



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

TERMO DE CONTRATO

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**, sediada na Cidade Universitária Prof. José Aloísio de Campos, Av. Marechal Rondon, s/n, Município de São Cristóvão/SE, Fundação Instituída pelo Governo Federal através do Decreto-Lei nº 269, de 28 de fevereiro de 1967, inscrita no CNPJ sob o nº 13.031.547/0001-04 neste ato representada pelo seu Magnífico Reitor, Prof. Dr. **Angelo Roberto Antonioli**, brasileiro, solteiro, portador do CPF nº 973.238.618-53, e da C.I. nº 9.300.075-3 SSP/SP, doravante designada **CONTRATANTE**, e a firma **M A Refeições e Eventos Ltda.**, sediada na Av. Gov. João Durval Carneiro, nº 3665, Multiplace Boulevard, Sala 302-303, Bairro São João, Feira de Santana, Bahia, portadora do CNPJ 16.444.751/0001-37, representada neste ato por seu Sócio Representante, **Marcelo Vinicius Silva Assis**, brasileiro, casado, portador do RG 6740322-09 SSP/BA e do CPF nº 676.733.505-30, adiante designada **CONTRATADA**, firmam o presente CONTRATO, oriundo da dispensa de Licitação nº 900xx/2019, para execução do remanescente dos serviços previstos no Contrato nº 033/2019-UFS, resultante do Pregão Eletrônico nº 029/2019, objeto do processo nº 23113.020063/2019-29, observadas as disposições da lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993, no que couber, e demais legislações pertinentes em vigor, mediante as seguintes cláusulas e condições.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação nº 900xx/2019, fundamentado no art. 24, XI da Lei nº 8.666/93, tem como objetivo a contratação de empresa especializada em serviço de alimentação e nutrição, com concessão onerosa do espaço físico, visando ao preparo e distribuição de Refeições Industriais no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Sergipe – RESUN/UFS, *campus* São Cristóvão, nas especificações e quantidades relacionadas no **Anexo I - Termo de Referência** do Edital e demais condições e exigências estabelecidas no Edital de Pregão eletrônico n. 029/2019 e seus anexos.

- 1.1. As quantidades estimativas a serem fornecidas correspondem a:
1.200.000 grandes refeições (almoço e jantar).
- 1.2. As especificações técnicas se encontram no Termo de Referência **(ANEXO I)** do Edital de Pregão Eletrônico n. 029/2019.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES

2.1. DA CONTRATANTE



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

- 2.1.1. Para garantir o fiel cumprimento do presente Contrato, a **CONTRATANTE** se comprometerá a:
- 2.1.2. Proporcionar todas as facilidades para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços dentro da normalidade deste Contrato
- 2.1.3. Assegurar o livre acesso aos empregados da **CONTRATADA** ao recinto de trabalho;
- 2.1.4. Fiscalizar a execução dos serviços de que trata o presente Contrato, sendo que esta fiscalização não isenta a **CONTRATADA** de quaisquer responsabilidades;
- 2.1.5. Liquidar as faturas de pagamento até o quinto dia útil do mês subsequente ao vencimento, mediante a apresentação da respectiva fatura discriminada, e atestada pelo Setor competente da **CONTRATANTE**.
- 2.1.6. Exigir da **CONTRATADA** que apresente mensalmente e devidamente atualizados os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista mediante a apresentação de certidão ou consulta online ao SICAF.
- 2.1.7. Realizar vistoria Técnica periódica, com emissão de relatório de conformidade e não conformidade e prazos para adequações.

2.2. **DA CONTRATADA**

2.2.1. O serviço da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do RESUN/ UFS é de inteira responsabilidade da CONTRATADA com objetivo de atender aos usuários do restaurante com o padrão de alimentação estabelecido neste contrato e sem interrupções na prestação do serviço.

2.2.2. Responsabilizar-se, manter, reparar, substituir, complementar e/ou adaptar a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios cedidos para o adequado funcionamento da UAN dentro da legislação sanitária.

2.2.3. As refeições deverão ser produzidas segundo as orientações do Guia Alimentar Brasileiro (BRASIL, 2014), com alimentos *in natura* ou minimamente processados como base da alimentação. A utilização de óleos, gorduras, sal e açúcar deverá ser em pequenas quantidades, ao temperar e cozinhar alimentos; bem como, deverá ser limitada a oferta de alimentos processados e evitada a de alimentos ultra processados.

2.2.4. 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.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

2.2.5. Estabelecer controle rigoroso de qualidade para garantir a segurança alimentar, com vistas a evitar riscos à saúde humana por meio de Doenças Transmitidas por Alimentos.

2.2.6. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação trabalhista, previdenciária, segurança do trabalho, sanitária e de alimentação e nutrição.

2.2.7. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante.

2.2.8. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com qualidade e tecnologia adequadas, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações.

2.2.9. Responsabilizar-se completamente por qualquer inobservância ou omissão na prestação dos serviços objeto do contrato, independentemente da fiscalização exercida pela **CONTRATANTE**.

2.2.10. Prestar pronta informação à **CONTRATANTE** sobre qualquer ocorrência verificada durante a prestação do serviço.

2.2.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da **CONTRATANTE**.

2.2.12. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

2.2.13. Designar um preposto que será o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que por ventura possam surgir durante a vigência do contrato.

2.2.14. Manter sediado junto à **CONTRATANTE** durante os turnos de trabalho, profissionais capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

2.2.15. Manter reuniões periódicas entre a gestão da fiscalização e gestão da empresa para avaliação do contrato e solucionar problemas que por ventura vierem a acontecer.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

2.2.16. Possuir em seu quadro permanente responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento.

2.2.17. Manter no local **Alvará de Vigilância Sanitária** em vigor, bem como, realizar todas benfeitorias ou solicitações em atendimento às quaisquer exigências dos órgãos fiscalizadores (Prefeitura Municipal de São Cristóvão e/ou Vigilância Sanitária Municipal/Estadual).

2.2.18. Deverá seguir as normas regulamentadoras inerentes à Segurança do Trabalho.

2.2.19. Disponibilizar Plano de Trabalho contendo, entre outras, rotinas, manuais técnicas de higienização de equipamentos, manutenção, treinamento da equipe, normas funcionais e cronograma de execução das atividades.

2.2.20. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.

2.2.21. Fornecer pessoal treinado e qualificado para a realização dos serviços contratados, assim como realizar reciclagens e treinamentos periódicos, visando o melhor desempenho das tarefas técnicas e atendimento ao público. A equipe técnica deverá ser aprovada pela fiscalização do contrato.

2.2.22. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela **CONTRATANTE**.

2.2.23. O fornecimento e cuidado com os uniformes são de responsabilidade da CONTRATADA, os quais deverão ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

2.2.24. Fornecer anualmente os seguintes uniformes completos para cada funcionário da equipe operacional: a) 05 (cinco) uniformes básicos a cada um de seus empregados composto por blusa em malha de algodão, calça em brim, meias; b) 02 (dois) Aventais de courvim; c) 01 (uma) bota ou sapato específico para uso em cozinha industrial; d) as copeiras deverão ter a mais 02 (dois) aventais nas cores laranja e verde para servir as refeições.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

2.2.25. Fornecer na contratação os seguintes uniformes completos para cada funcionário da equipe técnica: a) 03 (três) jalecos em tecido leve; b) 03 (três) camisas manga curta em tecido leve; c) 03 (três) calças de alfaiataria em tecido leve; d) 01 sapato específico para uso em cozinha industrial. Anualmente repor 01 (um) vestuário completo e sapatos quando necessário.

