuja petição poderá ser encaminhada administrativamente, via ofício, pelo *e-mail* abarreto@fecea.br, dirigida ao pregoeiro, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, nos termos do art. 72 da Lei 15.608/2007.
- 3.2 Caberá ao pregoeiro auxiliado pela equipe de apoio e assessoria jurídica da Instituição decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 3.3 Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 3.4 Os pedidos de esclarecimento referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, por meio eletrônico (via internet), através do e-mail abarreto@fecea.br.
- 3.5 Os pedidos de esclarecimento serão analisados e respondidos até 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura do certame.
- 3.6 Qualquer modificação no Edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

4 DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 4.1 Poderão participar deste Pregão as empresas, inclusive as que se enquadrem como microempresa e empresa de pequeno porte, na forma dos artigos 3º e 4º da Lei Complementar nº 123/2006, que:
- 4.1.1 Atendam às condições deste Edital e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório de Notas e Ofício competente, ou por servidor da Equipe de Pregão da Entidade Licitante, à vista dos originais.
- 4.1.2 **Estejam credenciadas no Módulo de Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – GSM/CFPR, nos termos do art. 1º, § 4º do Decreto nº 9.762/2013.**
- 4.1.3 Não estejam sob falência, concordata, concurso de credores, dissoluções, liquidações, consórcios de empresas, recuperação judicial e extrajudicial, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.
- 4.1.4 Não tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal.
- 4.2 Por ocasião da proposta de preço, a licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.
- 4.3 Às microempresas e empresas de pequeno porte não se exigirá a comprovação de regularidade fiscal como condição para participação na licitação, sendo aquela exigível somente para efeito de contratação, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2006.

5 DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

- 5.1 **As empresas não credenciadas no GSM/CFPR e que tiverem interesse em participar do presente Pregão deverão providenciar o seu credenciamento, até o terceiro dia útil posterior à data do julgamento das propostas, em conformidade com o art. 1º, §4º do Decreto nº 9.762/2013.**
- 5.2 **O credenciamento no GSM/CFPR dar-se-á no endereço eletrônico www.comprasparana.gov.br**
- 5.3 No início da sessão, cada licitante far-se-á representar por seu titular ou a pessoa devidamente outorgada, que terá poderes para a formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, inclusive responder diligências formuladas pelo Pregoeiro.
- 5.4 O prazo para credenciamento (representação) encerra-se no momento da abertura da sessão do Pregão.
- 5.5 Não serão admitidos mais de um representante por empresa nem um único representante para mais de uma empresa.
- 5.6 A indicação do representante deverá estar acompanhada dos seguintes documentos:
- 5.6.1 Se **administrador** ou **sócio** da empresa:
- 5.6.1.1 Documento de identidade ou outro documento oficial que contenha foto.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 5.6.1.2 Cópia do respectivo Estatuto Social ou Contrato Social, em vigor, devidamente registrado; em se tratando de sociedade empresária, acompanhado de documento de eleição de seus administradores; no caso de sociedade simples, inscrição do ato constitutivo acompanhado de prova de administrador(es) em exercício; se empresário, inscrição comercial devidamente registrada; em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, decreto de autorização, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.
- 5.6.2 Se **Representante Legal** da empresa:
- 5.6.2.1 Documento de identidade ou outro documento oficial que contenha foto.
- 5.6.2.2 Instrumento público de procuração, com firma reconhecida, com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da licitante, ou
- 5.6.2.3 Instrumento particular de mandato, com firma reconhecida, este deverá vir acompanhado de cópia do Contrato Social ou Estatuto (original ou fotocópia autenticada), a fim de assegurar que o mandante detém poderes para tanto.
- 5.7 A formalização da indicação do representante deverá ser feita pessoalmente até a data prevista no edital para entrega dos envelopes.
- 5.7.1 Considerando que o credenciamento ocorre em fase preliminar à habilitação das empresas, seus representantes **deverão portar em mãos** a documentação prevista no subitem 4.6 deste instrumento.
- 5.8 A não indicação de representante implica aceitação dos atos praticados pela Administração e, conforme o caso, revelia quanto aos atos que dependem de sua declaração expressa de vontade.

6 DO TIPO DE LICITAÇÃO

- 6.1 Trata-se de licitação do tipo menor preço por item, com base no valor máximo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I), conforme disposto no art. 80º, I da Lei nº 15.608/2007 e art. 45, I, § 1º da Lei 8.666/1993.

7 DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 7.1 As licitantes deverão apresentar suas propostas sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas. Suas folhas devem estar rubricadas, numeradas e a última assinada pelo representante legal da empresa ou pela pessoa física participante, devendo nela constar:
- 7.1.1 Razão Social, número do CNPJ, endereço, telefone e fax, se houver da empresa proponente.
- 7.1.2 Preço unitário, de acordo com os preços praticados no mercado, considerado o Termo de Referência (Anexo I), em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R\$) na forma do art. 43, IV da Lei nº 8.666/1993, estando inclusos no preço todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução dos serviços objeto desta licitação.
- 7.1.3 Prazo de validade de proposta, não inferior a 30 dias contados da data estipulada para a entrega dos envelopes.
- 7.1.4 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma cotação para o objeto desta licitação.
- 7.1.5 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado na forma seguinte:



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA	
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – <i>Campus</i> de Apucarana PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2014 PROCESSO N.º 13.243.673-8	
OBJETO:	
DATA:	HORÁRIO:
NOME DA PROPONENTE:	CNPJ:
ENDEREÇO:	FONE:

- 7.1.6 A apresentação do ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA faz prova de que a proponente:
- 7.1.7 Tomou conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações da licitação;
- 7.1.8 Aceita os termos deste Edital;

