

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS JURÍDICAS E ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO PÚBLICA

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

**A TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM
INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR: ESTUDO DE
CASO EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

SÃO MATEUS/ ES

2018

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

**A TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM
INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR: ESTUDO DE
CASO EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Gestão Pública do Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito para obtenção do título de Mestre em Gestão Pública.

Orientador (a): Prof^ª. Dra. Kátia Maria Morais Eiras

SÃO MATEUS/ ES

2018

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP) (Biblioteca Central da Universidade Federal do Espírito Santo, ES, Brasil)

C261t Caran, Dalila Ferraz Lima Ferreira, 1988-
A terceirização de serviço de alimentação coletiva em instituições federais de ensino superior : estudo de caso em restaurante universitário / Dalila Ferraz Lima Ferreira Caran. – 2018.
249 f. : il.

Orientador: Kátia Maria Moraes Eiras.
Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Pública) – Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas.

1. Terceirização. 2. Serviço de alimentação - Custos. 3. Licitação. 4. Restaurante universitário. I. Eiras, Kátia Maria Moraes. II. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas. III. Título.

CDU: 35

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

**A TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA
EM INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR: ESTUDO DE
CASO EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

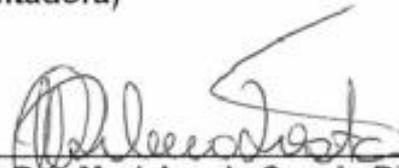
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Gestão Pública do Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas da Universidade Federal do Espírito Santo como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Gestão Pública.

Aprovada em 04 de julho de 2018.

COMISSÃO EXAMINADORA



Prof.^a Dr.^a Katia Maria Moraes Eiras
Universidade Federal do Espírito Santo
(Orientadora)



Prof.^a Dr.^a Marielce de Cassia Ribeiro Tosta
Universidade Federal do Espírito Santo



Prof. Dr. Roney Pignaton da Silva
Universidade Federal do Espírito Santo

A Deus pelo direcionamento, a meus pais e esposo pelo auxílio e compreensão. À Prof^a. Dr^a Kátia M. M. Eiras, orientadora deste trabalho, pelo auxílio. À atual Direção/CEUNES pelo suporte e incentivo.

RESUMO

A alimentação coletiva integra o ramo de mercado de prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas para consumo às populações sadias ou não. Tais atividades são executadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dos tipos comerciais ou institucionais. A fim de garantir a qualidade e eficiência dos serviços prestados diversas organizações optam por terceirizar esses serviços. Os Restaurantes Universitários (RU) das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) são exemplos de UAN institucional. Através deles, as IFES executam suporte e garantia de manutenção do Programa Nacional de Assistência Estudantil. As IFES podem optar por duas modalidades de terceirização: (1) a autogestão mista, através de contratação de serviços com fornecimento de postos de trabalho com empresas parceiras e aquisição de insumos por parte da organização pública; e (2) concessão de uso de área física associada à prestação de serviço de fornecimento de refeições, doravante chamado de concessão total, neste caso a empresa contratada se responsabiliza por todas as etapas do processo produtivo. Este estudo tem como objetivo avaliar a aplicação do modelo "concessão total" como alternativa para a gestão do RU localizado no Centro Universitário Norte do Espírito Santo - CEUNES, comparando-o com o atual modelo de "autogestão mista". Para isto, o estudo analisou a prática das duas modalidades de terceirização de serviços de alimentação coletiva em IFES da região sudeste do Brasil. Compõem o estudo: (1) avaliação dos custos envolvidos, (2) análise dos benefícios e deficiências de cada modalidade a fim de melhor inferir sobre a adequação à realidade da organização, garantindo eficiência do setor e maximizando a utilização dos recursos públicos envolvidos. Os custos e padrões de qualidade puderam ser apurados através da análise dos editais de licitação e dos contratos firmados entre as instituições públicas e as empresas terceirizadas contratadas para tais finalidades. A análise detalhada dos documentos colhidos na pesquisa documental evidenciou a adoção da concessão em diversas universidades da região, executando um custo médio de R\$ 8,75 (oito reais e setenta e cinco centavos) no ano de 2017 e possibilitou a indicação de contrato de concessão de uso com previsão de orçamento estimado em valor médio máximo de R\$ 11,42 (onze reais e quarenta e dois centavos) por refeição a ser executado no RU/CEUNES para embasar um possível processo licitatório.

Palavras-chave: Restaurante. Universidade Pública. Terceirização. Licitação.

ABSTRACT

The collective diet is part of the market segment of providing ready-to-eat meals to healthy populations. These activities are carried out in the Food and Nutrition Units of the commercial or institutional types. In order to ensure the quality and efficiency of the services provided various organizations choose to outsource these services. University Restaurants of the Federal Institutions of Higher Education are examples of institutional Food and Nutrition Units . Through them, the Federal Institutions of Higher Education perform support and guarantee of maintenance of the National Program of Student Assistance. The Federal Institutions of Higher Education can opt for two types of outsourcing: (1) mixed self-management, through contracting services with supply of jobs with partner companies and acquisition of inputs by the public organization; and (2) concession of use of physical area associated with the provision of catering service, henceforth called total concession, in which case the contracted company is responsible for all stages of the production process. This study aims to evaluate the application of the "total concession" model as alternative for the management of the University Restaurant located in the University Center North of Espírito Santo, comparing it with the current "mixed self-management" model. For this, the study analyzed the practice of the two types of outsourcing of collective feeding services in Federal Institutions of Higher Education in the southeastern region of Brazil. The study comprises: (1) evaluation of the costs involved; (2) analysis of the benefits and deficiencies of each modality in order to better infer the adequacy of the organization's reality, guaranteeing efficiency of the sector and maximizing the use of the public resources involved. The costs and quality standards could be verified through the analysis of the bidding documents and the contracts signed between the public institutions and the outsourced companies contracted for these purposes. The detailed analysis of the documents collected in the documentary research evidenced the adoption of the concession in several universities of the region, performing an average cost of R\$ 8.75 (eight reais and seventy five cents) to in the year 2017 and made possible the indication of a contract of concession with estimated budget estimated at maximum average value of R\$ 11.42 (eleven reais and forty two cents) per meal to be executed in the University Restaurant located in the University Center North of Espírito Santo to base a possible bidding process.

Keywords: Restaurant. University Public. Outsourcing. Bidding.

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 -	Inter-relações entre as categorias de unidades de alimentação coletiva.....	53
Quadro 02 -	Informações dos Contratos Vigentes em 2018 na Região Sudeste.....	67
Quadro 03 -	Panorama comparativo do cenário estabelecido na autogestão mista executada no RU/CEUNES atualmente e o estimado em caso de adoção da concessão neste setor.....	102
Quadro 04 -	Lista de empresas privadas para as quais foi enviada solicitação de orçamento para terceirização através de concessão para o RU/CEUNES.....	104
Quadro 05 -	Propostas orçamentárias para concessão do RU/CEUNES com valor médio unitário da refeição.....	106
Quadro 06 -	Cenário atual <i>versus</i> cenário estimado para custeio das refeições no RU/CEUNES.....	107

LISTA DE TABELAS

Tabela 01 -	Custo unitário da refeição no RU/CEUNES.....	60
Tabela 02 -	Repasse do PNAES X Custos Totais do RU/CEUNES.....	63
Tabela 03 -	Resumo das informações dos contratos de concessão - IFES do estado de São Paulo.....	74
Tabela 04 -	Resumo das informações dos contratos de concessão - IFES do estado de Minas Gerais.....	90
Tabela 05 -	Resumo das informações do contrato de concessão - IFES do estado do Rio de Janeiro.....	97
Tabela 06 -	Comparativo de Custos dos Contratos de Concessão das IFES da região sudeste e Custos RU/CEUNES – Período 2015 a 2017.....	98
Tabela 07 -	Comparativo entre a estimativa de custos no RU/CEUNES e os valores médios da refeição nos contratos de concessão das IFES do sudeste, em períodos de recessos acadêmicos.....	101