2.2.26. Identificar os uniformes com os seguintes dados: nome da empresa, nome do funcionário, dia da semana. Nas blusas, camisas, aventais, jalecos: os nomes dos funcionários devem ser aplicados de forma que possam ser retirados em caso de demissão. A identificação dos dias da semana deverá ser em sistema de 05 (cinco) cores diferentes que deverão ser fixados nos debruados das mangas das blusas e bainhas das calças. A legenda de cores deverá ser publicada em local acessível à fiscalização.

2.2.27. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, mantendo a coloração discreta.

2.2.28. É de responsabilidade da empresa a adequada limpeza dos uniformes, que deverão obrigatoriamente ser lavados por serviço de lavanderia para viabilizar a integridade e higienização adequada dos uniformes.

2.2.29. Uniformes com avarias deverão ser consertados ou trocados por novos imediatamente.

2.2.30. Manter todo o seu pessoal uniformizado, identificado e providos dos equipamentos de proteção individuais e coletivos, segundo determina a legislação de medicina e segurança do trabalho.

2.2.31. Deverá disponibilizar protetores auriculares, óculos de proteção, cintas para coluna, capotes para câmaras frias, aventais de proteção térmica, luvas térmicas e de malha de aço de acordo com as funções exercidas, entre outros que se fizerem necessários.

2.2.32. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte dos seus empregados, das normas disciplinares, patrimoniais, sanitárias, sociais, ambientais compatíveis com os princípios de cidadania e desenvolvimento sustentável.

2.2.33. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito. Manter caixa de primeiros-socorros constantemente abastecida.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

2.2.34. Responsabilizar-se por qualquer prejuízo que seus empregados causarem ao patrimônio da **CONTRATANTE**, a terceiros e ao meio ambiente, decorrente de ação e/ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

2.2.35. Arcar com todos os ônus trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução do contrato objeto da presente licitação, independentemente da regularidade dos pagamentos efetuados pela UFS.

2.2.36. As remunerações deverão ser norteadas pelos Acordos Coletivos ou Convenções Coletivas de Trabalho das respectivas categorias, respeitando impreterivelmente a data base e a qualificação dos funcionários.

2.2.37. Fornecer mensalmente, anexando juntamente com a nota fiscal/fatura, os comprovantes de regularidade fiscais e trabalhistas através da certidão regularizada ou consulta *on-line* ao SICAF.

2.2.38. Substituir, sempre que exigido, independente de justificativa da **CONTRATANTE**, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento, sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da **CONTRATANTE** ou ao Interesse do Serviço Público.

2.2.39. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

2.2.40. Manter atualizadas as informações acerca das condições de saúde dos seus empregados os quais por ventura prestem serviço no âmbito deste Contrato. Poderá a fiscalização solicitar em qualquer uma das prestações de contas a apresentação de informações acerca das condições de saúde dos seus empregados, sob pena, em caso de não apresentação, o não prosseguimento do processo de pagamento. A solicitação será efetuada com antecedência mínima de 15(quinze) dias úteis para a apresentação das informações.

2.2.41. Manter quadro de funcionários, com número compatível às atividades prestadas, em observância ao quadro técnico mínimo sugerido.

2.2.42. Deverá ter quadro de pessoal rotativo destinado a substituir ausência de pessoal fixo por falta justificada ou não justificada para não haver prejuízo de descontinuidade.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

2.2.43. Realizar treinamento constante dos funcionários, pesquisas de aceitação das preparações pelos usuários, metas para diminuição do resto-ingestão, e outras que se acharem necessárias e/ou propostas pela fiscalização.

2.2.44. Garantir que a área externa seja livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.

2.2.45. A cozinha industrial deverá estar adequada para possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos. Deverá existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;

2.2.46. O armazenamento de alimentos pré-preparados ou preparado não deverá em hipótese nenhuma compartilhar espaço com outros alimentos;

2.2.47. Realizar dedetização, desratização e desalojamento de morcegos ao início do contrato e durante sua vigência a cada recesso acadêmico, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre no final de semana, com a devida higienização das áreas. Deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada. Fixar laudo de execução no refeitório e sala administrativa da cozinha, além de encaminhar uma cópia para a fiscalização.

2.2.48. Implantar outros procedimentos de prevenção de insetos e roedores, como limpeza da área externa, retirada de entulhos e resíduos sólidos, instalação/ manutenção de telas milimetradas nas portas e janelas, manter as portas com fechamento automático e vedação inferior, instalar proteção nas grelhas e ralos e armadilhas elétricas para insetos voadores.

2.2.49. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

2.2.50. Retirar e destinar o lixo orgânico e inorgânico à medida que os recipientes estiverem com a capacidade preenchida, para evitar o risco de contaminação cruzada durante pré-preparo e preparo dos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

alimentos, atendendo à logística da coleta seletiva praticada, sendo, portanto, de responsabilidade da Contratante a destinação final do lixo.

2.2.51. Utilizar apenas contentores de lixo acionados por pedal e em adequadas condições de uso.

2.2.52. Garantir adequadas condições de higienização das mãos dos usuários: sabonete líquido inodoro, papel toalha/ou secador para todas as pias do acesso ao refeitório, assim como o devido descarte (lixeiras com saco plástico) e a limpeza do ambiente durante e após cada refeição.

2.2.53. 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.

2.2.54. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta obrigação de reparação do dano.

2.2.55. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso.

2.2.55.1 Caso seja verificado pela CONTRATADA, juntamente com a Fiscalização do Contrato, **no início da execução do serviço**, que algum dos equipamentos e utensílios discriminados e disponibilizados pela CONTRATANTE não estão aptos ao uso, é de responsabilidade da CONTRATANTE providenciar a adequação ou manutenção necessárias, devendo ser recalculado o custo inerente e integrante da cessão onerosa, até o restabelecimento da condição de uso.

2.2.56. Implantar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios: a) manter técnico em manutenção especializado; b) Equipamentos deverão ser substituídos via locação enquanto estiver em conserto; c) Equipamentos sem conserto deverão ser substituídos e repostos; d) utensílios devem ser repostos semestralmente, ou conforme a necessidade.

2.2.57. O quantitativo mínimo de utensílios de servir (exclusivo para a distribuição) a cada início de semestre letivo:

- a) 3000 (três mil) pratos de porcelana com bordas grossas;
- b) 2000 (duas mil) tigelas para sopa de porcelana com bordas grossas;
- c) 3000 (três mil) garfos inteiros em aço inox;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

- d) 3000 (três mil) facas para churrasco inteiriças em aço inox;
- e) 2000 (duas mil) colheres de sopa inteiriça em aço inox.
- f) 28 pegadores de massa bifurcados;
- g) 24 colheres de arroz;
- h) 16 escumadeiras;
- i) 16 conchas médias. Todas com cabo inteiriço em aço inox.

2.2.58. É responsabilidade da CONTRATADA a manutenção do quantitativo adequado de utensílios para atender sem interrupções e comprometimento do fluxo de distribuição, independentemente dos quantitativos mínimos previstos no subitem 2.2.57.

2.2.59. Apresentar certificado ou declaração de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de todos os manipuladores de alimentos e auxiliares de serviços gerais ao início de cada semestre letivo.

2.2.60. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

2.2.61. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

2.2.62. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, preferencialmente orgânicos, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

2.2.63. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

2.2.64. Realizar higienização dos reservatórios de água às expensas da CONTRATADA, com a seguinte periodicidade: antes de iniciar as atividades, em cada recesso acadêmico.