8 DA DOCUMENTAÇÃO

- 8.1 No envelope N.º 02 – DOCUMENTAÇÃO deverá constar os seguintes documentos:
- 8.1.1 **Habilitação Jurídica**, por intermédio dos seguintes documentos:
- 8.1.1.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais, e acompanhado, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus atuais administradores.
- 8.1.1.2 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
- 8.1.1.3 Declaração do proponente de que não pesa contra si, declaração de inidoneidade, expedida por órgão da administração Pública de qualquer esfera de Governo, de acordo com o modelo constante no Anexo II.
- 8.1.2 **Regularidade Fiscal**, por intermédio dos seguintes documentos:
- 8.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- 8.1.2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação.
- 8.1.2.3 Certidões Negativas de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa dos tributos federais, estaduais e municipais, bem como do FGTS, INSS e Trabalhista.
- 8.1.2.4 Certidão Negativa de Falência, concordata/recuperação judicial/extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de no máximo 60 (sessenta) dias anteriores a data do início da Sessão de abertura das propostas.
- 8.1.3 Para comprovação da **qualificação técnica**:
- 8.1.3.1 Comprovação de aptidão do proponente, mediante atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado e/ou através do contrato social em que conste como atividade econômica principal e esteja em atividade a mais de um ano (a contar da data de julgamento das propostas), de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidade e prazo com o objeto da presente licitação **ou** comprovante de que mantém como principal atividade econômica o fornecimento de refeições há mais de 12 (doze) meses.
- 8.1.3.2 Declaração, assinada pelo representante legal do proponente, de que, se considerado adjudicatário do objeto da presente licitação, disporá de pessoal técnico para a execução do objeto.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 8.1.3.3 Declaração, assinada pelo representante legal do proponente, de que, se considerado adjudicatário do objeto da presente licitação, disporá dos equipamentos necessários à execução do objeto.
- 8.1.3.4 Declaração, assinada pelo representante legal do proponente, de que recebeu e/ou obteve acesso a todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da presente licitação.
- 8.2 No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Art. 3.º da Lei Complementar n.º 123/2006, a licitante deverá comprovar o seu enquadramento conforme artigos 4º e 5º do Decreto n.º 6.474, de 19/05/2000.
- 8.3 Se a licitante interessada for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se for filial, eles deverão ser da filial, à exceção daqueles documentos que, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.4 Todos os documentos deverão ser apresentados em plena validade, podendo o Presidente da Comissão de Licitação e/ou Membros, realizar consultas on-line via internet, para verificar a sua autenticidade.
- 8.5 Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas, ou cópia não autenticada, desde que seja exibido o original, para autenticação pelo pregoeiro e/ou equipe de apoio, ou por publicações em Órgãos da Imprensa Oficial. A autenticidade dos documentos pelo pregoeiro e/ou equipe de apoio poderá ser feita durante a sessão, desde que as cópias estejam inseridas no Envelope N.º 02 – DOCUMENTAÇÃO e a licitante apresente o original até o momento da análise de seus documentos.
- 8.6 A ausência de qualquer documento ou a apresentação de certidão com data de validade expirada, no dia da abertura da licitação, determinará a inabilitação da licitante.
- 8.7 Em nenhum caso será concedido prazo para a apresentação de documentos de habilitação que não tiverem sido entregues na sessão pública, e a falta de quaisquer documentos implicará na inabilitação da licitante.
- 8.8 No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Art. 43 § 1.º da Lei Complementar n.º 123/06, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, o pregoeiro concederá o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 8.9 Após análise da documentação apresentada, o pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão todas as folhas e demais documentos que integram o dossiê apresentado.
- 8.10 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado na forma seguinte:

ENVELOPE N.º 02 – DOCUMENTAÇÃO	
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – <i>Campus</i> de Apucarana PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2014 PROCESSO N.º 13.243.673-8	
OBJETO:	
DATA:	HORÁRIO:
NOME DA PROPONENTE:	CNPJ:
ENDEREÇO:	FONE:

9 DA SESSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL

- 9.1 Após o recolhimento dos envelopes de proposta comercial e de habilitação, credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao credenciamento das empresas.

- 9.2 Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.
- 9.3 O Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.
- 9.4 Se não houver, no mínimo, 3 (três) propostas de preços nas condições definidas na cláusula anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.
- 9.5 Aos licitantes classificados, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais.
- 9.6 Os lances verbais deverão ser dados considerando o valor do item.
- 9.7 Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.
- 9.8 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e, na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.
- 9.9 O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 9.10 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.11 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.
- 9.12 Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita, podendo o Pregoeiro negociar para obter melhores condições.
- 9.13 Sendo aceitável a oferta de menor preço por item, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.
- 9.14 Constatado o atendimento pleno às exigências deste edital, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.
- 9.15 Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital, para o qual apresentou proposta.
- 9.16 Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido um melhor preço.
- 9.17 Da sessão, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e licitantes. O pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



10 DOS RECURSOS

- 10.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 10.2 A licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 10.3 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.
- 10.4 Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 10.5 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.6 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Universidade Estadual do Paraná (endereço em epígrafe).

11 DAS OBRIGAÇÕES

- 11.1 As obrigações da Contrante e Contratada encontram-se expressas no Termo de Referência (Anexo I) e na Minuta do Contrato (Anexo IV).

12 DA CONTRATAÇÃO

- 12.1 A empresa vencedora deverá assinar o contrato em 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação.
- 12.2 O Contrato terá prazo de vigência de acordo com o Termo de Referência (Anexo I).
- 12.3 No caso de alterações as partes poderão firmar Termo Aditivo ao Contrato.
- 12.4 Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados observado o interregno mínimo de um ano contado da data da assinatura do Contrato.

13 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 13.1 Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente.
- 13.2 Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente homologará a adjudicação e determinará a contratação, no prazo previsto neste Edital.

14 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 17.1 As despesas referentes à execução do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos diretamente arrecadados (Fonte 250), do orçamento descentralizado do Tesouro Estadual (Fonte 100) e de convênios federais (Fonte 281), elemento de despesa 3390.39.18.

15 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1 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 a 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 Unespar, sem prejuízo das sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993.
- 15.2 As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas no **GSM/CFPR**.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 15.3 Sem prejuízo das sanções item 15.1, pelo atraso injustificado ou inexecução, total ou parcial, do objeto deste Edital, erro, imperfeição, mora à execução, inadimplemento ou não veracidade das informações prestadas, **a empresa adjudicatária estará sujeita**, segundo a extensão da falta cometida, garantida a prévia defesa, **às penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993.**
- 15.4 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativamente, podendo, ainda, ser inscrito como Dívida Ativa e cobrado judicialmente.

16 DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO CERTAME

- 16.1 Esta Licitação poderá ser revogada por interesse da Universidade Estadual do Paraná – *Campus* de Apucarana, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que as licitantes tenham direito a qualquer indenização.
- 16.2 A anulação do procedimento licitatório acarretará à do instrumento contratual, na forma do art. 29, § 1º do Decreto nº 5.450/2005.
- 16.3 A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato, de acordo com o art. 29, § 2º do Decreto nº 5.450/2005.
- 16.4 No caso de desfazimento do processo licitatório, ficam assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17 DA FRAUDE À LICITAÇÃO

- 17.1 A constatação, no curso da licitação, de condutas ou procedimentos que impliquem atos contrários aos fins almejados por esse Edital, ensejará a formulação imediata de representação junto ao Ministério Público, para as providências cabíveis, sem prejuízo da abertura de procedimento administrativo para os fins estabelecidos no art. 88, II da Lei nº 8.666/1993.

18 DO CONTRATO E PAGAMENTO

- 18.1 A licitante vencedora deverá assinar o termo de contrato, constante do Anexo IV, com o CONTRATANTE, no prazo de 05 (cinco) dias após a homologação, sob pena de ser facultado ao Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.
- 18.2 As despesas decorrentes desta Licitação serão pagas, em até 30 (trinta) dias após o fornecimento dos serviços, através da Divisão de Administração e Finanças da Unespar – *Campus* de Apucarana, por meio de depósito bancário, a ser emitido pela licitante, após a apresentação pela contratada de documento comprobatório do fornecimento de que trata a cláusula oitava da minuta de contrato e respectiva Nota Fiscal, devidamente atestados pelo fiscal do contrato.
- 18.3 Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo.