LISTA DE SIGLAS

AGU -	Advocacia Geral da União
ANVISA -	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ARP -	Ata de Registro de Preço
CD -	Custos Diretos
CEUNES -	Centro Universitário do Espírito Santo
CF -	Custos Fixos
CFN -	Conselho Federal de Nutrição
CI -	Custos Indiretos
CLT -	Consolidação das Leis do Trabalho
CNJ -	Conselho Nacional de Justiça
CV -	Custos Variáveis
DGR -	Departamento de Gestão de Restaurantes
FGTS -	Fundo de Garantia do Tempo de Serviço
FONAPRACE -	Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis
GLP -	Gás Liquefeito de Petróleo
GN -	<i>Gastronorm</i>
IBGE -	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFES -	Instituição Federal de Ensino Superior
IGP-M -	Índice Geral de Preços do Mercado
IN -	Instrução Normativa
INPC -	Índice Nacional de Preços ao Consumidor
IPC -	Índice de Preços ao Consumidor
IPCA -	Índice de Preço ao Consumidor – Amplo
MPOG -	Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão
ONG -	Organizações Não-Governamentais
OS -	Organizações Sociais
OSCIP -	Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público
PFI -	<i>Private Finance Initiative</i>
PNAES -	Plano Nacional de Assistência Estudantil
POF -	Pesquisa Orçamentária Familiar

PPP -	Parceria Público-Privada
RDC -	Resolução de Diretoria Colegiada
RU -	Restaurante Universitário
SRP -	Sistema de Registro de Preço
STF -	Supremo Tribunal Federal
TA -	Termo Aditivo
TCU -	Tribunal de Contas da União
TST -	Tribunal Superior do Trabalho
UAN -	Unidade de Alimentação e Nutrição
UFABC -	Universidade Federal do ABC
UFES -	Universidade Federal do Espírito Santo
UFJF -	Universidade Federal de Juiz de Fora
UFOP -	Universidade Federal de Ouro Preto
UFRJ -	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFSCAR -	Universidade Federal de São Carlos
UFSJ -	Universidade Federal de São João Del Rei
UFTM -	Universidade Federal do Triângulo Mineiro
UFV -	Universidade Federal de Viçosa
UNE -	União Nacional dos Estudantes
UNIFAL -	Universidade Federal de Alfenas
UNIFEI -	Universidade Federal de Itajubá
UNIFESP -	Universidade Federal de São Paulo
UNIRIO -	Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	15
2	REVISÃO DE LITERATURA.....	19
2.1	A ALIMENTAÇÃO COLETIVA.....	19
2.2	CLASSIFICAÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).....	20
2.3	TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS.....	24
2.3.1	Regulamentação da Terceirização de Serviços em Organizações Públicas Brasileiras.....	29
	O Processo de Terceirização de Serviços em Organizações	
2.3.2	Públicas.....	33
2.3.3.1	Concessão de Serviços.....	41
3	METODOLOGIA.....	47
3.1	CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO	47
4	RESULTADOS.....	52
4.1	DESCRIÇÃO GERAL DA UAN DO RU/CEUNES.....	52
4.2	ANÁLISE SITUACIONAL DA UAN DO RU/CEUNES.....	55
4.3	TERCEIRIZAÇÃO EM OUTRAS IFES DA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL.....	65
4.3.1	IFES no estado de São Paulo.....	68
4.3.2	IFES no estado de Minas Gerais.....	75
4.3.2.1	Visita técnica à UFV.....	90
4.3.3	IFES no estado do Rio de Janeiro.....	92
4.4	COMPARATIVO DE CUSTOS, CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E PADRÕES DE CARDÁPIOS.....	197
4.4.1	Proposta de termo de referência com pesquisa orçamentária.....	104
5	CONCLUSÃO.....	108
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	110
	APÊNDICE A – Relação das IFES da região sudeste e terceirização de RU.....	118
	APÊNDICE B – Proposta de Termo de Referência para Terceirização através de Concessão de Uso de Área Física para o RU/CEUNES.....	119
	ANEXO A - Planta Baixa RU/CEUNES.....	150
	ANEXO B - Planilha de Custos do RU/CEUNES – 2017.....	151
	ANEXO C - Planilha de Custos do RU/CEUNES – 2016.....	152

ANEXO D - Planilha de Custos do RU/CEUNES – 2015.....	153
ANEXO E - Planilha de composição de custos do contrato nº 14/2016.....	154
ANEXO F - Planilha de composição de custos do contrato nº 38/2017.....	155
ANEXO G – Planilha de Recursos Descentralizados do PNAES – 2015 a 2017.....	157
ANEXO H – Planilha de Arrecadação Financeira destinada ao RU/CEUNES – Anos 2015 a 2017.....	158
ANEXO I - Páginas 01, 02, 13, 19, 20 do Contrato nº 11/2014 - Empresa Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC.....	159
ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC.....	164
ANEXO K - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 96/2017 - Marici Kelsen Bunelli & CIA LTDA - Universidade Federal de São Carlos.....	175
ANEXO L - Páginas 01, 02, 03, 11 do Contrato nº 61/2016 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Baixada Santista.....	176
ANEXO M - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 61/2016 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Baixada Santista.....	180
ANEXO N - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema.....	181
ANEXO O - Páginas 01 e 02 do Contrato nº 17/2015 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema.....	182
ANEXO P - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Segundo Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema.....	184
ANEXO Q - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Terceiro Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema.....	185
ANEXO R - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Quarto Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema.....	186
ANEXO S - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Quinto Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema.....	187
ANEXO T - Páginas 01, 02, 03, 05 e 09 do Contrato nº 08/2017 – Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos.....	188
ANEXO U - Consulta Painel de Compras do Governo Federal -	193

Contrato nº 08/2017 – Primeiro Termo Aditivo - Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos.....	
ANEXO V - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal - Contrato nº 09/2017 – Trigoleve Indústria e Comércio – LTDA - Universidade Federal de Alfenas.....	194
ANEXO X - Páginas 01, 17, 23 e 32 do Contrato nº 29/2015 – Valdair Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro.....	195
ANEXO Z - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 29/2015 – Valdair Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro.....	199
ANEXO A01 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 29/2015 – Valdair Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro.....	200
ANEXO A02 - Páginas 01, 02, 03 e 07 do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá.....	201
ANEXO A03 – Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá.....	205
ANEXO A04 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal - Contrato nº 80/2014 – Trigoleve Indústria e Comércio LTDA - Universidade Federal de Juiz de Fora.....	208
ANEXO A05 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 80/2014 – Trigoleve Indústria e Comércio LTDA - Universidade Federal de Juiz de Fora.....	208
ANEXO A06 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 80/2014 – Trigoleve Indústria e Comércio LTDA - Universidade Federal de Juiz de Fora.....	209
ANEXO A07 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal - Contrato nº 105/2015 – Frango Mais MC LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei – Campus São João Del Rei.....	210
ANEXO A08 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 105/2015 – Frango Mais MC LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus São João Del Rei.....	211
ANEXO A09 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 105/2015 – Frango Mais MC LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus São João Del Rei.....	212
ANEXO A10 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Contrato nº 217/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Ouro Branco.	213
ANEXO B01 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 217/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Ouro Branco.....	214
ANEXO B02 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 217/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Ouro Branco.....	215

ANEXO B03 - Consulta Painei de Compras do Governo Federal -	216
Contrato nº 06/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Divinópolis...	
ANEXO B04 - Consulta Painei de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 06/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Divinópolis.....	217
ANEXO B05 - Consulta Painei de Compras do Governo Federal – Quinto Termo Aditivo - Contrato nº 06/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Divinópolis.....	218
ANEXO B06 – Páginas 01, 02,07 e 08 - Contrato nº 20/2017 – IRS Restaurante e Bufê Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Dom Bosco.....	219
ANEXO B07 – Consulta Painei de Compras do Governo Federal - Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 20/2017 – IRS Restaurante e Bufê Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Dom Bosco.....	223
ANEXO B08 – Páginas 01, 02 e 07 - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas.....	224
ANEXO B09 – Consulta Painei de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas.....	227
ANEXO B10 – Consulta Painei de Compras do Governo Federal – Quarto Termo Aditivo - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas.....	228
ANEXO C01 – Consulta Painei de Compras do Governo Federal – Quinto Termo Aditivo - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas.....	229
ANEXO C02 - Páginas 47, 52 e 57 do Contrato nº 25/2018 – Trigoleve Indústria e Comércio - LTDA - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Viçosa.....	230
ANEXO C03 - Páginas 67, 72 e 77 do Contrato nº 26/2018 – Caleche Comércio e Serviços – LTDA ME - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Rio Paranaíba.....	233
ANEXO C04 - Páginas 01, 02, 03 e 07 - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro.....	236
ANEXO C05 – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro.....	240
ANEXO C06 – Primeiro Termo de Apostilamento - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro.....	243
ANEXO C07 – Propostas de Orçamento referente ao Termo de Referência para terceirização de RU através de Concessão.....	247

1 INTRODUÇÃO

O processo de globalização gerou modificações no estilo de vida, nos hábitos alimentares e no tempo disponível para realização das refeições. Com isso, os indivíduos são incentivados cada vez mais a consumir alimentos fora do seu domicílio. Este fato contribuiu para o crescimento e consolidação da alimentação coletiva (CHAMBERLEM, KINASZ e CAMPOS, 2012).