2.2.65. Realizar Controle Laboratorial da Potabilidade da água: físico, químico e microbiológico. Periodicidade trimestral (2 vezes no semestre letivo). Mínimo de 8 pontos de água. A fiscalização deverá acompanhar a coleta.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

2.2.66. Realizar Controle microbiológico com *swab* para monitoramento de mãos e superfícies. Periodicidade semestral (semestre letivo). *Swab* de mãos em todos os funcionários manipuladores de alimentos. *Swab* de superfícies: placas de corte das saladas, bancadas da cocção, outras que forem identificadas como Ponto Crítico de Controle. Em caso de inadequações deverão ser adotadas medidas corretivas e depois realizar novo *swab*. A fiscalização deverá acompanhar a coleta.

2.2.67. Realizar Controle microbiológico das refeições produzidas. Realizar análise de todas as preparações de um dia de cardápio em 03 (três) tempos: início, meio e final da distribuição. Periodicidade: Semestral. Caso apresente contagem de microrganismos acima do tolerável realizar outra análise após medidas corretivas. A fiscalização deverá acompanhar a coleta.

2.2.68. Coletar diariamente 200 (duzentos) gramas de amostras de todas as preparações no início da distribuição e após a entrada de 60% dos comensais. Devem ser coletadas com mãos devidamente higienizadas e deverão ser armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador abaixo de 4°C por 72 horas. Caso haja relato de problemas de saúde associado à refeição consumida no RESUN a empresa deverá proceder a análise microbiológica da amostra.

2.2.69. Implantar Registro de notificação de caso/surto de Doença Transmitida por Alimentos, físico e *online*.

2.2.70. A **CONTRATADA** somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização prévia da **CONTRATANTE**.

2.2.71. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

2.2.72. Adotar o Método AQPC - Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio na elaboração dos cardápios.

2.2.73. Considerar a disponibilidade sazonal e em quantitativo dos gêneros alimentícios na elaboração do cardápio.

2.2.74. Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução desinfetante em pó, de acordo com as normas vigentes.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

2.2.75. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.

2.2.76. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

2.2.77. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo daquela preparação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

2.2.78. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

2.2.79. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à **CONTRATANTE** e disponibilizados à **CONTRATADA**, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso, sendo que a **CONTRATADA** deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, na presença de servidor designado pela **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o período citado.

2.2.80. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da Contratante, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.

2.2.81. Submeter todos os equipamentos próprios e cedidos pela **CONTRATANTE** à manutenção preventiva e corretiva por técnico/empresa especializada mensalmente.

2.2.82. Comunicar a **CONTRATANTE** sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações.

2.2.83. 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.

2.2.84. 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 abater o valor correspondente nas faturas. Podendo a **CONTRATADA**, entretanto, a seu exclusivo



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

critério, optar pela reparação dos danos dos bens por sua livre iniciativa.

2.2.85. Restituir os móveis e 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 em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o atendimento.

2.2.86. Utilizar a área cedida pela **CONTRATANTE**, unicamente para a execução dos serviços contratados.

2.2.87. Manter todas as áreas: refeitórios, cozinha, depósito, salas administrativas e outros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

2.2.88. Adequar e manter os refeitórios como ambiente confortável para a alimentação: conforto térmico, visual, limpeza, decoração temática, informação nutricional.

2.2.89. Apresentar quadro técnico na Área de Alimentação e Nutrição conforme Resolução CFN nº 603/2018 e suas alterações. O quantitativo mínimo sugerido consta no Termo de Referência.

2.2.90. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas no objeto contratado.

2.2.91. Manter durante o período de vigência do contrato Nutricionistas como responsáveis técnicos titular e substituto devidamente credenciados no Conselho Regional de Nutrição (CRN – 5ª Região).

2.2.92. Realizar educação nutricional permanente com os ESTUDANTES da Universidade Federal de Sergipe.

2.2.93. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA**, obedecendo às normas internas para acesso ao Restaurante.

2.2.94. **A CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo esgotamento das caixas de gorduras, fossas sépticas e entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

2.2.95. Estar ciente que a **CONTRATANTE** pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção da secretaria municipal ou estadual



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

de vigilância sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela ANVISA estão sendo obedecidos.

2.2.96. Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, incluindo a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, vidraças, equipamentos e utensílios domésticos utilizado nas refeições.

2.2.97. Servir individualmente o prato da opção proteica/prato principal. As demais preparações terão o porcionamento pelos usuários.

2.2.98. Controlar o resto-ingestão como instrumento de: monitoramento de qualidade e quantidade das refeições servidas, 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. Programas de conscientização sobre desperdício devem ser adotados.

2.2.99. Manter fixado no Restaurante, em local visível, bem como em mídias sociais, o cardápio semanal.

2.2.100. Disponibilizar ferramenta de opinião/avaliação diária aos comensais, preferencialmente via mídia social ou sistema informatizado.

2.2.101. 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 serem aprovados pela **CONTRATANTE**.

2.2.102. Dar livre acesso nas dependências do Restaurante 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.

2.2.103. É de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** o abastecimento de gás suficiente para a produção das refeições, como também de possíveis adequações nas instalações referente ao gás que será utilizado na Cozinha Industrial, observando as normas técnicas regulamentares pertinentes.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA FORMA DE PRODUÇÃO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

- 3.1. A produção das refeições terá como referência o atendimento das necessidades nutricionais de uma população adulta saudável. As especificações técnicas se encontram no termo de referência.
- 3.2. Serão consideradas algumas situações alimentares específicas para a produção de refeições: vegetarianos, ovo-lácteo e veganos, diabéticos e hipertensos, intolerantes à lactose e celíacos.
- 3.3. A elaboração de cardápios deverá ser baseada no Guia Alimentar Brasileiro (2014).
- 3.4. Deverão ser ofertadas duas opções de prato principal, uma onívora e outra vegetariana. Quando a opção vegetariana for ovo-láctea deverá ser incluída leguminosa na salada de legumes.
- 3.5. O suco deverá ser feito com polpa de fruta congelada com 5% VET do suco de açúcar de adição, com porcionamento livre pelo usuário.
- 3.6. O suco deverá ser distribuído em 03 refresqueiras industriais de 200 litros: 02 no refeitório inferior e 01 no refeitório superior.
- 3.7. A produção do suco deverá ser estimada em 300 ml por pessoa. A qualidade nutricional e higiênico-sanitária deve ser observada em todas as etapas, do pré-preparo à distribuição.
- 3.8. Todas as etapas de produção e distribuição das refeições se darão na cozinha industrial no Restaurante Universitário *campus* São Cristóvão, conforme estabelecido em Termo de Referência (ANEXO I do Edital).
- 3.9. A distribuição das refeições se dará no Restaurante Universitário *Campus* São Cristóvão.
- 3.10. Abaixo segue o horário da distribuição, que poderá ser alterada de acordo com a demanda da CONTRATANTE:

Campus	Refeição	Horário
São Cristóvão	Almoço	10h45 - 14h
São Cristóvão	Jantar	17h - 19h

- 3.11. A distribuição deverá ser realizada na forma de porcionamento livre pelo usuário, com exceção da opção protéica/ prato principal e frutas.
- 3.12. A distribuição opção protéica/ prato principal deverá ser realizada por 04 (quatro) copeiras.
- 3.13. O quantitativo de refeições diárias está estimado em 6000 grandes refeições/dia, distribuídos: *campus* São Cristóvão - 3500 almoços e 2500 jantares. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA atender à demanda de refeições na integralidade, considerando as flutuações no quantitativo diário.
- 3.14. Durante um ano letivo normal não haverá funcionamento do RESUN para o fornecimento de refeições nos períodos referentes aos recessos acadêmicos entre semestres ou por algum outro motivo em que as aulas sejam suspensas, havendo a deliberação de não funcionamento pela Direção do Restaurante Universitário.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento será referente ao quantitativo de refeições efetivamente servidas aos usuários do RESUN, através de relatório gerado pelo Sistema de Informação da contratante para Controle de Acesso do RESUN.