19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 19.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.
- 19.2 É facultado ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.
- 19.3 As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 19.4 Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.
- 19.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pela Administração.
- 19.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento (vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais).
- 19.7 O desatendimento às exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.
- 19.8 Para fins de aplicação da sanção administrativa, o lance é considerado proposta.
- 19.9 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 19.10 Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus Anexos poderão ser obtidas na Divisão de Administração e Finanças da Unespar – *Campus* de Apucarana (conforme endereço em epígrafe) de segunda-feira à sexta-feira, das 08h00min às 11h30min e das 13h30min às 17h00min. Ou através do do *e-mail* abarreto@fecea.br.
- 19.11 Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro ou pela autoridade competente, observados os preceitos de Direito Público e as disposições da Lei nº 8.666/1993, Lei nº 15.608/2007.

20 DO FORO

- 20.1 O Foro para dirimir eventuais litígios que decorrerem deste procedimento licitatório será o da Comarca de Apucarana, Paraná.

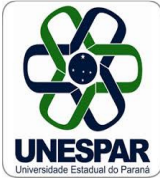
Apucarana/PR, 27 de junho de 2014.

PROF. ROGÉRIO RIBEIRO

Diretor do Campus
Portaria nº 055/2014

AMARILDO BARRETO

Pregoeiro
Portaria nº 044/2011



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 13.243.673-8

1 DA JUSTIFICATIVA

- 1.1 Considerando que o objeto do presente termo enquadra-se como *serviços comuns* de acordo com o art. 1º, parágrafo único da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, visto que o objeto desta licitação encontra-se devidamente definidos e descritos nesse termo de referencia e edital, através de especificações usuais de mercado.
- 1.2 Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política efetiva inclusiva que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência, a fim de atender as necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições.
- 1.3 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.
- 1.4 Desta maneira, o serviço de um Restaurante Universitário tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.
- 1.5 A UNESPAR – *Campus* de Apucarana visando proporcionar aos seus alunos e servidores refeições a preços acessíveis e de boa qualidade, vindo legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de refeições, fornecendo os meios necessários para o funcionamento do Restaurante Universitário.
- 1.6 **Para que as refeições tenham valores acessíveis a toda comunidade universitária, a Administração isentará a empresa contratada de quaisquer ônus relativos ao uso do espaço físico, bem como, ao consumo de energia elétrica e água.**

2 DO OBJETO

- 2.1 O presente Termo de Referência tem por objeto **Contratação de empresa especializada para produção de refeições, a serem preparadas nas quantidades estimadas abaixo e servidas pela Licitante nas dependências do Restaurante Universitário da UNESPAR – *Campus* de Apucarana.**
- 2.2 O valor das refeições será custeado pelo *Campus* de Apucarana da UNESPAR, sendo que os acadêmicos irão arcar com a quantia de R\$ 3,00 por refeição e o restante será pago pela instituição. Aos demais usuários será cobrado o valor integral da refeição (a cobrança será realizada pela empresa contratada).
- 2.3 Informamos que é servido atualmente cerca de 370 (trezentas e setenta) refeições diárias, podendo este número variar para mais ou para menos.
- 2.4 A empresa vencedora irá apresentar relatório mensal com o total de refeições servidas, emitida em sistema próprio da UNESPAR – *Campus* de Apucarana, para que seja calculado o valor a ser pago pela instituição.
- 2.5 As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade de self service, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto o principal e suco que deverá ser servido/controlado por funcionários da CONTRATADA.

PROCESSO Nº 13.243.673-8



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 2.6 O Restaurante Universitário destina-se ao atendimento de toda a comunidade universitária (alunos e servidores), e visitantes, na forma das cláusulas e condições estipuladas neste edital.
- 2.7 Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o Restaurante Universitário submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.
- 2.8 As refeições deverão ser planejadas atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente.
- 2.9 São servidas atualmente 370 (trezentas e setenta) refeições diárias.

Item	ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO	Valor máximo permitido por refeição (R\$)
01	Fornecimento de refeições a serem preparadas e servidas pela licitante nas dependências do Restaurante Universitário da UNESPAR - <i>Campus</i> de Apucarana, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação.	R\$ 6,53

- 2.10.1 A critério da contratada poderá ser cobrado valor diferenciado para visitantes não pertencentes à comunidade universitária da UNESPAR – *Campus* de Apucarana, mediante anuência da Contratante, e não haverá subsídio para estes.

3 REFEIÇÕES

- 3.1 As refeições deverão ser compostas, no mínimo por:
- 3.1.1 Duas Saladas compostas (cores e texturas diferentes) – confeccionadas com no mínimo dois componentes, totalizando 100g (hortaliça B e C) e 30 g (Hortaliça A) seguindo tabela de incidência discriminada abaixo:

COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA
Vegetal tipo A ¹	diariamente
Vegetal tipo B ²	diariamente
Vegetal tipo C ³	2 vezes ao mês

¹Hortalças A (até 5% de hidratos de carbono)

Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, beralha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, rúcula.

Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, couve flor.

²Hortalças B (até 10% de hidratos de carbono)

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.

³Hortalças C (mais de 10% de hidratos de carbono)

Aipim, batata doce, cará, inhame.

- Não deverão ser servidos molhos prontos, principalmente à base de gordura tipo maionese. Indica-se o uso de molhos à base de iogurte natural e azeite.
- Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência as ervas aromáticas e especiarias naturais.
- Devem ser fornecidos 2 tipos de molhos, sendo um a base de iogurte natural e um vinagrete. As saladas de folhas serão servidas sem tempero com a opção dos molhos e temperos ao lado. Saladas



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



com legumes ou massas podem ser servidas já temperadas, sendo que, o tempero será adicionado à salada apenas minutos antes da distribuição.

3.1.2 PRATO PRINCIPAL

- O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a Tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO*	FREQUÊNCIA MÍNIMA
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem osso, Acém, Posta vermelha ou branca	Ensopado, Rolê	160 g	3 vezes/ mês
	Patinho, alcatra ou coxão mole	Rolê, grelhado, cubos e iscas	150 g	2 vezes/ mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes ou almôndega	120g	2 vezes/mês
AVE SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Grelhado, cubos, iscas, rolê	120 g	4 vezes/ mês
	Filé de Peito de Frango	Milanesa	120 g	3 vezes/ mês
AVE COM OSSO	Peito, Coxa ou sobrecoxa.	Cozido, assado, frito	200 g	3 vezes/ mês
SUÍNA SEM OSSO	Copa Lombo	Assado, em cubos	160 g	2 vezes/ mês
SUÍNA COM OSSO	Carré ou bisteca	No forno ou grelhado ou frito	180 g	2 vezes/ mês
PESCADOS	Filé de Pescada, tilápia, merluza	Grelhado, empanado	140 g	3 vezes/ mês

Observações:

- O *per capita* da carne se refere ao alimento cru. Para o produto pronto considera-se até no máximo uma redução de 15% do peso para carnes cozidas e 10% para carnes fritas, assadas ou grelhadas.
- Não entra como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- Quando o prato principal for de carne suína ou pescado, deverá haver uma segunda opção a base de ovo (ovo mexido ou similar).
- Não poderão ser incluídos no cardápio pratos que caracterizem o reaproveitamento, como por exemplo: tutu de feijão, bolinho de arroz, farofas.
- Quando o usuário se declarar vegetariano deverá, se solicitado, ser servido um ovo frito no lugar da carne, sem alteração no preço da refeição.**