A alimentação coletiva corresponde ao fornecimento de refeições e/ou alimentos prontos para consumo à população, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN (DOMINGUES et al, 2016).

Este novo panorama de organização da sociedade globalizada promove transformações também no mercado de trabalho, que necessita se ajustar à nova realidade. Diante desta necessidade de ajustes, ocorre redução de postos de trabalho nas empresas e aumento significativo de contratação via modalidade de trabalho temporário. Já o foco da gestão passa a ser a satisfação do cliente, consumidor final do produto ou do serviço. É neste cenário de reestruturação do mercado de trabalho que surge a terceirização (FIGUEIREDO e COLARES, 2014).

Por terceirização entende-se o processo em que as organizações, públicas ou privadas, delegam a execução de parte de suas atividades a empresas especializadas, a fim de que elas possam se concentrar em suas atividades principais, ou seja, aquelas que caracterizam e justificam sua existência no mercado (BARBOSA e SILVA, 2015).

De acordo com Magalhães, Carvalho Neto e Gonçalves (2010) o processo de terceirização possibilita às organizações a adoção de práticas mais flexíveis, possuindo uma estrutura organizacional mais adaptável a este novo mercado que frequentemente exige das empresas novos realinhamentos em sua estrutura organizacional.

O conceito prático de terceirização começa a surgir, inicialmente no âmbito das empresas privadas, de maneira bastante tímida no Brasil nos anos do governo de Juscelino Kubistchek, decorrente da abertura de mercado à instalação de empresas multinacionais e, conseqüente, adoção de métodos gerenciais praticados principalmente por montadoras de veículos que se instalaram no país. A fim de atenderem ao grande quantitativo de demanda de produção estas empresas necessitaram concentrar-se em suas atividades principais, transferindo parte de

suas atividades a parceiros especializados em tais produtos e/ou serviços que foram terceirizados (CARNEIRO, 2016).

Nesta época as atividades terceirizadas eram realizadas ainda sem uma regulamentação de dispositivo legal específico a tal finalidade. A única menção feita em instrumento legal acerca da terceirização era o estabelecido pelo artigo 455 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), de 1943, sob a forma de empreitada. De acordo com o fixado pelo referido artigo, estabelece-se a responsabilidade solidária do empreiteiro principal para com os funcionários em caso de inadimplemento pelo subempreiteiro das obrigações trabalhistas, sendo este um ponto controverso na atualidade (BARBOSA e SILVA, 2015).

Com o advento do Decreto-Lei nº 200 de 25 de fevereiro de 1967, o qual estabelecia a necessidade de descentralização do serviço público como forma de promover a reforma administrativa, assim como os demais instrumentos legais que vieram após este, novos pontos acerca da terceirização começaram a receber regulamentação jurídica, principalmente no que tange à Administração Pública (DI PIETRO, 2008).

A década de 1980 caracterizou um período econômico bastante complicado para a Administração Pública Brasileira. A insuficiência dos recursos financeiros diante do emergente crescimento de demandas sociais tornou-se o gatilho para a execução da reforma administrativa, a qual culminou na adoção de novos arranjos organizacionais na esfera pública (THAMER e LAZZARINI, 2015).

A Administração Pública consiste no conjunto de organizações que possuem como missão alcançar as metas traçadas pelo governo para atender as demandas da população. Para suprir tais necessidades, com o novo modelo gerencial, estas organizações passam a lançar mão de parcerias com empresas privadas para execução dos serviços necessários (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

Atualmente, diversos serviços são terceirizados nas organizações públicas e privadas, sendo os principais: transporte, vigilância pessoal e patrimonial, limpeza, serviços técnicos de informática e serviços de alimentação (refeições prontas para consumo) (FIGUEIREDO e COLARES, 2014).

Nas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) a manutenção dos serviços prestados é garantida através de repasse de recursos do Governo Federal. As atividades para arrecadação de recursos próprios, apesar de ser de grande relevância, ainda constituem-se tema polêmico dentro destas organizações. Dentre

os serviços prestados nas IFES estão os restaurantes universitários (RU), responsáveis por prestar serviços de alimentação aos discentes, servidores (técnicos e docentes), além de atender aos funcionários das parceiras terceirizadas, alunos de projetos de extensão e visitantes (RODRIGUES e DRAGO, 2016).

Este serviço é mantido com recursos provenientes do Tesouro, sendo que se incluem neste custeio as despesas com pessoal e encargos sociais dos servidores pertencentes ao quadro permanente, custos com aquisição de materiais (alimentícios e de apoio), além de manutenção das instalações e equipamentos. Além desta fonte, têm-se ainda os recursos arrecadados com a venda das refeições ao público atendido e recursos que a instituição recebe do Governo Federal para custeio de suas atividades. Na maioria das IFES o valor cobrado pela refeição encontra-se abaixo do custo executado para sua produção – ao menos para o público discente, mantendo-se subsídio à refeição fornecida a fim de complementar esta despesa (SOUZA e SILVA, 2011).

As despesas do RU localizado no Centro Universitário Norte do Espírito Santo - CEUNES/UFES são custeados através de três fontes de recursos financeiros: recursos do PNAES, recursos da UFES e recursos provenientes da arrecadação com venda de tíquetes. O cenário atual da Administração Pública Brasileira relativo ao repasse de recursos financeiros destinado às organizações públicas, e a crescente expansão do quantitativo de vagas disponibilizadas nas IFES, vem gerando impacto nos diversos setores das universidades, em especial sobre os restaurantes universitários. O déficit existente entre o valor repassado pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES e a contrapartida da universidade (composta pela fonte de recursos da instituição e a fonte de recursos próprios do Departamento de Gestão de Restaurantes - arrecadação com venda dos tíquetes) perante os custos totais do RU/CEUNES é crescente, decorrente da constante redução de repasse de recursos financeiros provenientes do PNAES e aumento dos custos do RU/CEUNES. Desta forma, estudos que possibilitem análise da eficiência de utilização dos recursos financeiros nas organizações públicas e promovam redução de custos relativos às atividades dos setores destas instituições tornam-se cada vez mais necessários.

De modo geral os RU's da região sudeste também têm adotado a terceirização, haja vista exemplos das universidades federais de Viçosa – M.G. (UFV), Ouro Preto (UFOP – Campus de João Monlevade/ M.G.), Juiz de Fora (UFJF

– Campus de Juiz de Fora/M.G). Com base nesse contexto e analisando as atuais necessidades e tendências, a terceirização via concessão de uso de área física para prestação de serviços de alimentação coletiva surge como alternativa à atual gestão do Restaurante Universitário do Centro Universitário Norte do Espírito Santo da Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, localizado em São Mateus, a qual possui atualmente um sistema de terceirização via prestação de serviços com fornecimento de mão de obra especializada.

O intuito deste estudo é comparar duas modalidades de terceirização de serviços de alimentação coletiva em IFES da região sudeste do Brasil. Tais modalidades a serem confrontadas são a prestação de serviços continuados com fornecimento de **mão de obra terceirizada** para produção e distribuição de refeições, caracterizando o sistema de **autogestão mista** e; a **concessão de uso** de área física para prestação de serviços de alimentação em organizações públicas.

Os objetivos específicos contemplam as atividades de análise de contratos de concessão de área física associada à prestação de serviços de fornecimento de refeições em RU's de IFES da região sudeste; estudo comparativo a nível de padrão de serviço/cardápio, além das cláusulas de execução desta modalidade de terceirização de RU's; análise comparativa de vantagens e desvantagens da modalidade de terceirização adotada atualmente no RU/CEUNES e dos contratos de concessão de área física para prestação de serviços de fornecimento de refeições; compondo assim a elaboração de um esboço de proposta de terceirização para o RU/CEUNES buscando maior eficiência deste setor.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 A ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O aumento da carga horária de trabalho, a redução do tempo livre disponível e outros fatores ligados ao novo estilo de vida da população atual, contribuíram significativamente para o consumo de alimentos fora do domicílio e condicionaram o crescimento de um ramo de mercado que auxilia a garantir o direito à alimentação dos indivíduos, adequando-se ao comportamento alimentar contemporâneo. Este mercado é chamado de Alimentação Coletiva (CHAMBERLEM, KINASZ e CAMPOS, 2012).

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas - CFN (2005), a Alimentação Coletiva engloba atividades de alimentação e nutrição fornecidas por Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) às coletividades sadias e/ou enfermas.