4.2. Os documentos comprobatórios deverão ser enviados à Fiscalização, em arquivo digital, conforme **ANEXO I - Procedimento prestação de contas – serviço RESUN.**

4.3. O pagamento será efetuado, em moeda nacional corrente, através de Ordem Bancária, até o 5º (quinto) dia útil após o término do mês seguinte àquele em que for efetuada a prestação de serviços, mediante apresentação das faturas devidamente atestadas pelo fiscal do contrato e em conformidade com o Instrumento de Medição de Resultados - IMR disposto no Termo de Referência, obedecida a estrita ordem cronológica das datas de sua exigibilidade, salvo quando presentes relevantes razões de interesse público, justificadas com a devida publicidade.

4.4. O pagamento mensal dos serviços somente poderá ser efetuado após comprovação de: regularidade fiscal e trabalhista mediante a apresentação de certidão ou consulta *on-line* ao SICAF; pagamento do valor referente à concessão da área e da estrutura do RESUN. O pagamento será suspenso se houver contra indicação do SICAF em "ON-LINE" até que a situação seja regularizada pela Contratada.

4.5. Ocorrendo reajuste, a CONTRATADA passará a apresentar 02 (duas) notas fiscais/faturas, uma correspondente ao preço inicial e outra, suplementar, relativa ao valor do reajustamento devido.

4.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

4.7. O processo de pagamento deverá incluir o cumprimento das exigências técnicas contidas neste Edital, Termo de Referência e outras exigências decorrentes atestadas pela Fiscalização do contrato.

4.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) \quad I = (6 / 100) / 365 \quad I = 0,00016438$



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

TX = Percentual da taxa anual = 6%

5. CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO

5.1. O preço total para o fornecimento das refeições descritas no Termo de Referência será de R\$7.200.000,00 (sete milhões e duzentos mil reais), subdividido em:

Almoço: valor unitário R\$ 6,00 (seis reais).

Jantar: valor unitário R\$ 6,00 (seis reais).

5.2 As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta do Elemento de Despesa 339039, Programa de Trabalho **108588**, fonte de Recurso **1000000000**, em razão de que foi emitida nota de empenho nº 2019NE80**0384**, no valor de R\$ **3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais)**

5.3 Os valores informados nos itens 5.1 e 5.2 desta cláusula Quinta são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos à contratada dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA GARANTIA

6.1. Em garantia das obrigações ora assumidas a CONTRATADA presta caução correspondente a 3% (três por cento), do valor do Contrato, cuja importância será devolvida após a efetiva prestação dos serviços.

6.2. A CONTRATADA optará por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

II - seguro garantia;

III - fiança bancária.

6.3. A Contratada deverá apresentar a Garantia ao Departamento Financeiro da Contratante em até 05(cinco) dias corridos contados da assinatura do Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A fiscalização, para a perfeita execução deste Contrato, será exercida por um Gestor do Contrato designado pela PROEST e pela Comissão de Fiscalização nomeada pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROEST), e composta por Nutricionistas do Restaurante Universitário (RESUN).

7.2. Em casos excepcionais, como greve, ausência de ocupação ou de servidor na ativa no cargo de Nutricionista do serviço público, a



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

administração pública poderá nomear outro servidor para a fiscalização.

7.3. Caberá à PROEST indicar gestor, fiscal titular e fiscais suplentes para o contrato, dentre os membros da Comissão de Fiscalização, para que seja emitida Portaria do Reitor, designando-os.

7.4. 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:

7.4.1. Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto, bem como solicitar eventuais alterações visando à melhor prestação dos serviços;

7.4.2. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

7.4.3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato;

7.4.4. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, verificando, ainda, os hábitos de higiene do pessoal da Contratada;

7.5. Mensalmente deverá ser emitido Laudo de acompanhamento do contrato pela Fiscalização, que deverá ser apensado ao processo de pagamento como quesito técnico de cumprimento do contrato.

7.6. Fiscalizar, rigorosamente, a higiene e conservação dos alimentos.

7.7. Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e propor vistoria, se necessário.

7.8. Anotar todas as queixas a serem examinadas e determinar o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos verificados.

7.9. Verificar a qualificação dos empregados da Contratada.

7.10. Propor a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório.

7.11. 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 - Higiene

IV - Atendimento no local.

7.12. As pesquisas de satisfação não se sobrepõem à avaliação técnica sobre a qualidade nutricional das refeições, baseada nas diretrizes sobre alimentação saudável dos organismos de saúde nacionais e internacionais.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

7.13. A fiscalização utilizará como critérios para avaliação dos serviços, as condições asseveradas no Termo de Referência acerca do Instrumento de Medição de Resultado – IMR.

7.14. A fiscalização exercida pela Contratada não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O quantitativo das refeições servidas por refeição será mensurado pelo Sistema Informatizado de Acesso ao Restaurante Universitário da UFS.

8.2. Diariamente será emitido relatório para a CONTRATADA com os quantitativos de refeições servidas referentes ao dia anterior.

8.3. O relatório deve ser atestado por preposto da CONTRATADA.

9. CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA E DO REAJUSTE

9.1. Este Contrato tem seu prazo de vigência estimado em 12 (doze) meses contados a partir da assinatura da Contratada em Ordem de Serviço a ser emitida pela CONTRATANTE, após verificada a obtenção e devida regularização junto aos órgãos fiscalizadores, mediante a obtenção de licenças, alvarás e autorizações de acordo com as exigências legais vigentes, por conduto da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.

9.2. Este Contrato poderá ser prorrogado até o período máximo de 60 meses.

9.3. Os preços dos serviços objeto deste contrato, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data limite para apresentação da proposta de preços pela licitante ou, após eventuais prorrogações anuais, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, poderão ser reajustados da seguinte forma, em observância a determinação do TCU:

a) conforme a variação de índice oficial de preços (preferencialmente o IPCA, salvo justificativa da Administração para utilização de outro índice), acumulado em 12 (doze) meses, para os insumos diversos; e

b) consoante acordo ou convenção coletiva homologada no ano do realinhamento, para as despesas com pessoal, embora não se trate de contratação com dedicação exclusiva de mão de obra.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

9.4. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA. Caso a CONTRATADA não solicite tempestivamente o reajuste e prorrogue o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1. A CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA, nos casos de inexecução total ou parcial do presente Contrato, as penas de advertência, multa, suspensão temporária de participar de licitações e impedimento para contratar com a Administração, na forma do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

10.2. A Fiscalização emitirá ADVERTÊNCIAS sobre o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos, serão dados 05 (cinco) dias úteis para a resposta e defesa por parte da CONTRATADA.

10.3. As penalidades serão categorizadas em Leve, Moderadas e Graves, condizentes com o efeito da infração sobre o serviço público, os usuários, funcionários e/ou à saúde humana.