3.1.3 GUARNIÇÃO

- Complementará e combinará com o prato principal, preparações predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição, preparações à base de farinhas ou massas. No jantar, nos meses de julho a setembro, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes desde que autorizada pela CONTRATANTE, três vezes por semana. A seguir, a tabela de preparações com suas respectivas incidências mensais:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
------	---------------	--------	------------



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



VEGETAL	Vegetal do tipo A	120 g	3 vezes/mês
	Vegetal do tipo B	150 g	5 vezes/mês
	Vegetal do tipo A + B	150 g	5 vezes/mês
	Vegetal do tipo C	150 g	4 vezes/mês
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa simples	70 g	2 vezes/mês
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	55 g 15 g	2 vezes/mês
	Pirão (de acordo com o prato principal)	80 g	2 vezes/mês
Massas	Macarrão, nhoque, capellete, etc.	150 g	6 vezes/mês

3.1.4 ACOMPANHAMENTOS

- Os acompanhamentos que farão parte das refeições deverão ser servidos conforme tabela de incidência:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
ARROZ TIPO PARBOLIZADO OU POLIDO	Arroz polido, longo fino, tipo 2	200 g	Diária
FEIJÃO DE COR*	(branco, mulatinho, manteiga, carioquinha)	160 g	Diário ou de acordo com o cardápio do dia
SOBREMESA	Pudim, mouse, gelatina, frutas, etc.		Diária (intercalar doce com fruta).

*Proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção de preparação tutu ou feijão tropeiro.

A refeição deverá ser acompanhada por 1 (um) copo de 180 ml de suco artificial.

3.1.5 CARDÁPIO

- Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável da firma licitante Deve ser incluída a composição média dos cardápios (Calorias, Proteínas, Carboidratos, Lipídios, Sódio e Fibras). Os cardápios de almoço poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

4 ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA

- Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
 - Alimentos secos ou não-perecíveis;
 - Frutas, verduras e legumes;
 - Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
 - Leites derivadas e sobremesas a base de leite;
 - Carnes, peixes e aves crus;
 - Alimentos cozidos.
- Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



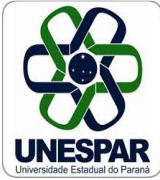
5 PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

- 5.1 Utilizações de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);
- 5.2 Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70 °C por pelo menos 15 minutos;
- 5.3 Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- 5.4 Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60 °C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10 °C);
- 5.5 Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- 5.6 Lavar as mãos constantemente, com água, sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte;
- 5.7 Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;
- 5.8 Afastar da manipulação dos alimentos, funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes;
- 5.9 Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;
- 5.10 Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos;
- 5.11 Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las;
- 5.12 Evitar demasiada manipulação dos alimentos;
- 5.13 Utilização obrigatória de luvas descartáveis para cortar carnes;
- 5.14 Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
- 5.15 Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como hipoclor, sumaveg, Aquatabs ou água sanitária) de acordo com as instruções do fabricante;
- 5.16 Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados. As empresas fornecedoras devem ter alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária;
- 5.17 Não é permitido o reaproveitamento de preparações quentes (arroz, feijão, carnes, massas, etc.) de uma refeição para outra;
- 5.18 Utilizações obrigatórias de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento, transporte e distribuição das refeições.

6 CATEGORIAS E QUANTITATIVOS MÍNIMOS DE PESSOAS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1 Para uma execução eficiente dos serviços, a empresa vencedora deverá utilizar, **no mínimo**, os seguintes profissionais:

CATEGORIA	QUANTITATIVO
Nutricionista	1
Cozinheira	1
Auxiliar de Cozinha	2
Atendente de Balcão	2
Caixa	1
TOTAL MÍNIMO	7



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 6.2 Os empregados da empresa vencedora, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e, se possível, portando crachá de identificação.
- 6.3 Os funcionários da empresa vencedora deverão usar permanentemente bonés ou redes de proteção nos cabelos.
- 6.4 Os empregados deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida;
- 6.5 Os empregados da Contratada não terão qualquer vínculo trabalhista com a UNESPAR – *Campus* de Apucarana, cabendo exclusivamente à primeira responder por seus direitos e obrigações;
- 6.6 Há obrigatoriedade da permanência do (a) nutricionista nas dependências do restaurante, sendo sua responsabilidade, as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à comercialização dos alimentos.
- 6.7 O nutricionista deverá implantar um programa que:
- a) Identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
 - b) Definir normas para a compra e recepção de matérias-primas;
 - c) Definir as condições de execução das funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos, assim como os responsáveis pela tarefa.
- 6.8 Não são permitidos nos procedimentos de higiene:
- a) varrer a seco nas áreas de manipulação;
 - b) uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
 - c) reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza;
 - d) usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;
 - e) uso de panos de prato.

7 IMPOSTOS, TAXAS, PEDÁGIOS, FRETES E ETC

- 7.2 Todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que por ventura ocorrerem serão de responsabilidade da empresa vencedora.

8 VIGÊNCIA DO CONTRATO

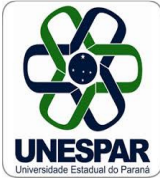
- 8.1 O contrato terá prazo de vigência de 12 (doze) meses a partir da emissão da Ordem de serviço;
- 8.2 O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado por sucessivos períodos de até 12(doze) meses, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, com vistas à obtenção de preços e condições vantajosas, as quais deverão estar justificadas, registradas e demonstradas no processo, mediante documentos hábeis;
- 8.3 No caso de prorrogação as partes firmarão termo aditivo próprio.

9 VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.2 O critério de julgamento será o de menor preço por refeição, considerando que o valor máximo está definido no item 2.10 deste Termo de Referência, e desde que atendidas às exigências editalícias;
- 9.3 Em comum acordo e observados os prazos legais, qualquer uma das partes poderá solicitar a repactuação do preço contratado, mediante apresentação de planilhas que demonstrem a nova situação.

10 EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 10.2 A **Contratada** deverá abrir o estabelecimento em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da UNESPAR – *Campus* de Apucarana, podendo a **Contratante**, a qualquer tempo e



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



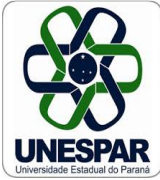
mediante ofício, alterar o horário dos serviços. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no Edital e seus anexos;

- 10.3. O fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Universitário nos seguintes horários:
- **De segunda a sexta-feira:**
 - Almoço das 11h30min às 13h30min.
 - Jantar das 18h00min às 21h00min.
 - **Aos sábados:**
 - Almoço das 11h30min às 13h00min.
- 10.4 A critério da contratada poderá, mediante pedido escrito, alterar os horários previstos, desde que autorizado pela UNESPAR – *Campus* de Apucarana;
- 10.5 A Contratada poderá, mediante pedido ou autorização da Contratante, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender as demandas específicas do público usuário;
- 10.6 A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete; Caso não se realizem lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.
- 10.7 A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização na lanchonete e no restaurante, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte;