Nestes termos, as organizações que prestam serviços de alimentação à determinada população representam o segmento de mercado de Alimentação Coletiva. Têm como exemplos os restaurantes comerciais e institucionais, sob sistema de autogestão, autogestão mista ou terceirização, hotelaria marítima, serviços de buffet, empresas que prestam serviços à alimentação escolar ou ao trabalhador e as cozinhas que servem aos estabelecimentos assistenciais à saúde (KINASZ e SPINELLI, 2008).

De acordo com Silva, Oliveira e Haddad (2016) a UAN consiste em uma unidade de serviço de nutrição responsável por atividades de preparo e produção de alimentos prontos para consumo e/ou refeições completas assim como pela sua distribuição às coletividades.

As refeições produzidas em uma UAN devem ser adequadas em relação aos parâmetros nutricionais para a coletividade atendida e apresentar segurança alimentar, proporcionando manutenção ou recuperação da saúde do comensal (cliente em UAN) e promovendo hábitos alimentares saudáveis (RICARTE et al, 2008).

No Brasil, o mercado de alimentação coletiva cresce a cada ano. Os resultados mais recentes apresentados pela Pesquisa Orçamentária Familiar (POF) em 2008-2009 já demonstravam comprovação da instauração deste cenário de maior incremento nas refeições extradomiciliares e redução da aquisição de

alimentação para consumo domiciliar. Em relação à pesquisa anterior, 2002-2003, a aquisição de alimentos para alimentação domiciliar reduziu em 40% para arroz polido, 26,4% para feijão, 33,9% para açúcar cristal, 33,2% para farinha de trigo, 31,4% para farinha de mandioca, tendo redução também na aquisição de hortaliças, laticínios, pescados, óleos e gorduras. Em relação à aquisição de alimentos preparados e misturas industriais percebeu-se um acréscimo de 37%, ratificando as modificações nos hábitos alimentares da população brasileira com preferência para alimentos semiprontos ou prontos para consumo (IBGE, 2011).

Houve também crescimento no faturamento no mercado de alimentação coletiva: cerca de 52% em sete anos, passando de R\$ 31,3 bilhões em 2010 para R\$ 47,62 bilhões de reais em 2017 entre refeições coletivas terceirizadas de autogestão (administrada pela própria empresa) e de convênio (fornecidas através de tíquetes e cupons para restaurantes comerciais) (ABERC, 2018).

2.2 CLASSIFICAÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

As UAN's podem ser caracterizadas quanto à área de atuação, ao quantitativo de refeições fornecidas, ao seu sistema de gestão e quanto ao seu sistema de produção. Apesar de serem diversas, as peculiaridades das UANs se relacionam de forma a caracterizar por completo cada tipo de unidade (SILVA, OLIVEIRA e HADDAD, 2016).

Kinasz e Spinelli (2008) classificam os serviços de alimentação, considerando o tipo de clientela, os locais de instalação e os objetivos estabelecidos para essas organizações. São assim organizados: (1) os restaurantes comerciais contemplam diversas formas de modalidades de serviço, dentre elas o tipo *self-service*, os *fast-foods*, as churrascarias, dentre outros; (2) os restaurantes hoteleiros possuem como finalidade o atendimento e satisfação dos hóspedes; (3) o sistema *catering* que além de prestar serviços de fornecimento de preparações prontas para consumo, também atua no fornecimento de refeições em embarcações a bordo de navios e aviões, podendo fornecer ainda instalações para apoio logístico às outras organizações; e, finalmente, (4) os restaurantes institucionais, que se caracterizam por serem órgãos meios e/ou suporte de demais instituições como escolas, organizações públicas ou privadas e indústrias.

Para Sant'Ana (2012) o setor de alimentação coletiva pode ser dividido em

dois segmentos, de acordo com a área de atuação: UAN comercial e UAN institucional.

O termo UAN comercial define estabelecimentos que não possuem clientela fixa, cativa e realizam suas atividades com finalidade lucrativa. Compreendem os restaurantes comerciais, bares, *fast-foods*, hotéis, buffets, abertos a todo público (POPOLIM, 2007).

Já a UAN institucional compreende o ramo de organizações que fornecem refeições em empresas, serviços de saúde (hospitais), refeições dietoterápicas (clubes esportivos e *spas*), *catering* de bordo (quando servidas em aviões, navios, trens, dentre outros), refeições às Forças Armadas e em instituições de educação. Este segmento apresenta atividade sem fim lucrativo e sua clientela em geral é fixa e dependente, onde muitas vezes a refeição fornecida nestas UAN's é sua única opção para alimentação (SILVA, OLIVEIRA e HADDAD, 2016).

De modo geral, as UAN institucionais possuem processos de produção de refeições executados com maior profissionalismo e padrões de qualidade estabelecidos, isso porque apresentam ações de planejamento quanto às suas instalações físicas e estruturais, quanto às suas atividades operacionais desenvolvidas, assim como a obrigatoriedade da presença de um profissional da área de Nutrição como responsável técnico da unidade, supervisionando constantemente os processos de produção de refeições (RODRIGUES, 2005).

Neste contexto das UAN's institucionais está inserido o Restaurante Universitário (RU), objeto deste estudo, que atende a comunidade acadêmica da instituição a que está vinculado. Os RU's surgiram na década de 50, através das ações de luta do Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (FONAPRACE) e da União Nacional dos Estudantes (UNE) em busca da implantação de um Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Constitui-se em um órgão suplementar das universidades, atuando como suporte à manutenção das atividades de ensino, pesquisa e extensão (JESUS, MAYER e CARMARGO, 2016).

A partir do quantitativo de refeições fornecidas na UAN, seja ela comercial ou institucional, esta pode ser classificada como unidade de pequeno porte (até 500 refeições/dia); de médio porte (de 501 até 2.000 refeições/dia); de grande porte (de 2.001 até 10.000 refeições/dia) e extraporte (acima de 10.000 refeições/dia) (SANT'ANA, 2012).

As modalidades de gerenciamento que podem ser aplicadas à UAN são: unidades de autogestão e unidades de terceirização através de sistema de autogestão mista ou concessão total. Quando aplicada a modalidade de autogestão, a própria organização beneficiada encarrega-se de providenciar a infraestrutura assim como gerencia todo o processo de produção e distribuição de refeições, adquirindo insumos (gêneros alimentícios, materiais de limpeza, dentre outros) e mão de obra direcionada para tal atividade. Em geral as empresas que adotam esta modalidade de gestão apresentam a produção de refeições como sua atividade principal ou exclusiva (ABREU e SPINELLI, 2011).

Quando as organizações não possuem o processo de produção de refeições como sua atividade-fim, mas necessitam fornecer alimentação a seus funcionários, alunos, pacientes ou demais beneficiários, é possível adotar o sistema de unidades terceirizadas, através de autogestão mista ou concessão. Neste caso a empresa/instituição, através da celebração de um contrato, transfere parte de suas atividades a uma empresa privada parceira que executará parte do processo produtivo; ou cede espaço estrutural (caso o possua) à outra empresa especializada em produção e distribuição de refeições ou contrate o fornecimento de refeições transportadas (quando a refeição for produzida fora da empresa contratante, mas distribuída na área da beneficiária) (FIGUEIREDO e COLARES, 2014).

Entende-se por atividade-fim da organização aquela que se encontra diretamente relacionada ao núcleo produtivo desta, ou seja, a atividade ou serviço que consiste no principal produto ou serviço prestado pela empresa. Entende-se por atividade-meio aquela que está indiretamente relacionada ao produto final, sendo esta, de apoio à produção ou de prestação do serviço principal da organização (COSTA e SANTO, 2014).

As UAN's podem possuir dois sistemas de distribuição de refeições: sistema centralizado ou descentralizado. A UAN apresenta sistema de distribuição centralizado quando o processo de produção de refeições (incluindo etapas de recebimento de materiais, armazenamento, pré-preparo e preparo) ocorre no mesmo local onde a refeição será distribuída aos comensais. Já no sistema descentralizado a produção ocorre em local diferente ao de distribuição. Nesse caso a produção ocorre geralmente em uma cozinha central e a refeição é transportada em carros destinados a esta finalidade até o local onde será distribuída. Em alguns casos pode ser adotado o sistema misto de distribuição, quando a refeição é distribuída parte

onde ocorreu a produção (centralizada) e parte em outro local (descentralizada) (ABREU e SPINELLI, 2011).