10.4. Poderá ser aplicada multa de 1%(um por cento) de 1/12 (um doze avos) do valor global do contrato por dia de ocorrência ou manutenção da irregularidade, que ensejar a aplicação de penalidade leve, conforme os tipos abaixo:

- I. Falta de conhecimento e domínio das especificações técnicas contidas no termo de referência e obrigações previstas em contrato por parte da equipe técnica.
- II. Lentidão e atrasos não sistemáticos (uma vez por na semana) na abertura do refeitório aos comensais e/ou no fluxo da distribuição por: número/qualidade insuficiente de insumos, utensílios, equipamentos e/ou funcionários.
- III. Modificar as preparações do cardápio antes dos quantitativos previstos em contrato.
- IV. Não padronizar as preparações culinárias conforme a Técnica Dietética.
- V. Manter em seu quadro funcionário inapto para o trabalho em UAN e/ou com Avaliação de desempenho insuficiente.
- VI. Não informar ao usuário o cardápio e a qualidade nutricional das refeições servidas no espaço do refeitório e/ou mídias sociais.
- VII. Desperdício de alimentos por parte dos funcionários da CONTRATADA.
- VIII. Falta de cuidados com a manutenção das áreas, equipamentos e utensílios cedidos à CONTRATADA, observado em condutas dos funcionários e da CONTRATADA em recuperar os bens/ patrimônios públicos danificados.
- IX. Manter funcionário com uniformes avariados e/ou sujos no local de trabalho.
- X. Presença esporádica (maior que quinzenal) de riscos físico, químico e/ou biológico nas refeições.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

10.5. Poderá ser aplicada multa de 2% (dois por cento) de 1/12 (um doze avos) do valor global do contrato por dia de ocorrência ou manutenção da irregularidade, que ensejar a aplicação de penalidade moderada, conforme os tipos abaixo:

- I. Equipe operacional demonstrar falta de conhecimento e/ou praticar ações em não conformidade com a função de manipuladores de alimentos e funcionários de cozinha industrial.
- II. Realizar higienização da área de produção, distribuição, utensílios e/ou equipamentos no dia posterior ao uso.
- III. Modificar cardápio previamente aprovado sem autorização da fiscalização.
- IV. Não ofertar todos os itens do cardápio do início ao final da distribuição das refeições.
- V. Ofertar alimentos/ preparações culinárias não condizentes com os critérios da boa técnica dietética, da qualidade sensorial e/ou culinária e do Guia Alimentar Brasileiro (BRASIL, 2014).
- VI. Desperdício de água e energia ou gás observada por condutas inapropriadas avaliadas pela Fiscalização.
- VII. Manter funcionário inapto para as funções atribuídas em seu quadro.
- VIII. Atingir menos que 90% de conformidade segundo o *check list* da RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002.
- IX. Adotar ou manter condutas, técnicas, fluxograma, equipamentos, utensílios em desacordo com o controle de qualidade para a segurança alimentar e outros critérios descritos neste Edital, Termo de Referência e legislação sanitária.

10.6. Poderá ser aplicada multa de 5% (cinco por cento) de 1/12 (um doze avos) do valor global do contrato por dia de ocorrência ou manutenção da irregularidade, que ensejar a aplicação de penalidade grave, conforme os tipos abaixo:

- I. Negar-se ou omitir-se a assumir todas as responsabilidades inerentes ao serviço da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do RESUN/ UFS, além das previstas neste Edital e Termo de Referência.
- II. Não cumprimento dos relatórios técnicos, autuações e/ou solicitações da Fiscalização.
- III. Não fornecer uniformes e Equipamentos de Proteção Individual aos funcionários em quantidade e especificação correta com as funções exercidas.
- IV. Não se responsabilizar pela higienização dos uniformes conforme previsto neste contrato.
- V. Lentidão e atrasos sistemáticos (mais que uma vez por semana) na abertura do refeitório aos comensais e/ou no fluxo da distribuição por: número/qualidade insuficiente de insumos, equipamentos, utensílios e/ou funcionários.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

- VI. Presença recorrente (quinzenal ou menor) de riscos físico, químico e/ou biológico nas refeições.
- VII. Descarte indevido das amostras das refeições, impossibilitando a sua análise quando houver relatos de problemas de saúde associado à refeição consumida no RESUN.
- VIII. Não respeitar e agir de maneira preconceituosa com os usuários do RESUN, no tocante à classe social, religião/ crença, cor da pele/ características fenotípicas, gênero e sexualidade por parte de qualquer funcionário da CONTRATADA.

10.7. A omissão no cumprimento de qualquer obrigação contratual e especificações contidas no Termo de Referência são passíveis da penalidade MULTA, conforme autuação da Fiscalização.

10.8. Em caso de surto alimentar poderá ser encaminhada rescisão contratual conforme item 11.2 da Cláusula Décima Primeira

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1. A inexecução total ou parcial deste Contrato por parte da CONTRATADA assegurará ao CONTRATANTE, o direito de rescisão, nos termos do artigo 77, 78 e 79, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações pela Lei nº 8.883/94 mediante notificação por carta, contra-recibo, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

11.2. A rescisão do contrato também poderá ser determinada por ato unilateral da Administração quando ocorrer Surto Alimentar associado às refeições consumidas no RESUN, conforme incisos XII e XVII do artigo 79 da Lei nº 8.666/93.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS BENS CEDIDOS

12.1. A CONTRATANTE cederá à CONTRATADA os bens listados no Anexo III do Edital, única e exclusivamente para a prestação dos serviços objeto deste contrato.

12.2. A CONTRATADA se obriga a zelar por todos os bens colocados à disposição pela CONTRATANTE, bem como a realizar sua a manutenção preventiva e corretiva.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal do Estado de Sergipe, Seção de Aracaju, para dirimir qualquer procedimento judicial do presente Contrato.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

E por estarem justos e contratados, assinam as partes o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor para um só efeito legal, na presença das 02 (duas) testemunhas que também assinam.

São Cristóvão - SE, ____ de _____ de 2019.

Angelo Roberto Antonioli
Universidade Federal de Sergipe
CONTRATANTE

Marcelo Vinicius Silva Assis
M A Refeições e Eventos Ltda.
CONTRATADA

Testemunhas:

Assinatura: _____
CPF: _____

Assinatura: _____
CPF: _____



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

ANEXO I

Procedimento prestação de contas – serviço RESUN

- ➔ Encaminhar documentos digitalizados de acordo com as categorias abaixo.
- ➔ O nome do arquivo deverá iniciar com o mês, seguido pela categoria.

DOCUMENTOS	CONTRATADA	RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO / UFS
NOTA FISCAL	X	
AUTENTICIDADE DA NOTA FISCAL		X
FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO		X
RELATÓRIO DE REFEIÇÕES – SIPAC		X
GRF-GUIA DE RECOLHIMENTO DO FGTS	X	
PAGAMENTO FGTS	X	
CERTIFICADO DE REGULARIDADE DO FGTS	X	
GPS-GUIA DE PREVIDÊNCIA SOCIAL	X	
PAGAMENTO INSS	X	
CONECTIVIDADE SOCIAL	X	
GFIP E SEFIP	X	
PAGAMENTO DOS SALÁRIOS	X	
CONTRACHEQUE	X	
VALE TRANSPORTE	X	
OUTROS - AVISO DE FÉRIAS	X	
OUTROS - RECIBO DE FÉRIAS	X	
OUTROS - PAGAMENTO FÉRIAS	X	
OUTROS – REGULARIDADES DOS SEGUROS	X	
OUTROS – COMPROVANTE DE PAGAMENTO CESSÃO ONEROSA - RESUN (GRU)	X	
OUTROS - COMPROVANTE DE MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS	X	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório Nº ---/2019 - COPEC (11.06.06)

São Cristóvão-SE, 22 de Agosto de 2019

À PGE,

Para análise da legalidade do procedimento adotado (páginas 1.432 a 1.616), conforme orientado no PARECER n. 00095/2019/PROC/PFUFS/PGF/AGU, e da minuta de contrato (páginas 1.617 a 1.641).