11 DA FISCALIZAÇÃO

- 11.1 A fiscalização dos serviços será exercida administrativamente pela Contratante, que terá, dentre outras incumbências previstas no art. 67 da Lei nº 8.666/93, as seguintes:
- I - Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto, bem como solicitar eventuais alterações visando à melhor prestação dos serviços;
 - II - Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
 - III - Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato;
 - IV - Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, verificando, ainda, os hábitos de higiene do pessoal da Contratada;
 - V - Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde serão servidos os lanches e refeições;
 - VI - Fiscalizar, rigorosamente, a higiene e conservação dos alimentos;
 - VII - Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e propor vistoria, se necessário;
 - VIII - Anotar todas as queixas a serem examinadas e determinar o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos verificados;
 - IX - Verificar a qualificação dos empregados da Contratada;
 - X - Propor a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório.
- 11.2 A fiscalização realizará pesquisa para avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora e o nível de satisfação dos usuários, levando em consideração os seguintes aspectos:
- I - Qualidade dos produtos fornecidos;
 - II – Cardápio;
 - III - Atendimento no local;
 - V – Limpeza.
- 11.3 A fiscalização exercida pela Contratada não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada; pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 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 manter 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, estará sujeito às sanções previstas no artigo 87, da Lei 8.666/93, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis, conforme o disposto na Lei nº 10.520, de 17/07/2002 e artigo 28, do Decreto 5.450/05.

13 DA CONTRATAÇÃO

- 13.1 As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por instrumento específico escrito de contrato, do qual fará parte o Edital, incluído seus Anexos, e a respectiva proposta, que ocorrerá após a homologação, sendo o adjudicatário convocado para assinar o contrato e terá o prazo de cinco dias para fazê-lo.
- 13.2 Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

14 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 14.1 As despesas referentes à execução do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos diretamente arrecadados (Fonte 250), do orçamento descentralizado do Tesouro Estadual (Fonte 100) e de convênios federais (Fonte 281), elemento de despesa 3390.39.18.

15 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 15.1 Disponibilizar as instalações físicas, móveis, equipamentos, exceto balança digital, registradoras, máquinas de refrigerantes e equipamentos de escritório e outros que por ventura necessite, e não faça parte da relação constante no anexo III;
- 15.2 Notificar, por escrito, a contratada, defeitos e irregularidades encontradas na execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;
- 15.3 Informar a Contratada; sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço;
- 15.4 Fiscalizar a ação da Contratada; no curso da execução dos serviços contratados, por meio de comissão previamente designada, a qual caberá entre outras fiscalizarem a execução deste contrato;

16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 16.1 Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, mantendo toda a área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, equipamentos e utensílios domésticos utilizados nas refeições;
- 16.2 Disponibilizar materiais descartáveis (guardanapo, palito, copo, saquinho para o talher, papel toalha e papel higiênico nos banheiros). Os talheres devem ser acondicionados em pacote plástico, juntamente com o guardanapo e palito;
- 16.3 Disponibilizar uma máquina registradora e balança digital nas instalações do Restaurante Universitário.
- 16.4 Servir individualmente o prato principal.
- 16.5 Disponibilizar e repor, quando necessário, os alimentos nos balcões térmicos;
- 16.6 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha e das mãos dos empregados conforme a legislação que rege a matéria;
- 16.7 Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 16.8 Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;
- 16.9 Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética.
- 16.10 As atividades do restaurante e lanchonete deverão ficar sob a supervisão de uma Nutricionista, legalmente habilitada para o exercício da profissão, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, temperatura, higienização e distribuição das refeições.
- 16.11 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
- 16.12 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.
- 16.13 Realizar dedetização, desratização e a limpeza e desinfecção das caixas d'água a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. O serviço deverá ser feito sempre fora do horário do expediente do sábado, por empresa devidamente credenciada com emissão de certificado com responsabilidade técnica. O certificado deve ser protocolado junto à comissão de fiscalização até quinze dias após o prazo para execução do serviço;
- 16.14 Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviço a UNESPAR – *Campus* de Apucarana, através de exames de saúde periódicos a cada 06 meses;
- 16.15 Garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis;
- 16.16 Manter quadro de funcionários, com número compatível às atividades prestadas;
- 16.17 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou courvim, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições;
- 16.18 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;
- 16.19 Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do ambiente onde funciona a Refeitório;
- 16.20 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;
- 16.21 Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;
- 16.22 Coletar diariamente de 100 (cem) a 300 (trezentos) gramas de amostras de todas as preparações. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis e os mesmos utensílios utilizados na distribuição, armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador (abaixo de 4° C) por 48 horas;
- 16.23 Realizar, às suas expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, intoxicação alimentar ou inadequação ao consumo;
- 16.24 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da UNESPAR – *Campus* de Apucarana, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
- 16.25 Todos os equipamentos devem ser submetidos a manutenção preventiva e corretiva por empresa especializada a cada 06 (seis) meses ou quando necessário;
- 16.26 Contratar funcionários com formação e experiência condizentes com as atividades de preparação e distribuição de refeições;
- 16.27 Treinar todos os funcionários que prestarão serviços e manter registro dos treinamentos;



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 16.28 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente da Universidade;
- 16.29 É obrigatória a identificação de preposto da Contratada, fora da sede da empresa, onde o serviço será prestado.
- 16.30 Comunicar a Contratante sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações;
- 16.31 Atender às solicitações da Comissão de Fiscalização de Contrato;
- 16.32 O valor de R\$ 3,00 da refeição deverão ser cobrados pela empresa contratada diretamente dos acadêmicos usuários do Restaurante e o valor integral deverá ser cobrado diretamente pela empresa contratada aos demais usuários.**
- 16.33 Manter fixados em local visível o cardápio semanal do Restaurante, e a tabela de preços de todos os itens disponibilizados no Restaurante.
- 16.34 As atividades relativas à produção de refeições e todo o controle administrativo dessas tarefas deverá ser exercido pela empresa prestadora de serviço, a saber: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal;
- 16.35 Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências da Contratante;
- 16.36 A Contratada deverá realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários do Restaurante, de modo a adequar o cardápio ao gosto dos usuários, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pela Contratante. Esta pesquisa deverá apresentar, com relação à qualidade da comida, sem prejuízo de outros questionamentos, campo específico para preenchimento, as seguintes lacunas: muito satisfeito, satisfeito, indiferente, não satisfeito e completamente insatisfeito. Os resultados tabulados deverão ser encaminhados ao fiscal do contrato, juntamente com os cartões originais contendo as respostas;
- 16.37 Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha e lavados diariamente, conservando-os tampados e distantes das portas do restaurante;
- 16.38 Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo no local destinado, localizado nos fundos do Restaurante, de acordo com as determinações da Contratante, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo. Sendo proibido o armazenamento do lixo do Restaurante juntamente com o lixo orgânico e reciclável do *Campus*.
- 16.39 Recrutar em seu nome e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive dos encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e, quaisquer outros não mencionados, em decorrência da sua condição de empregador;
- 16.40 Realizar reparos e benfeitorias nas instalações, às suas expensas, e sob autorização da UNESPAR – *Campus* de Apucarana, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito a retenção ou indenização;
- 16.41 Repor material ou equipamento cedido pela UNESPAR – *Campus* de Apucarana, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade;
- 16.42 Para instalação e funcionamento do restaurante, a licitante vencedora deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários;
- 16.43 Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação que haverá comunicação prévia;
- 16.44 A Contratada deverá apresentar atestado de capacidade técnica emitida por empresa ou órgão público que comprove sua aptidão para o serviço de fornecimento de refeições coletivas;



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 16.45 Anexar juntamente com a nota fiscal/fatura, cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente.
- 16.46 Deixar, ao final do prazo contratual, as instalações do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições e lanches pelo próximo cessionário, com revisão geral dos fogões e demais equipamentos que lhe forem cedidos para uso, procedendo a uma limpeza geral nas caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços.