No caso de ser adotado o sistema descentralizado ou misto a empresa fornecedora de refeições deverá adotar ações para controle da segurança alimentar da refeição transportada. Tais ações são estabelecidas pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação implantados pela Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Este documento estabelece que os transportes dos alimentos prontos para consumo “devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.” Os carros utilizados para o transporte de alimentos já preparados devem apresentar-se em boas condições de higiene e conservação, sem vetores e pragas. Devem ainda ser fechados e exclusivos para transporte de alimentos prontos para consumo (ANVISA, 2004).

De acordo com os custos envolvidos, os tipos de preparações, assim como a complexidade das técnicas envolvidas para seu preparo, o cardápio de uma UAN recebe a seguinte classificação: **cardápio popular** - também denominado de operacional ou simples, possui preparações simples, não exige mão de obra especializada, apresenta menor custo, em geral apresenta a seguinte composição: dois acompanhamentos (arroz e feijão)/ duas opções de pratos proteicos/ uma guarnição/ até três tipos de salada/ uma sobremesa (fruta ou doce)/ suco ou refresco artificial; **cardápio médio ou diferenciado** - apresenta alguma variedade ou inserção de preparações mais elaboradas que o tipo popular, apresenta custo intermediário, composto por: dois acompanhamentos (arroz e feijão)/ até três opções de pratos proteicos/ até duas guarnições/ até seis tipos de saladas/ acima de três tipos de sobremesa/ sucos concentrados, refrescos ou sucos naturais de polpa além de refrigerantes; **cardápio de luxo** - denominado também de executivo ou diretoria, apresenta pratos sofisticados, requer mão de obra especializada assim como maior investimento de recursos financeiros para sua execução (KINASZ e SPINELLI, 2008, grifo do autor).

A distribuição de refeições prontas para consumo para coletividades sadias pode ser realizada através de três tipos de serviço, sendo eles o tipo porcionado com auxílio de copeiras (porcionado total), *self-service* total e o *self-service parcial* ou tipo misto, os quais são adotados de acordo com os objetivos, clientela e características de cada unidade ou instituição. No serviço do tipo porcionado com

auxílio de copeiras o cliente/comensal recebe sua refeição totalmente porcionada pelos funcionários da empresa, sendo que dependendo da unidade o cliente pode optar pelo cardápio ou não. O tipo de serviço *self-service* total permite ao cliente escolher quais preparações e em que quantidades deseja se servir. Já o serviço do tipo misto utiliza porcionamento apenas para determinados tipos de pratos, como as opções proteicas, sucos e sobremesas, sendo que estes são servidos por copeiras, e as demais preparações o cliente escolhe quais deseja e a quantidade que lhe atende (KINASZ e WERLE, 2008).

O cardápio do tipo popular utiliza modalidade de serviço do tipo porcionado total ou *self-service* parcial, e suas preparações são mantidas em balcões térmicos (aquecido e refrigerado) de distribuição. A modalidade cardápio médio é geralmente ofertado aos comensais através do tipo de serviço *self-service* total, sendo que muitas organizações fazem uso de balcões térmicos ou ilhas de distribuição. Já o cardápio luxo necessita de garçons para ser executado já que faz uso de modalidades de serviço diferenciadas, geralmente à francesa ou inglesa, onde o comensal é atendido em sua própria mesa (KINASZ e SPINELLI, 2008).

2.3 TERCEIIZAÇÃO DE SERVIÇOS

A década de 1970 foi marcada pela crise econômica mundial, pondo fim ao recrudescente crescimento verificado após a Segunda Guerra Mundial. Este momento de instabilidade econômico-financeira promoveu o enfraquecimento do conceito de Estado intervencionista no âmbito econômico; a instabilidade do modelo de Estado do bem-estar social - agindo como promotor e defensor dos direitos da população à saúde, habitação, emprego, seguridade social e educação, bastante difundido na Europa; além de questionamentos à eficiência do modelo weberiano ou burocrático na Administração Pública (FREITAS e MALDONADO, 2013).

Como consequência, durante este período, os países capitalistas necessitaram realinhar as cadeias produtivas de suas organizações passando a adotar sistemas de transferência de atividades da organização às empresas parceiras para prestarem tais serviços (COSTA e SANTO, 2014).

Na década de 1980, diante de um emergente processo de globalização econômica caracterizado pelo surgimento e difusão de políticas neoliberais e consequente questionamento do real papel do Estado, tendo ainda a percepção

pública da ineficiência do Estado, com lentidão de processos - decorrentes de um governo burocrata, custos da máquina pública cada vez maiores - haja visto a crescente demanda populacional por serviços públicos, o Brasil passava por um enorme período de estagnação econômica - consequências da crise da dívida externa, caracterizando a década perdida do ponto de vista econômico, além de fortes modificações políticas, com o fim da ditadura e implantação da democracia (AMARAL, 2010).

Diante de todo este contexto de modificações político-econômicas o movimento de reforma administrativa, com introdução de modelos gerenciais na Administração Pública Brasileira, passa a ganhar força. Neste novo cenário fazia-se extremamente necessário reduzir o tamanho do Estado, promover eficiência dos serviços públicos, descentralizar a administração pública (BARBOSA e SILVA, 2015).

O advento da reforma administrativa na administração pública brasileira promoveu a modificação do conceito do papel do Estado. Passa-se de um Estado executor para um cenário em que o Estado atua como regulador e fiscalizador dos serviços prestados (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

Assume-se a nova visão de que o Estado deveria tomar ações estratégicas de forma a promover condições ideais de crescimento para a economia nacional, gerando ainda maior competitividade das organizações brasileiras no cenário internacional (FREITAS e MALDONADO, 2013).

A partir de 1990 as organizações brasileiras públicas e privadas também passaram por processos de significativas modificações em sua cadeia produtiva. É possível perceber melhorias nos processos e atividades desempenhadas através das novas tecnologias implantadas assim novos conceitos e estrutura organizacional sendo praticados. As inovações tecnológicas e realinhamento dos processos nas empresas promoveram a adoção de estruturas organizacionais diferenciadas (MAGALHÃES, CARVALHO NETO e GONÇALVES, 2010).

Neste novo contexto, tornou-se necessário estabelecer novos modelos administrativos, tendo por consequência a adoção de novos conceitos, com novas formas de gestão do trabalho. Para atingir tais objetivos algumas medidas tornaram-se necessárias a fim de proporcionar a redução do tamanho do Estado. Dessa forma ações de promoção à privatização das empresas estatais e de serviços públicos, exoneração de funcionários que não possuíam estabilidade, incentivo à demissão voluntária, além de restrição à realização de concursos públicos foram implantadas

(ESTEVEES e SILVA, 2016).

Em concordância à estratégia adotada, motivada pelos princípios estabelecidos pela reforma administrativa gerencial, o Estado elegeu a terceirização de serviços como principal modificação no aparelho do Estado para alcançar os objetivos almejados. Às organizações públicas passou a ser facultada a transferência, para o setor privado, de parte dos serviços prestados aos cidadãos. Verifica-se, a partir da reforma administrativa, um Estado focado na fiscalização dos serviços e não em sua execução, tendo por consequência o surgimento e/ou o fortalecimento de processos como a terceirização (COSTA, 2017).

A terceirização constitui-se na dissolução do vínculo trabalhista que seria devido ao funcionário para com a organização tomadora de serviços, haja visto que ele é inserido em uma organização pública por meio de empresa interposta para realização de determinada atividade contratada (BARBOSA e SILVA, 2015).

Do ponto de vista administrativo a terceirização é um processo em que uma organização transfere a responsabilidade da execução de parte de suas funções ou de suas atividades internas para outra organização (empresa terceirizada) especializada na atividade que está sendo transferida (MARTINS *et al*, 2014).

Tal especialização pode ser entendida no âmbito da empresa que será contratada para prestação dos serviços ser específica do ramo da atividade que passará a ser terceirizada, gerando maior qualidade e eficiência nos serviços prestados; ou ainda compreendida como ação de promoção de especialização da organização contratante, já que esta deixará de se concentrar em diversas atividades, muitas delas ligadas indiretamente à atividade-fim da organização, para concentrar seus esforços em gerar melhorias no produto final de sua cadeia produtiva (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

Pode-se dizer que a terceirização apresenta-se como uma ferramenta de gestão estratégica, já que sua implantação permite à organização concentrar-se em suas atividades principais ou atividade-fim, otimizando os resultados e alcançando ganhos em competitividade de mercado. As atividades de apoio que são terceirizadas serão repassadas às organizações especializadas em executar tais funções, com isso esperam-se melhorias de resultados e maior eficiência de processos (BUENO *et al*, 2015).