Caso haja a aprovação do procedimento até aqui seguido, e da minuta do contrato, o processo seguirá para solicitação formal de dispensa de licitação pela PROEST, e submissão ao Reitor para ratificação. Se esta Procuradoria entender necessário, o processo retornará para nova manifestação dos Procuradores antes do registro e da publicação do ato.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-22 17:40:50.443)

CARLOS ROBERTO DE CARVALHO JUNIOR

CARGO NÃO INFORMADO

Matrícula: CARLOS ROBERTO DE CARVALHO JUNIOR (1806249)



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL
PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PROCURADOR FEDERAL

AV. MARECHAL RONDON, S/N JARDIM ROSA ELZE 49100-000 SÃO CRISTÓVÃO - SE

PARECER n. 00101/2019/PROC/PFUFS/PGF/AGU

NUP: 23113.020063/2019-29

INTERESSADOS: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE - UFS

ASSUNTOS: PREGÃO ELETRÔNICO

EMENTA: É possível a aquisição direta de serviços, dispensada a licitação, quando os mesmos forem para fornecimento de refeições na forma do inciso XI do artigo 24 da Lei 8.666/93.

Exmo. Sr. Procurador Chefe/ PF/UFS

1. A Coordenação de Programas, Projetos e Convênios encaminha para análise minuta de contrato de fornecimento de refeições pela M A Refeições e Eventos Ltda.

2. As justificativas para a contratação foram fornecidas pela CPCFJL de fls. 1.615/1616. A adoção da convocação da remanescente decorreu da rescisão unilateral do contrato com a empresa RMP ROMERO – EPP. A Ordem de preferência na convocação da remanescente restou atendida consoante informação às fls. 1454. Às fls. 1.440 verifica-se a aceitação da M A Refeições e Eventos Ltda nas mesmas condições do licitante vencedor.

3. Não informações nos autos sobre a existência de recursos para atender a despesa em tela, urge manifestação do Sr. Pró-Reitor de Administração.

Este, o breve relatório.

4. Assim, a opção de contratação direta pela UFS terá como fundamento o 24, inciso XI da Lei nº 8.666/93, abaixo transcrito.

“Art. 24 É dispensável a licitação:

(...)

XI – na contratação de remanescente de obra, serviço ou fornecimento, em consequência de rescisão contratual, desde que atendida a ordem de classificação da licitação anterior e aceita as mesmas condições

oferecidas pelo licitante vencedor, inclusive quanto ao preço, devidamente corrigido.

5. Quanto à minuta de contrato, há que se verificar se a minuta atende aos ditames da Lei nº 8.666/93, notadamente o disposto no seu art. 55:

Art. 55. São cláusulas necessárias em todo contrato as que estabeleçam:

I - o objeto e seus elementos característicos;

II - o regime de execução ou a forma de fornecimento;

III - o preço e as condições de pagamento, os critérios, data-base e periodicidade do reajustamento de preços, os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;

IV - os prazos de início de etapas de execução, de conclusão, de entrega, de observação e de recebimento definitivo, conforme o caso;

V - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica;

VI - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas;

VII - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas;

VIII - os casos de rescisão;

IX - o reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 desta Lei;

X - as condições de importação, a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso;

XI - a vinculação ao edital de licitação ou ao termo que a dispensou ou a inexigiu, ao convite e à proposta do licitante vencedor;

XII - a legislação aplicável à execução do contrato e especialmente aos casos omissos;

XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

§ 1º ~~(VETADO)~~

§ 2º Nos contratos celebrados pela Administração Pública com pessoas físicas ou jurídicas, inclusive aquelas domiciliadas no estrangeiro, deverá constar necessariamente cláusula que declare competente o foro da sede da Administração para dirimir qualquer questão contratual, salvo o disposto no § 6º do art. 32 desta Lei

6. As cláusulas básicas definidas em lei estão contempladas na minuta apresentada.

7. Dessa forma, nada se opõe a contratação direta em questão, desde que adotados os procedimentos previstos no art. 26, da Lei nº 8.666/93:

“Art. 26. As dispensas previstas nos §§ 2º e 4º do art. 17 e no inciso III e seguintes do art. 24, as situações de inexigibilidade referidas no art. 25, necessariamente justificadas, e o retardamento previsto no final do parágrafo único do art. 8º desta Lei deverão ser comunicados, dentro de 3 (três) dias, à autoridade superior, para ratificação e publicação na imprensa oficial, no prazo de 5 (cinco) dias, como condição para a eficácia dos atos

Parágrafo único. O processo de dispensa, de inexigibilidade ou de retardamento, previsto neste artigo, será instruído, no que couber, com os seguintes elementos:

I - caracterização da situação emergencial ou calamitosa que justifique a dispensa, quando for o caso;

II - razão da escolha do fornecedor ou executante;

III - justificativa do preço.

IV - documento de aprovação dos projetos de pesquisa aos quais os bens serão alocados”.

CONCLUSÃO

8. Assim, desde que cumpridas as formalidades legais do artigo 26 da Lei 8.666/93, e haja recursos para atender a despesa em tela com aceitação das justificativas e aprovação pelo Sr. Pró-Reitor de Administração, nada se opõe aos termos das minutas apresentadas, cabendo a esta Procuradoria Federal apor a chancela de legalidade exigida no art. 38, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

Este, o parecer s.m.j.
À consideração superior.

São Cristóvão, 23 de agosto de 2019.

SILAS COUTINHO DE FARIA ALVES
PROCURADOR FEDERAL
MAT SIAPE 1039364

Em caso de anexação de documentos observar a configuração de tamanho máximo por arquivo de 1,5 mb e resolução máxima de 300x300 dpi e escaneamento em preto e branco.

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 23113020063201929 e da chave de acesso a8273184

Documento assinado eletronicamente por SILAS COUTINHO DE FARIA ALVES, de acordo com os normativos legais aplicáveis. A conferência da autenticidade do documento está disponível com o código 305769926 no endereço eletrônico <http://sapiens.agu.gov.br>. Informações adicionais: Signatário (a): SILAS COUTINHO DE FARIA ALVES. Data e Hora: 23-08-2019 11:06. Número de Série: 17395097. Emissor: Autoridade Certificadora SERPRORFBv5.



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL
PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CHEFIA DA PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UFS
AV. MARECHAL RONDON, S/N JARDIM ROSA ELZE 49100-000 SÃO CRISTÓVÃO - SE

DESPACHO n. 00987/2019/C-PFSE-UFS/PFUFS/PGF/AGU

NUP: 23113.020063/2019-29

INTERESSADOS: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE - UFS

ASSUNTOS: PREGÃO ELETRÔNICO

À PROAD,

Aprovo o **PARECER n. 00101/2019/PROC/PFUFS/PGF/AGU**, de lavra do Dr. Silas Coutinho de F Alves, anexado aos autos.

Aracaju, 23 de agosto de 2019.

PAULO CELSO REGO LEO
PROCURADOR FEDERAL
MAT. 0426647

*Em caso de anexação de documentos observar a configuração de tamanho máximo por arquivo de 1,5 mb, resolução máxima de 300x300 dpi e escaneamento em preto e branco

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 23113020063201929 e da chave de acesso a8273184



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório N° ---/2019 - PROAD (11.07.00)

São Cristóvão-SE, 26 de Agosto de 2019

À PROEST,

Para as devidas providências visando a contratação solicitada, tendo em vista que há disponibilidade orçamentária na Fonte 0100000000 e no PTRES 108588 para cobertura da despesa.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-26 14:40:04.616)

ABEL SMITH MENEZES
TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO
Matrícula: ABEL SMITH MENEZES (425979)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório N° ---/--- - PROEST (11.08.00)

São Cristóvão-SE, 26 de Agosto de 2019

Magnífico Reitor,

Submetemos para apreciação por Vossa Magnificência, a solicitação de Dispensa de Licitação para contratação da empresa M A Refeições e Eventos Ltda., objetivando a prestação de serviços de preparação e fornecimento de refeições no Restaurante Universitário - RESUN, com concessão onerosa de espaço e estrutura física.