17 OBRIGAÇÕES RESPONSABILIDADE ESPECIFICAS DA CONTRATADA – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

- 17.1 Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 17.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 17.3 Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999;
- 17.4 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.
- 17.5 Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:
- a) vidro (recipiente verde)
 - b) plástico (recipiente vermelho)
 - c) papéis secos (recipiente azul)
 - d) metais (recipiente amarelo)
- 17.5 Saneantes domissanitários.
- 17.5.1 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 17.5.2 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).

18 PRAZO DE EXECUÇÃO

- 18.1 A Contratada deverá dar início aos serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir do recebimento da autorização de funcionamento a ser expedida pela UNESPAR – *Campus* de Apucarana, providenciando, inclusive, toda a documentação necessária (alvarás, licenças, vistorias, pagamento de taxas, registros junto aos órgãos competentes etc.), que deverá ser apresentada ao gestor do contrato no prazo de 30 (trinta) dias corridos.

19 DA ORDEM DE SERVIÇO



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- 19.1 Após a emissão da Nota de Empenho o Ordenador de Despesas emitirá Ordem de Serviço autorizando o início da execução do serviço, conforme Anexo VII do Edital de Pregão Presencial nº. 02/2014.

Apucarana, 27 de junho de 2014.

PROF. ROGÉRIO RIBEIRO

*Diretor do Campus
Portaria nº 055/2014*

AMARILDO BARRETO

*Pregoeiro
Portaria nº 044/2011*



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



ANEXO II

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

Nº Processo	13.243.673-8		
Licitação	PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2014		
Data e hora	____/____/2014 às ____ h ____ min.		
Objeto da Contratação			
Empresa			
Endereço			
Município	UF	CEP	
Telefone	Fax	Email	
Banco	Agência	Conta corrente	
PROPOSTA: Fornecimento de refeições a serem preparadas e servidas pela licitante nas dependências do Restaurante Universitário da UNESPAR – <i>Campus</i> de Apucarana, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação.			
VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO R\$ _____ (_____)			
VALIDADE DA PROPOSTA		PRAZO DE ENTREGA	
Declaramos que tomamos conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações desta licitação e que atenderemos todas as condições do Edital.			
(assinatura)			

(nome e cargo do signatário)			
CPF:			
RG:			
CNPJ:			
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)			

Observação: A proposta de preço deverá estar impressa em papel timbrado ou com carimbo CNPJ da mesma, conforme quadro acima.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE, CONCORDÂNCIA COM AS CLÁUSULAS DO EDITAL E NÃO UTILIZAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR.

(Nome da empresa) _____, CNPJ _____, sediada (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão , forma Presencial Nº 002/2014 declara, junto ao Pregoeiro da **Universidade Estadual do Paraná – Campus de Apucarana**, sob as penas da Lei, que até a presente data:

a) inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, em conformidade com a Lei nº 10.520/02, art. 4º, VII, para participação no Pregão na forma Presencial nº 002/2014, que se realizará no dia __/__/2014, às __h__min; e

c) não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos de idade em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em cumprimento ao estabelecido no inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal, na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e inciso V do Art. 13 do Decreto nº 3.555/2000.

_____, _____ de _____ de 2014.

(assinatura)

(nome e cargo do signatário)

CPF:

RG:

CNPJ:

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

Observação: - Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado que identifique a licitante



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



MINUTA DO CONTRATO Nº ____/2014

PROCESSO Nº 13.243.673-8

**CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIVERSIDADE
ESTADUAL DO PARANÁ – CAMPUS
DE APUCARANA E A EMPRESA**

**PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS
TERCEIRIZADOS, CONFORME O QUE
SE SEGUE:**

Aos _____ do mês de _____ do ano de dois mil e quatorze, compareceram, de um lado, a **UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – CAMPUS DE APUCARANA**, situada na Avenida Minas Gerais, 5.021, N.H. Adriano Correa, CEP 86.813-250, na cidade de Apucarana, estado do Paraná, inscrita no CNPJ sob o nº 75.323.634/0001-84, doravante denominada **CONTRATANTE** e, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, CEP _____ representada pelo Sr.(a), o _____, _____(nacionalidade), _____(profissão) portador da Cédula de Identidade nº _____ e CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA** e, tendo em vista o que consta do Processo nº 13.243.673-8 e, em observância ao disposto nos termos da Lei nº 15.608, de 16/08/2007, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, aplicando-se subsidiariamente o disposto na Lei nº 8.666, de 21/06/1993, resolvem celebrar o presente Contrato de prestação de serviços de locação de equipamentos para tradução simultânea e/ou consecutiva e de tradutores (intérpretes), mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato trata da contratação de empresa especializada para produção de refeições, a serem preparadas nas dependências do Restaurante Universitário da UNESPAR – Campus de Apucarana pela **CONTRATADA** no *Campus* da **CONTRATANTE**.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O Restaurante Universitário destina-se ao atendimento de toda a comunidade universitária (alunos e servidores) e visitantes, esses desde que estejam no *Campus* a interesse da Administração, e o valor da sua refeição não será subsidiado.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – As refeições devem ser preparadas e servidas, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, atendendo almoço e jantar, conforme especificado no Edital, Termo de Referência e seus anexos.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o Restaurante Universitário submetem-se ao regime de concessão de uso de bem público.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Todas as instalações, equipamentos e utensílios, serão entregues à Contratada mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade assinado pelas partes contratantes, o qual passará a fazer parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

A contratação foi objeto de licitação, conforme Pregão Presencial nº 02/2014, processo 13.243.673-8 que para todos os efeitos fica, no que couber, fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará de __/__/2014 até __/__/2015, a partir da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos de até 12 (doze) meses até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante emissão de Termo Aditivo.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



SUBCLÁUSULA ÚNICA - Não havendo interesse de uma ou ambas as partes contratantes na prorrogação da vigência do presente Contrato, observada a limitação imposta pela legislação pertinente, o fato deverá ser levado a conhecimento da outra parte, mediante notificação escrita, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações resultantes da observância da legislação pertinente, e das contidas no Termo de Referência vinculado a este, são obrigações da Contratante:

- I. Disponibilizar as instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios necessários, exceto balança digital, registradoras, máquinas de refrigerantes e equipamentos de escritório e outros que por ventura necessite;
- II. Notificar, por escrito, a contratada, defeitos e irregularidades encontradas na execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;
- III. Informar a Contratada sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço;
- IV. Fornecer à Contratada a relação dos alunos que participarem do programa de Bolsa Alimentação ou similar, se houver, os quais terão suas refeições subsidiadas pela Contratante.
- V. Fiscalizar a ação da Contratada no curso da execução dos serviços contratados, por meio de comissão previamente designada, a qual caberá entre outras fiscalizar a execução deste contrato quanto a:
 - a) Qualidade dos produtos que são comercializados;
 - b) Qualidade e fonte das matérias-primas utilizadas;
 - c) Qualidade higiênica do processamento dos produtos
 - d) Limpeza;
 - e) Higiene;
 - f) Conservação dos equipamentos e utensílios;
 - g) Preço dos produtos;
 - h) Forma de atendimento.
- VI. Efetuar mensalmente o pagamento da parte que cabe das refeições servidas aos alunos e servidores, exceto no período de férias letivas.
- VII. Notificar por escrito a Contratada a aplicação de eventual multa, nos casos de atrasos e/ou inexecuções das obrigações assumidas.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações de exclusiva conta e responsabilidade da **CONTRATADA**, além do descrito no Termo de Referência, o fornecimento da mão-de-obra, materiais de limpeza e higienização, utensílios que não serão cedidos pela CONTRATANTE necessários para a perfeita execução dos serviços de fornecimento de refeições/lanches, afora outras não previstas e que por lei lhe couberem, as seguintes:

- I. Apresentar a Comissão de Fiscalização as licenças e alvarás necessários e registro na Vigilância Sanitária para instalação e funcionamento do Restaurante.
- II. Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, incluindo a higienização, limpeza e conservação, com a lavagem de pisos, paredes, mesas, vidraças, banheiros, pátio externo, equipamentos e utensílios domésticos utilizado nas refeições.
- III. Responder pela manutenção das instalações prediais, hidráulicas e elétricas, incluindo troca de lâmpadas e reatores, desentupimento de encanamento.
- IV. Disponibilizar aos usuários uma balança digital nas instalações do Restaurante Universitário.
- V. Servir individualmente o prato principal.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



- VII. Manter durante o período de vigência do contrato, nutricionista para acompanhar as condições nutricionais de preparo, temperatura, higienização e distribuição das refeições;
- VIII. Realizar dedetização, desratização e a limpeza e desinfecção das caixas d'água a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. O serviço deverá ser feito sempre fora do horário do expediente do sábado, por empresa devidamente credenciada com emissão de certificado com responsabilidade técnica. O certificado deve ser protocolado junto à comissão de fiscalização até quinze dias após o prazo para execução do serviço;
- IX. Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviço a Contratante, através de exames de saúde periódicos a cada 06 meses.
- X. Garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis.
- XI. Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou courvin, botas de pvc, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscaras, etc.) adequados às atividades de produção de refeições.
- XII. Providenciar para que todos os seus empregados usem crachá de identificação e cumpram as normas internas relativas à segurança do ambiente onde funciona o Restaurante.
- XIII. Manter quadro de funcionários, com número compatível às atividades prestadas.
- XIV. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias.
- XV. Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética.
- XVI. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
- XVII. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.
- XVIII. Treinar os funcionários que prestarão serviços.
- XIX. Coletar diariamente de 100 (cem) a 300 (trezentas) gramas de amostras de todas as preparações. Devem ser coletadas com luvas descartáveis e deverão ser armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador abaixo de 4°C por 48 horas.
- XX. Controlar o resto-ingestão através de monitoramento de qualidade, acompanhamento que é a relação entre o resto devolvido nas bandejas ou pratos pelo cliente e a quantidade de alimentos fornecida, sendo eficiente para indicar a qualidade da refeição servida, além de controlar os desperdícios e custos, pois o excesso de sobras pode significar falhas no porcionamento, planejamento, preparo das refeições e aceitação do cardápio
- XXI. Realizar treinamento constante dos funcionários responsáveis pelo porcionamento, pesquisas de aceitação das preparações pelos usuários, metas para diminuição do resto-ingestão, e outras que se acharem necessárias.
- XXII. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da Contratante, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



XXIII. Submeter todos os equipamentos à manutenção preventiva e corretiva por empresa especializada a cada 06 (seis) meses ou quando necessário.

XXIV. Comunicar a Contratante com antecedência sempre que a Contratada for realizar manutenções em suas instalações.

XXV. Manter fixados em local visível o cardápio semanal do Restaurante.

XXVI. Transportar diariamente, os latões contendo lixo, separados em lixo orgânico e reciclável, para local estipulado pela Contratante.

XXVII. Anexar juntamente com a nota fiscal de serviço, os seguintes documentos:

- a) Relatório mensal das refeições servidas;
- b) Relatório manual de refeições servidas, quando houver, devidamente assinadas;
- c) Relatório de refeições servidas aos visitantes;
- d) Cópias dos comprovantes de pagamento de salários de seus funcionários, bem como os comprovantes de pagamento das guias do INSS e FGTS;
- e) Comprovantes da Regularidade Fiscal.

XXVIII. Zelar pelos móveis, instalações físicas, equipamentos e utensílios que lhe forem entregues para uso, mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade, substituindo-os, por sua conta, quando danificados ou extraviados;

XXIX. Indenizar a CONTRATANTE por danos causados em suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços causada por seus empregados e/ou prepostos, ficando a CONTRATANTE desde já, autorizada a descontar o valor correspondente do pagamento da parte das refeições servidas que lhe cabe. Podendo a CONTRATADA, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos dos bens por sua livre iniciativa;

XXX. Restituir os móveis, equipamentos e utensílios, até o último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que lhe foram entregues para uso, observado o seu desgaste normal de uso, deixando as instalações do refeitório/cantina em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o atendimento;

XXXI. Utilizar a área cedida pela CONTRATANTE, unicamente para a execução dos serviços contratados;

XXXII. Manter todas as áreas dos salões, cozinha, depósito, banheiros e outros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

XXXIII. Providenciar a legalização do empreendimento junto aos órgãos fiscalizadores, mediante a obtenção de licenças, alvarás e autorizações de acordo com as exigências legais vigentes, mantendo-os devidamente atualizados;

XXXIV. Solicitar ao Fiscal de Contrato qualquer alteração ou inclusão de novos produtos comercializados ou revisão de preços, os quais só poderão ser colocados em prática após ser aprovado pela CONTRATANTE.

XXXV. Dar livre acesso nas dependências do refeitório/cantina a qualquer membro da comissão de fiscalização durante o seu horário de funcionamento, fazendo-se acompanhar por seu gerente ou na ausência deste pelo seu preposto, prestando as informações que forem solicitadas.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor de R\$ 3,00 (três reais) da refeição, deverá ser cobrado pela empresa contratada diretamente dos **acadêmicos da Unespar** usuários do Restaurante, e o restante do valor que será pago pela CONTRATANTE devendo a Contratada emitir e apresentar mensalmente a nota fiscal das refeições servidas, as quais serão pagas através de ordem bancária em prazo não superior a 15 (quinze) dias. Para os demais usuários será cobrado, diretamente pela contratada, o valor integral da refeição.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Fica a critério da CONTRATADA aceitar vale “REFEIÇÃO”;

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Para a comunidade externa à Unespar, será cobrado o valor integral da refeição.