Para melhor esclarecer as atividades passíveis de terceirização deve-se analisar a estrutura organizacional de cada empresa, verificando a autonomia que

pode ser conferida aos serviços a que se pretende tornar terceirizados, ou seja, se tais atividades são destacáveis da atividade-fim, não interferindo diretamente no processo produtivo da organização tomadora dos serviços (BARBOSA e SILVA, 2015).

O processo de terceirização promove a criação de relação contratual entre organização contratante e empresa contratada, sem o estabelecimento de vínculo subordinativo jurídico entre instituição contratante e funcionário da organização terceirizada (ESTEVES e SILVA, 2016).

Faz-se necessário a distinção de relação jurídica subordinativa e subordinação técnica. Em se tratando de terceirização de serviços o que é expressamente vetado pela legislação é a existência de subordinação jurídica entre tomador de serviços e prestadores de serviço da empresa contratada, ou seja, não deve existir hierarquia entre estes. A organização contratada é responsável pela admissão, substituição, repasse de atividades, dentre outras ações destas categorias. A subordinação técnica ocorre quando a organização contratante repassa ao representante da contratada, e somente a este, as diretrizes técnicas, sendo este representante o responsável pelo repasse destas informações aos funcionários, para que o serviço seja realizado (DI PIETRO, 2008).

A despeito de seu conceito formal a terceirização vem se difundindo amplamente no Brasil como ação de redução dos custos com a força de trabalho, descaracterizando o vínculo empregatício do funcionário para com o tomador de serviços, com intuito de desvinculá-lo das obrigações com encargos trabalhistas. Ocorre que no Brasil a compreensão da finalidade da terceirização é confundida com o fornecimento de mão de obra para executar determinada atividade, conceito repellido pela Organização Internacional do Trabalho. Em tese, o objetivo principal de terceirizar determinada atividade é a contratação da prestação de serviço especializado e não a de mão de obra terceirizada (MARCELINO e CAVALCANTE, 2012).

Neste contexto observa-se que é cada vez maior o número de atividades sendo terceirizadas nas organizações. Atribui-se a isso o fato dessas empresas usufruírem das lacunas deixadas pelas poucas legislações pertinentes ao tema. Tal fato torna-se preocupante, já que problemas na execução destes contratos podem vir a ocorrer tais como: precarização das condições de trabalho, trabalhadores submetidos ao duplo poder de comando, vínculos trabalhistas instáveis, em alguns

casos vinculação às forças sindicais com pouca representação, incremento no número de empresas meramente prestadoras de serviço, sem qualquer especialidade empresarial envolvida, dentre outros (FREITAS e MALDONADO, 2013).

Muitas vezes o que ocorre decorrente deste aumento na implantação de empresas prestadoras de serviço é um distanciamento para com seus funcionários, podendo ocorrer até perda da identidade funcional, fazendo com que muitos funcionários terceirizados acreditem serem funcionários da instituição tomadora de serviços (OLHER, COSTA e TEIXEIRA, 2015).

É importante ressaltar que os problemas mencionados, além de ocasionar prejuízos diretos ao trabalhador também podem caracterizar um cenário de comprometimento à qualidade dos serviços prestados à população, isto porque situações como as mencionadas indicam insatisfação dos trabalhadores envolvidos, desmotivação, aumento de absenteísmo, dentre outros problemas (BIAVASCHI e DROPPA, 2011).

De acordo com Martins Filho (2012) algumas medidas estratégicas poderiam ser tomadas a fim de reduzir a desvirtuação da finalidade desta atividade, tais como: promoção de isonomia da remuneração percebida pelos funcionários terceirizados e permanentes da organização quando da execução de atividades semelhantes, assim como responsabilização do tomador de serviços quanto às questões que permeiam os valores dos encargos trabalhistas que necessitam ser recolhidos e/ou pagos aos funcionários pelo empregador.

Uma das formas de prevenção de problemas, quando da execução do contrato a ser celebrado, é tentativa de obter conhecimento acerca da reputação da empresa que será contratada se dá mediante solicitação de Atestado de Capacidade Técnica como um dos documentos obrigatórios para homologação do contrato. Através dele, busca-se conhecer, ainda que este seja um instrumento carente de agregação de detalhes, os trabalhos já executados pela empresa em demais instituições públicas e se estes foram realizados satisfatoriamente (OLHER, COSTA e TEIXEIRA, 2015).

Cabe ressaltar que uma fiscalização devidamente atuante, através de agente público destinado a tal finalidade, é imprescindível na promoção de medidas de responsabilidade social para proteção e desprecarização das relações de trabalho quanto ao funcionário contratado pela empresa terceirizada (FREITAS e

MALDONADO, 2013).

De maneira geral, a terceirização pode ser executada de duas maneiras: a primeira é quando organização opta por deixar de produzir/prestar determinados produtos e serviços e passa a adquiri-los de outra empresa em sua totalidade. Nesta situação os serviços são prestados fora da empresa contratante, bem como os produtos que são produzidos fora dela passam a integrar a cadeia produtiva da mesma. Ou ainda, como segunda opção, a organização terceiriza parcialmente algumas de suas atividades, podendo optar por ceder determinada área em sua estrutura física por meio de contrato a empresa terceira, para esta executar as atividades que forem terceirizadas nas dependências da organização contratante, devendo aquela arcar com todos os insumos necessários; ou realizar contratação de prestação de serviços com fornecimento de mão de obra especializada, sendo a aquisição dos recursos materiais realizada pela contratante e disponibilizados à contratada para execução do serviço (FIGUEIREDO e COLARES, 2014).

Em todos os casos os interesses dos usuários, ou seja, a população em geral, devem ser resguardados. A terceirização de serviços públicos possui como uma de suas missões promover a redução dos custos envolvidos, entretanto, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Lei 8.987/95, a existência de determinada atividade pública terceirizada está condicionada principalmente à prestação de serviço adequado à demanda dos usuários. Entende-se por serviço adequado, de acordo com este dispositivo legal, aquele capaz de suprir eficientemente as necessidades dos cidadãos (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

2.3.1 Regulamentação da Terceirização de Serviços em Organizações Públicas Brasileiras

A Administração Pública Brasileira passou ao longo dos anos pelo processo de reforma administrativa do Estado brasileiro, deixando de ser ou tentando deixar de ser um Estado burocrático (COSTA e SANTO, 2014).

A reforma administrativa no Brasil caracterizou-se como fator primordial para que se conseguisse atingir a demanda por maior eficiência da gestão pública, promovendo melhorias na qualidade dos serviços prestados, redução dos custos envolvidos assim como o direcionamento do foco ao cidadão e satisfação de suas necessidades (AMARAL, 2010).

No contexto desta reforma o Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, em seu artigo 10º, parágrafos 1º - alínea c e 7º estabelecem a descentralização administrativa como uma das formas de promover e difundir a reforma gerencial, ficando permitido à Administração Pública a transferência da execução de determinadas atividades às empresas especializadas na prestação de tais serviços e atividades, mediante a celebração de contrato que contenha cláusulas específicas para tal finalidade (BRASIL, 1967).

Diante deste novo cenário a Administração Pública passou a adotar a terceirização como forma de reestruturação organizacional, diminuição da máquina pública, redução dos custos envolvidos nos processos e incremento de eficiência nos serviços prestados (ESTEVES e SILVA, 2016).

Mais adiante, a Lei nº 5.645, de 10 de dezembro de 1970, fixou em seu artigo 3º, parágrafo único, as atividades do serviço público que eram passíveis de serem terceirizadas: "Atividades relacionadas com transporte, conservação, custódia, operação de elevadores, limpeza e outras assemelhadas serão, de preferência, objeto de execução indireta, mediante contrato [...]" (BRASIL, 1970).

Considerando que, no âmbito das empresas privadas, a contratação de funcionário para execução de trabalho temporário em situações justificadas foi regulamentada pela Lei nº 6.019 de 03 de janeiro de 1974, no âmbito das organizações públicas, a fim de limitar as ações de clientelismo político, o Tribunal Superior do Trabalho (TST) no ano de 1986 implantou a necessidade de contratação de prestação de serviço e não do funcionário terceirizado através do Enunciado nº 256. Este estabelece a ilegalidade da contratação de funcionários através de empresa intermediária ocorrendo formação de vínculo empregatício diretamente com o tomador dos serviços. Tal interpretação tornava semelhante o entendimento de fornecimento de mão de obra com a terceirização (BARBOSA e SILVA, 2015).