A contratação se justifica pela necessidade de funcionamento do Restaurante Universitário, servindo cerca de 6.000 refeições diariamente, para atendimento aos estudantes de graduação do Campus de São Cristóvão. A Dispensa de Licitação se torna necessária diante da rescisão do Contrato n° 33/2019-UFS, com a RMP Romero EPP (Portaria 1.091/2019 – GR/UFS). A gestão segue o que prevê o inciso XI do artigo 24 da Lei n° 8.666/93, o qual dispõe sobre a dispensa de licitação na contratação de remanescente de obra, serviço ou fornecimento, em consequência de rescisão contratual, desde que atendida a ordem de classificação da licitação anterior e aceitas as mesmas condições oferecidas pelo licitante vencedor, inclusive quanto ao preço.

Após rescindir o Contrato n° 33/2019-UFS, a administração desta Universidade convocou publicamente os participantes do Pregão Eletrônico n° 29/2019 subsequentes à vencedora, para que manifestassem o interesse em assumir os serviços iniciados e interrompidos, em condições e preço iguais aos propostos e praticados pela empresa adjudicada e contratada: R\$ 6,00 por refeição, totalizando a estimativa anual de R\$ 7.200.000,00. Duas empresas se interessaram e foi seguida a ordem de classificação do Pregão Eletrônico n° 029/2019-UFS. Melhor colocada entre as duas interessadas, a empresa M A Refeições e Eventos Ltda. apresentou os documentos correspondentes à habilitação exigida pela legislação e pelo edital do certame. A documentação foi aprovada pela CPCFJL/UFS.

Na sequência da aprovação da documentação da empresa, o processo foi remetido à Procuradoria Federal para análise dos procedimentos e da minuta de contrato. Como resultado foram emitidos, favoravelmente, o PARECER n. 00101/2019/PROC/PFUFUS/PGF/AGU e o DESPACHO n. 00987/2019/C-PFSE-UFS/PFUFUS/PGF/AGU.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-26 14:48:30.83)

MARIO ADRIANO DOS SANTOS
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
Matrícula: MARIO ADRIANO DOS SANTOS (1503384)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório Nº ---/2019 - GR (11.03.00)

São Cristóvão-SE, 27 de Agosto de 2019

À PROEST,

AUTORIZO, como solicitado, considerando a manifestação da PROAD sobre a disponibilidade financeira e de acordo com DESPACHO da PGF/AGU, pela aposição da chancela de legalidade.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-27 08:18:13.881)

ANGELO ROBERTO ANTONIOLLI
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
Matrícula: ANGELO ROBERTO ANTONIOLLI (997456)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório Nº ---/2019 - PROEST (11.08.00)

São Cristóvão-SE, 27 de Agosto de 2019

À COPEC

Para providências, após autorização do Magnífico Reitor.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-27 09:04:29.597)

MARIO ADRIANO DOS SANTOS
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
Matrícula: MARIO ADRIANO DOS SANTOS (1503384)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório Nº ---/2019 - COPEC (11.06.06)

São Cristóvão-SE, 27 de Agosto de 2019

Ao DRM,

Segue o processo para registro e publicação de Dispensa de Licitação para contratação da empresa M A Refeições e Eventos Ltda. CNPJ 16.444.751/0001-37, para a prestação de serviços de preparação e fornecimento de refeições no Restaurante Universitário - RESUN, com concessão onerosa de espaço e estrutura física.

A contratação tem fundamento no inciso XI do artigo 24 da Lei nº 8.666/93, após a rescisão do Contrato nº 33/2019-UFS, oriundo do Pregão Eletrônico nº 29/2019. Seu valor corresponde à estimativa anual de R\$ 7.200.000,00 (sete milhões e duzentos mil reais). E há manifestação do Pró-Reitor de Administração da UFS (26 de agosto de 2019) quanto à disponibilidade orçamentária.

Em atendimento ao PARECER n. 00101/2019/PROC/PFUFS/PGF/AGU e ao DESPACHO n. 00987/2019/C-PFSE-UFS/PFUFS/PGF/AGU, a solicitação de dispensa de licitação foi formalizada e justificada no presente processo pelo Pró-Reitor de Assuntos Estudantis, Prof. Dr. Mário Adriano dos Santos, CPF nº 584.998.655-34, em 26/08/2019; e ratificada pelo Reitor, Prof. Dr. Angelo Roberto Antonioli, CPF nº 072.963.635-68, neste dia 27/08/2019.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-27 15:10:10.828)

CARLOS ROBERTO DE CARVALHO JUNIOR

CARGO NÃO INFORMADO

Matrícula: CARLOS ROBERTO DE CARVALHO JUNIOR (1806249)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório N° ---/2019 - DRM (11.07.04.00)

São Cristóvão-SE, 28 de Agosto de 2019

À DIMAT,

Solicitando lançar no SIASGnet-DC, através de dispensa de licitação, art. 24-XI, Lei nº 8.666/93, após autorização da PROAD, parecer da PGE e ratificação do Magnífico Reitor da UFS.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-28 09:16:49.833)

GILTON RAMOS CARVALHO COSTA

ECONOMISTA

Matrícula: GILTON RAMOS CARVALHO COSTA (425785)



Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 16.444.751/0001-37
Razão Social: M A REFEICOES E EVENTOS LTDA
Nome Fantasia: M A REFEICOES
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 14/07/2020

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta
Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta
Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

Níveis cadastrados:

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN Validade: 02/02/2020
FGTS Validade: 13/09/2019
Trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>) Validade: 14/02/2020

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital Validade: 15/10/2019
Receita Municipal Validade: 15/10/2019

V - Qualificação Técnica

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 31/05/2020

Emitido em: 28/08/2019 17:49

CPF: 948.663.415-72 Nome: FABIANO DOS SANTOS MENDES

Ass: _____

1 de 1



Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Sócio / Administrador

Dados do Fornecedor

CNPJ: 16.444.751/0001-37
Razão Social: M A REFEICOES E EVENTOS LTDA
Nome Fantasia: M A REFEICOES
Situação do Fornecedor: Credenciado

Sócios / Administradores

Dados do Sócio/Administrador 1

CPF: 007.692.215-48 Participação Societária: 90,00%
Nome: ANTONIO COSTA ASSIS JUNIOR
Carteira de Identidade: 08543386-16 Órgão Expedidor: SSP
Data de Expedição: 10/10/2015 Data de Nascimento: 02/09/1982
Filiação Materna: CLEUZA MARIA SILVA ASSIS
Estado Civil: Solteiro(a)
CEP: 41.770-035
Endereço: RUA ARNALDO LOPES DA SILVA, 67 - APT 1001 - STIEP
Município / UF: Salvador / Bahia
Telefone: (71) 34984740
Email: ASSISJR.ADM@MACOMERCIAL.COM.BR

Dados do Sócio/Administrador 2

CPF: 676.733.505-30 Participação Societária: 10,00%
Nome: MARCELO VINICIUS SILVA ASSIS
Carteira de Identidade: 06740322-09 Órgão Expedidor: SSP
Data de Expedição: 10/10/2015 Data de Nascimento: 14/12/1976
Filiação Materna: CLEUZA MARIA SILVA ASSIS
Estado Civil: Solteiro(a)
CEP: 44.085-222
Endereço: RUA ALTO DO LAGEDO COND GREEN VILLE, 100 - CASA 28 - SIM
Município / UF: Feira de Santana / Bahia
Telefone: (75) 00000000
Email: boteco156@globocom