CLÁUSULA SEXTA – DIAS E HORÁRIOS DOS SERVIÇOS

O Restaurante Universitário deverá funcionar visando atender as exigências do edital e seus anexos.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O atendimento fora do horário estabelecido somente será permitido mediante entendimento entre as partes **CONTRATANTES**.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – No período de férias, o atendimento do restaurante poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes **CONTRATANTES**.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR E REAJUSTES

O valor unitário total por refeição será de R\$ ____ (____), sendo que R\$ 3,00 (três reais) será pago pelo usuário (alunos) e R\$ ____ (____) será custeado pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Os valores das refeições somente poderão ser revistos decorrido o prazo de 01 (um) ano da assinatura do contrato, mediante comprovação de variação dos custos, demonstrado através de planilhas.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - O valor da refeição somente poderá ser alterado mediante parecer do Fiscal de Contrato e aprovada pela **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SEGUNDA – Para os usuários que não forem acadêmicos a CONTRATADA cobrará o valor contratado da refeição, ou seja, R\$ ____ (____), diretamente do usuário.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

O pagamento do custeio será mensal, a ser efetuado pelo Contratante até 30 (trinta) dias do mês subsequente ao vencido, efetuado mediante depósito em conta corrente indicada pela CONTRATADA, após o fornecimento por este de Nota Fiscal de serviço, acompanhada de relatório contendo os nomes dos usuários que consumiram identificando aqueles que são abrangidos pela bolsa permanência refeições do RU.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A liberação de cada pagamento estará condicionada à:

- a) Consulta prévia do GSM/CFPR via *on line* com resultado favorável.
- b) Indicação na fatura do n° da conta bancária, n° do banco e agência em que deverá ser efetuado o crédito.
- c) Cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Será efetuada retenção de tributos e contribuições sobre o valor final do pagamento conforme legislação vigente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O recolhimento tratado no subitem anterior, não será aplicado às empresas optantes pelo SIMPLES (Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições), desde que anexem à Nota Fiscal, cópia do documento comprobatório da inscrição.

SUBCLÁUSULA QUARTA - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive nas Notas Fiscal/Faturas, serão os mesmos restituídos à CONTRATADA para as correções necessárias, não respondendo a CONTRATANTE por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA antes de paga ou compensada a multa que, porventura, lhe houver sido imposta (art. 86, § 3º da Lei nº 8.666/93 c/c art. 9º da Lei nº 10.520, de 17/07/02 e suas alterações posteriores).



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas referentes à execução do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos diretamente arrecadados (Fonte 250), do orçamento descentralizado do Tesouro Estadual (Fonte 100) e de convênios federais (Fonte 281), elemento de despesa 3390.39.18.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Os serviços serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas, especialmente designadas para tal fim.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, a sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do Contrato deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias ao fornecimento do objeto do presente Contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor deste Contrato.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

Conforme o disposto no Inciso IX, do artigo 55, da Lei nº. 8666/93, a CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, do referido diploma legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no Art. 78, da Lei nº 8.666/93, ensejará a rescisão do presente Contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

SUBCLÁUSULA QUARTA – A rescisão determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos Incisos I a XI do art. 78, da Lei nº 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos Incisos II e IV do art. 87 do mesmo Diploma Legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

SUBCLÁUSULA QUINTA – Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a CONTRATANTE contratar os serviços das licitantes classificadas em colocação subsequente, ou efetuar nova Licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A **CONTRATADA** ficará sujeita às sanções legais previstas nos art. 86 a 88 da Lei 8.666/93, a saber: advertência, multa, rescisão de Contrato, declaração de inidoneidade e suspensão do direito de licitar e contratar, sendo advertida por escrito sempre que infringir as obrigações contratuais. As multas previstas são as seguintes, sendo independentes, aplicadas cumulativamente e descontadas dos pagamentos relativos ao período das ocorrências:

- a) 0,10% (um décimo por cento) do valor do Contrato, por dia que ultrapasse o prazo de início do serviço;
- b) de 0,20% (dois décimos por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências registradas através de advertência e não sanadas pela CONTRATADA;
- c) de 0,50% (cinco décimos por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências em caráter de reincidência, registradas através de advertência e não sanadas pela CONTRATADA;
- d) de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contratado, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória;



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



e) de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar o Contrato ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital;

f) De 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA– A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada através de carta postal com aviso de recebimento.

SUBCLÁUSULA QUARTA– As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. As sanções serão obrigatoriamente registradas no GSM/CFPR.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Dos atos da Administração que aplicarem sanção ou que rescindirem o contrato, caberá recurso na forma do Art. 109 da Lei nº. 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

Qualquer dano ocasionado à **CONTRATANTE** ou a terceiros, por ato comissivo ou omissivo, doloso ou culposo da **CONTRATADA** ou de seus prepostos, sujeitará esta, independentemente de outras combinações contratuais e legais, ao pagamento de perdas e danos.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - É também de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, que detém natureza de empresa prestadora de serviços, as obrigações patronais ou trabalhistas tidas com seus empregados, não gerando, a presente relação contratual de prestação de serviços, qualquer responsabilidade solidária da **CONTRATANTE** em relação aos empregados da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS ÔNUS E ENCARGOS

Todos os ônus ou encargos referentes à execução deste Contrato, que se destinem à realização dos serviços, a locomoção de pessoal, seguros de acidentes, impostos, taxas, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e outros que forem devidos em razão dos serviços ficarão totalmente a cargo da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA – DA PUBLICAÇÃO

A **CONTRATANTE** fará publicar, no Diário Oficial do Estado do Paraná, extrato do presente Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias da data da assinatura, com indicação da modalidade de licitação e seu número de referência, como condição de sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

Quaisquer dúvidas surgidas na execução deste Contrato serão dirimidas entre as partes, durante a sua vigência, passando as decisões, assim tomadas, a fazer parte integrante do mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

A ação ou omissão, total ou parcial, do **CONTRATANTE** não exime a **CONTRATADA** da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Na hipótese de rescisão deste Contrato ou por ocasião do término de sua vigência, os bens, instalações e tudo o que for de propriedade do **CONTRATANTE** e que esteja na posse ou uso



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PARANÁ – UNESPAR
CAMPUS DE APUCARANA



da **CONTRATADA** deverá ser automaticamente restituído nas mesmas condições do seu recebimento, observado o desgaste normal pelo seu uso.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Não caberá à **CONTRATADA** o direito a qualquer indenização por ocasião da rescisão ou término da vigência deste Contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Todas as benfeitorias realizadas pela **CONTRATADA** deverão ser aprovadas pela **CONTRATANTE**, e os valores a elas referentes serão de inteira e exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, ficando as benfeitorias integradas ao patrimônio público, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

O Foro para dirimir as questões oriundas do presente Contrato será o da Justiça Estadual de Apucarana, estado do Paraná.

E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, que depois de lido e achado conforme é assinado pelas partes **CONTRATANTES** e pelas testemunhas abaixo firmadas.

Pela **CONTRATANTE**

Pela **CONTRATADA**

CPF:
TESTEMUNHA

;
CPF:
TESTEMUNHA