Cabe ressaltar que enunciados e/ou súmulas constituem-se em documentos formais com conteúdos adotados majoritariamente por um tribunal frente a determinado tema, cujo objetivo principal é dar publicidade aos conceitos formulados assim como promover regularidade de decisões acerca deste (BIAVASCHI e DROPPA, 2011).

As atividades de aquisição de bens ou a contratação de serviços na Administração Pública, casos em que se enquadra a terceirização no serviço público, devem ser realizadas mediante estrito cumprimento dos preceitos legais

estabelecidos para tal. A discricionariedade é praticamente inexistente, isso porque quando se trata da utilização de recursos financeiros públicos a legislação brasileira é bastante rígida (FREITAS e MALDONADO, 2013).

Para adotar o sistema de terceirização, as organizações públicas devem obrigatoriamente preceder procedimento licitatório antes de tal contratação. Este possui regulamentação através da Lei nº 8666, de 21 de junho de 1993. Todo o processo de licitações e celebração de contratos na Administração Pública Brasileira é estabelecido nesta lei. Sendo assim, através de processo licitatório as organizações de âmbito público delegam parte de suas atividades a empresas privadas, sendo essas nacionais, multinacionais, cooperativas, assim como a Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), Organizações Sociais (OS) e Organizações Não-Governamentais (ONG), não existindo vínculo empregatício e/ou relação de subordinação entre colaboradores da contratada e a organização contratante. (FIGUEIREDO e COLARES, 2014).

A licitação insere-se na Administração Pública como forma de regulamentar os processos de aquisição de bens e serviços, promover garantia de tratamento isonômico a todas as organizações privadas que possuem interesse em contratar com órgãos públicos, além de tornar possível a seleção de proposta mais vantajosa economicamente para a Administração (CINTRA et al, 2014).

Posteriormente entra em vigor o estabelecido pela Súmula do TST nº 331, de 17 de dezembro de 1993, esclarecendo o fixado pelo Enunciado nº 256 de 1986 e legitimando a terceirização quanto às atividades não essenciais das organizações. Esta Súmula regulamenta que determinados serviços como os de vigilância, limpeza e demais atividades especializadas relacionadas às atividades-meio da contratante poderão ser terceirizadas não se estabelecendo subordinação. A Súmula em questão, atualizada por Resolução TST nº 96/2000, estabelece ainda que, no caso de não cumprimento das responsabilidades trabalhistas da contratada para com seus colaboradores, a contratante passa a ter então responsabilidade subsidiária, passando a ser a responsável pelo pagamento (CARNEIRO,2016).

Em termos das questões trabalhistas e diante da inexistência de marco regulatório até março do ano de 2017, esta Súmula constituía-se na principal referência jurídica acerca deste tema que subsidia as decisões do TST. O cenário atual compreende a Lei nº 13.429, de 31 de março de 2017. Esta veio confirmar o conceito de responsabilidade subsidiária da contratante assim como estabelecer-se

como instrumento jurídico que conceitua e de certa forma regulamenta a terceirização e o trabalho temporário no Brasil (BRASIL, 2017).

Vale ressaltar que o instrumento mencionado ao implantar o conceito de responsabilidade subsidiária gera controvérsia ao estabelecido com o artigo nº 71 da Lei nº 8666/93, o qual diz que à Administração Pública não se pode atribuir responsabilidade pelo inadimplemento de obrigações trabalhistas por parte de seus contratados, ocorrendo apenas responsabilidade solidária quanto aos encargos previdenciários (FREITAS e MALDONADO, 2013).

Na tentativa de esclarecer os conflitos gerados pelos diversos entendimentos quanto à redação da Súmula nº 331/1993, o Supremo Tribunal Federal (STF) atribuiu constitucionalidade ao artigo nº 71 da Lei nº 8.666/1993 em 24 de novembro de 2010 através da Lei 8987/95. Cabe ressaltar que tal decisão não afasta a possibilidade de imbuir responsabilização aos órgãos públicos em situação de inadimplemento de encargos trabalhistas por seus contratados, porém esta responsabilidade não pode ser atribuída automaticamente à Administração. Para que a responsabilização se consolide faz-se necessário comprovar casos de omissão ou falhas nas ações de fiscalização por parte dos agentes públicos (BIAVASCHI e DROPPA, 2011).

O Decreto nº 2.271, de 07 de julho de 1997 ampliou o leque de atividades das organizações públicas brasileiras que podem ser executadas através de empresas terceirizadas. Neste novo cenário inclui-se às já listadas anteriormente as atividades ligadas à segurança, vigilância, informática, copeiragem, recepção, reprografia, informática, telecomunicações, manutenções de edifícios e equipamentos (BRASIL, 1997).

À luz do estabelecido por este decreto ficam impossibilitadas de serem transferidas a terceiros as atividades do serviço público que forem atinentes às atribuições de cargos efetivos atuantes na organização (TEIXEIRA, MARTELANC e PRADO FILHO, 2009).

O princípio da eficiência no serviço público, um dos pilares da reforma administrativa gerencial, passou a ter representação e força constitucional com o advento da Emenda Constitucional nº 19 de 1998. Neste novo contexto espera-se além de legalidade e moralidade das ações do governo a plena satisfação dos cidadãos com os serviços prestados. Neste contexto, terceirizar serviços públicos pressupõe a idéia de especializar o serviço prestado, promover maior eficiência da

máquina pública, alcançar melhores resultados, tudo isto com menores custos envolvidos (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

Como consequência à busca pela eficiência, em 31 de maio de 2005, através do Decreto nº 5.450, instituiu-se o pregão eletrônico, ferramenta criada com intuito de promover às licitações, para aquisição de bens e serviços comuns e contínuos, resultados otimizados. O pregão eletrônico funciona sob a forma de um leilão ao inverso, onde quem ofertar o menor preço ganha o direito de contratar com a organização que promoveu a licitação. (AMARAL, 2010).

Através da utilização de recursos da tecnologia de informação o pregão eletrônico apresenta-se como ferramenta capaz de proporcionar a viabilidade de comunicação e interação à distância, em tempo real, entre os agentes públicos atuantes no processo licitatório e as empresas privadas participantes do certame. Apesar de relativamente novo, quanto à sua regulamentação, esta ferramenta difundiu-se rapidamente na Administração Pública brasileira. Atualmente os processos de aquisição de bens e serviços a serem prestados às organizações públicas são contratados preferencialmente com a utilização do pregão eletrônico. Esta nova ferramenta vem promovendo melhorias na atividade de licitar, tais como: (1) maior transparência aos atos administrativos, já que qualquer cidadão conectado à internet pode acompanhar em tempo real a realização do pregão; (2) maior agilidade na conclusão da contratação, pois boa parte dos documentos exigidos podem ser fornecidos e comprovados já no momento da licitação ou com prazos reduzidos para tal atividade; (3) promove a concorrência, isto porque através da realização de pregão eletrônico empresas de qualquer local do país que se demonstre interessada em contratar com a Administração Pública podem participar do processo à distância (FREITAS e MALDONADO, 2013).

2.3.2 O Processo de Terceirização de Serviços em Organizações Públicas

Em geral, quando se aborda a execução de atividades de produção ou prestação de serviços em organizações privadas, tem-se como objetivo principal a obtenção de lucro financeiro, ou seja, aquele que faz jus ao capital investido. Já quanto às organizações públicas o foco não é o lucro financeiro. Busca-se o lucro, porém em forma de eficiência dos serviços prestados, na satisfação social que tais ações podem gerar (GONZALES, 2003).

A fim de compreender o tipo de relacionamento que se estabelece entre contratante e contratada, entende-se serviço como determinada atividade que uma das partes oferta à sua parceira, tendo por principal finalidade a obtenção de resultados satisfatórios ao cliente final. É importante ressaltar que a prestação de um serviço não atribui condição de propriedade à contratante, ainda que tal cadeia produtiva esteja relacionada à geração de produto tangível (FIGUEIREDO e COLARES, 2014).

De acordo com a natureza do serviço pode-se classificá-los em duas categorias: serviços de ordem intermediária ou de categoria produtiva, quando possuem por finalidade a execução de uma cadeia produtiva nas organizações; e serviços de ordem de consumo ou finais, neste caso as atividades executadas possuem como foco a utilização individual, como no caso de serviços domésticos, atividades de entretenimento, assim como utilização coletiva, casos como atividades relativas à segurança, alimentação, saúde (DI PIETRO, 2008).