FILTROS APLICADOS:**Busca livre:** 16.444.751/0001-37**LIMPAR****Data da consulta:** 28/08/2019 17:51:57**Data da última atualização:** 28/08/2019 12:00:10

DETALHAR	CNPJ/CPF DO SANCIONADO	NOME DO SANCIONADO	UF DO SANCIONADO	ÓRGÃO/ENTIDADE SANCIONADORA	TIPO DA SANÇÃO	DATA DE PUBLICAÇÃO DA SANÇÃO
Nenhum registro encontrado						



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: M A REFEICOES E EVENTOS LTDA

(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 16.444.751/0001-37

Certidão nº: 181691311/2019

Expedição: 28/08/2019, às 18:01:05

Validade: 23/02/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **M A REFEICOES E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **16.444.751/0001-37**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO
CERTIDÃO NEGATIVA
DE
LICITANTES INIDÔNEOS

Nome completo: **M A REFEICOES E EVENTOS LTDA**

CPF/CNPJ: **16.444.751/0001-37**

O Tribunal de Contas da União CERTIFICA que, na presente data, o (a) requerente acima identificado(a) NÃO CONSTA da relação de responsáveis inidôneos para participar de licitação na administração pública federal, por decisão deste Tribunal, nos termos do art. 46 da Lei nº 8.443/92 (Lei Orgânica do TCU).

Não constam da relação consultada para emissão desta certidão os responsáveis ainda não notificados do teor dos acórdãos condenatórios, aqueles cujas condenações tenham tido seu prazo de vigência expirado, bem como aqueles cujas apreciações estejam suspensas em razão de interposição de recurso com efeito suspensivo ou de decisão judicial.

Certidão emitida às 17:59:45 do dia 28/08/2019, com validade de trinta dias a contar da emissão.

A veracidade das informações aqui prestadas podem ser confirmadas no sítio <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INIDONEO:VERIFICA>

Código de controle da certidão: FJF2280819175945

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Improbidade Administrativa e Inelegibilidade

Certidão Negativa

Certifico que nesta data (28/08/2019 às 17:50) não consta registro no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, supervisionado pelo Conselho Nacional de Justiça, quanto ao CNPJ nº 16.444.751/0001-37.

Esta certidão é expedida gratuitamente. Sua autenticidade pode ser confirmada no endereço: <http://www.cnj.jus.br> através do número de controle: 5D66.E930.544E.0456



Licitação

Dispensa/Inexigibilidade

Ambiente: PRODUÇÃO

Item da Dispensa

28/08/2019 18:04:54

Pedido de Cotação

Órgão

26281 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

UASG Responsável

154050 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL/SE

Modalidade de Compra

Dispensa de Licitação

Nº da Compra

90008/2019

Lei

Lei nº 8.666

Artigo

Art. 24º

Inciso

XI

Cotação
Eletrônica

Não

Percentual de enquadramento da instituição: 10 %

Item

Nº do Item

1

Tipo de Item

Serviço

Item

5320 - Refeições industriais - preparo , distribuição

Descrição Detalhada

Refeições Industriais - Preparo / Distribuição conforme Termo de Referência. REFEIÇÃO ALMOÇO

 Item Sustentável

Quantidade

700000

Unidade de Fornecimento

Unidade

Valor Unitário (R\$)

6,00

Valor Total (R\$)

4.200.000,00

Fornecedor

Tipo Fornecedor

Pessoa Jurídica

CPF/CNPJ

16.444.751/0001-37

Razão Social / Nome

M A REFEICOES E EVENTOS LTDA

Pesquisas de Preço de Mercado

Valor Total Pesquisado (R\$)	Data da Pesquisa	CPF/CNPJ	Nome/Razão Social
4.200.000,00	20/08/2019	16.444.751/0001-37	M A REFEICOES E EVENTOS LTDA

Resultado (SISPP)

CPF/CNPJ	Nome/Razão Social	Valor Total (R\$)	Quantidade	Marca	Situação
16.444.751/0001-37	M A REFEICOES E EVENTOS LTDA	4.200.000,00	700000		-

Item Anterior

Ir para o Item: 1 Ir

Próximo Item

Dispensa

Itens

Nova Pesquisa de Compras



Licitação

Dispensa/Inexigibilidade

Ambiente: PRODUÇÃO

Item da Dispensa

28/08/2019 18:05:03

Órgão		UASG Responsável			
26281 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE		154050 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL/SE			
Modalidade de Compra	Nº da Compra	Lei	Artigo	Inciso	Cotação Eletrônica
Dispensa de Licitação	90008/2019	Lei nº 8.666	Art. 24º	XI	Não
Percentual de enquadramento da instituição:		10 %			
Item					
Nº do Item	Tipo de Item	Item			
2	Serviço	5320 - Refeições industriais - preparo , distribuição			
Descrição Detalhada					
Refeições Industriais - Preparo / Distribuição conforme Termo de Referência. REFEIÇÃO JANTAR					
<input type="checkbox"/> Item Sustentável					
Quantidade	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)		
500000	Unidade	6,00	3.000.000,00		
Fornecedor					
Tipo Fornecedor	CPF/CNPJ	Razão Social / Nome			
Pessoa Jurídica	16.444.751/0001-37	M A REFEICOES E EVENTOS LTDA			
Pesquisas de Preço de Mercado					
Valor Total Pesquisado (R\$)	Data da Pesquisa	CPF/CNPJ	Nome/Razão Social		
3.000.000,00	20/08/2019	16.444.751/0001-37	M A REFEICOES E EVENTOS LTDA		
Resultado (SISPP)					
CPF/CNPJ	Nome/Razão Social	Valor Total (R\$)	Quantidade	Marca	Situação
16.444.751/0001-37	M A REFEICOES E EVENTOS LTDA	3.000.000,00	500000		-
Item Anterior		Ir para o Item: 2	Ir		Próximo Item
Dispensa Itens Nova Pesquisa de Compras					



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 29/08/2019 | Edição: 167 | Seção: 3 | Página: 92

Órgão: Ministério da Educação/Fundação Universidade Federal de Sergipe

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90008/2019 - UASG 154050

Nº Processo: 23113020063201929 . Objeto: Prestação de serviços de preparação e fornecimento de refeições no Restaurante Universitário - RESUN, com concessão onerosa de espaço e estrutura física. Total de Itens Licitados: 00002. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XI da Lei nº 8.666 de 21/06/1993.. Justificativa: Contratação de remanescente de obra, serviço ou fornecimento, em consequência de rescisão contratual. declaração de Dispensa em 26/08/2019. ABEL SMITH MENEZES. Pró-reitor de Administração. Ratificação em 27/08/2019. ANGELO ROBERTO ANTONIOLLI. Reitor. Valor Global: R\$ 7.200.000,00. CNPJ CONTRATADA : 16.444.751/0001-37 M A REFEICOES E EVENTOS LTDA.

(SIDEC - 28/08/2019) 154050-15267-2019NE800113

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Interlocutório Nº ---/--- - DIMAT (11.07.04.01)

São Cristóvão-SE, 29 de Agosto de 2019

AO DRM,

Após lançar no SIASGnet-DC, através de dispensa de licitação, art. 24-XI, Lei nº 8.666/93.

(Assinado eletronicamente em 2019-08-29 10:51:11.579)

JOSE DIAS FIRMO DOS SANTOS

TECNICO EM CONTABILIDADE

Matrícula: JOSE DIAS FIRMO DOS SANTOS (1033594)