Em geral, ao adotar-se o sistema de terceirização, tem-se flexibilização das relações de trabalho, através da implantação da forma de trabalho temporário, tecnologia organizacional aplicada, diante da transferência de atividades a empresas parceiras especializadas na atividade que está sendo terceirizada, e conseqüentemente obtêm-se melhorias nos resultados obtidos em termos de qualidade e eficiência dos produtos e serviços prestados por terceiros. Entretanto, quando tratamos da terceirização na Administração Pública Brasileira o foco em geral é destinado para a adoção de tal atividade como técnica para redução dos custos envolvidos na prestação dos serviços. Diante deste cenário nem sempre a qualidade e eficiência são os produtos gerados. É esta lacuna que os gestores públicos necessitam estar engajados a preencher através do bom planejamento do edital e seu termo de referência (documentos que precedem a realização do processo licitatório para contratação de empresa privada terceirizada e trazem toda a especificação da execução do serviço contratado), na escolha de bons parceiros, mediante cumprimentos dos critérios estabelecidos pela Lei nº 8666/93 e na efetiva fiscalização dos produtos e serviços que estão sendo prestados (MAGALHÃES, CARVALHO NETO e GONÇALVES, 2010).

Com o princípio da eficiência implantado no âmbito da nova Administração Pública Brasileira percebeu-se que o Estado não possuía capacidade para prestar determinados serviços com a observância deste princípio. Tal fato contribuiu para o

surgimento das mais diversas parcerias entre governo e organizações privadas (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

É crescente o quantitativo de atividades e serviços que vem sendo terceirizadas na Administração Pública. Parte disto deve-se aos postos de trabalho extintos no serviço público. Outro fator que motiva muitas vezes a terceirização de serviços públicos é a necessidade de cumprir o estabelecido pela Lei de Responsabilidade Fiscal, Lei Complementar nº101/2000, quando se trata dos gastos com recursos humanos. Ocorre que a prestação de serviços através da terceirização não entra nesta cota (apesar de alguns contratos referirem-se indiretamente à contratação de serviços de fornecimento de mão de obra especializada muitas vezes). Além disto, a terceirização promove redução da máquina administrativa e dos custos envolvidos, já que repassa à empresa terceira o ônus de tais custos para execução de tais atividades contratadas (COSTA e SANTO, 2014).

Diferentemente da iniciativa privada, onde os gestores das organizações possuem maior grau de liberdade no poder de escolha dos parceiros que prestarão serviços ou fornecerão produtos para suas empresas, podendo optar por empresas terceirizadas que mais se destaquem, em termos de qualidade e eficiência nos produtos ou serviços, no mercado, no âmbito das organizações públicas esta autonomia é reduzida. Isto porque a obrigatoriedade de contratação via processo licitatório faz com que os gestores públicos sejam direcionados por critérios estabelecidos em legislação própria, onde nem sempre a empresa de maior destaque no mercado poderá ser escolhida, já que em geral busca-se a melhor oferta (de menor custo para a organização contratante) (CARNEIRO, 2016).

A licitação é sempre requerida, salvo casos em que se aplicam dispensa ou inexigibilidade de licitação, situações atípicas e específicas, estando estas previstas nos artigos nº 24 e 25 da Lei nº 8666/1993 (ESTEVEZ e SILVA, 2016).

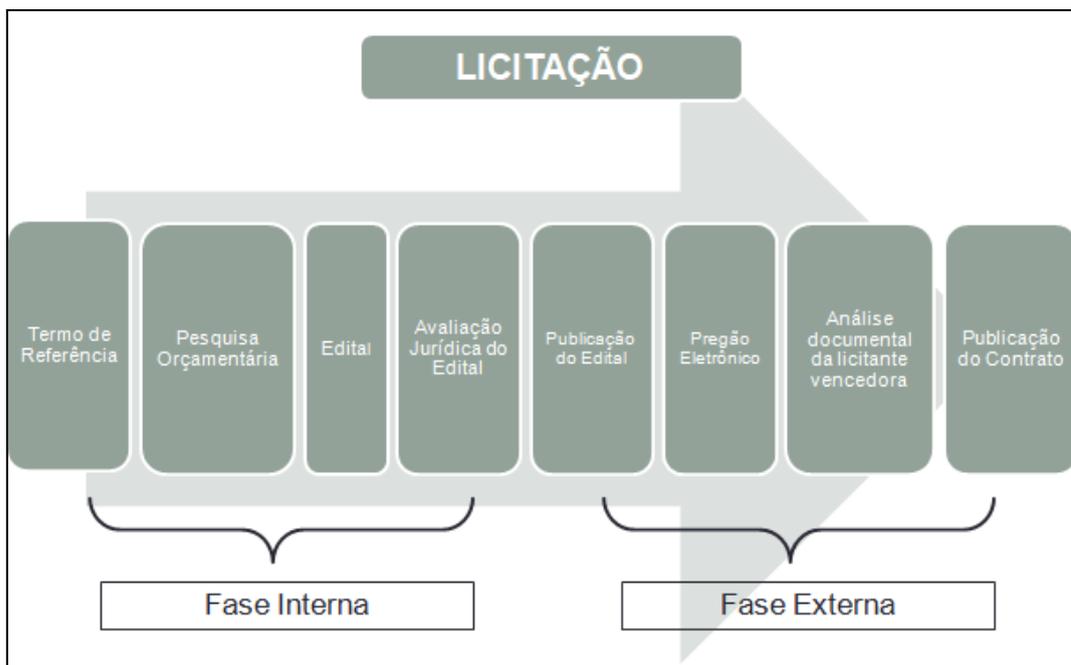
Entende-se por licitação ou processo licitatório o conjunto de procedimentos de cunho administrativo através do qual a Administração Pública oficializa a convocação de organizações que manifestem interesse de estabelecer uma relação com o órgão licitante para fornecimento de determinado bem ou serviço que seja o objeto da contratação. O principal objetivo da realização de processo licitatório é possibilitar a contratação/aquisição de bens e/ou serviços de maneira vantajosa à Administração Pública em termos tanto financeiros quanto de qualidade técnica (TCU, 2010).

Para que sua realização ocorra de maneira satisfatória e efetiva a Lei nº 8666/93 estabelece em seu artigo terceiro princípios básicos que servirão para nortear as atividades executadas durante o processo. Tais princípios são: legalidade - a relação contratante (Administração Pública) e contratada seguirá critérios previstos em legislação pertinente; isonomia - objetiva garantir que todas as organizações que se manifestem interessadas a participar do certame tenham igualdade de tratamento durante o processo licitatório; impessoalidade e julgamento objetivo - visa impedir a prática de discricionariedade nos processos decisórios do certame por parte da Administração Pública; moralidade e probidade administrativa - prática da conduta lícita e ética no decorrer dos processos da licitação; publicidade e competição - garante acesso livre aos dados das licitações a qualquer cidadão interessado, assim como visa angariar o maior quantitativo de interessados no fornecimento do objeto em questão, promovendo ampla concorrência; vinculação ao instrumento convocatório - o edital ou convite estabelece as normas de execução das atividades de licitação e posterior execução contratual; celeridade - objetiva a simplificação dos processos (CINTRA *et al*, 2014).

A única exceção permitida em relação ao princípio da isonomia em processos licitatórios é prevista e disciplinada pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo nº 44. De acordo com o estabelecido, em caso de ocorrência de empate dos critérios para julgamento das propostas realizadas deve-se dar preferência à contratação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte. Tal decisão de desempate favorável a estas categorias de organizações deverão se dar no caso de propostas manifestadas por elas serem iguais ou que sejam de até 5% acima da melhor oferta, no caso de realização de pregões, e até 10% acima no caso das demais modalidades aplicáveis (BRASIL, 2006).

A Figura 01 demonstra as etapas que compõe a licitação, de acordo com o estabelecido pela Lei nº 8.666/93.

Figura 01 - Etapas do Processo Licitatório



Fonte: Elaborado pelo autor.

O processo licitatório é constituído de duas fases, uma interna e outra externa, que contemplam desde o planejamento da licitação em si até o momento de assinatura e publicação do contrato, formalizando assim o início da vigência do mesmo. A fase interna, também chamada de preparatória, contempla ações de planejamento onde serão definidas todas as cláusulas que nortearão o ato convocatório. Define-se claramente o objeto da licitação, trazendo suas especificações e formas de execução, assim como ocorre a indicação orçamentária que contemplará a despesa em questão. Após esta fase de elaboração do ato convocatório o mesmo é submetido à avaliação do setor de assessoria jurídica do órgão licitante para posterior publicação em Diário Oficial e demais veículos de publicidade (JUSTEN FILHO, 2012).

De acordo com o estabelecido pela Instrução Normativa nº 2, de 30 de abril de 2008, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - MPOG - quando o objeto a ser licitado compreender a prestação de serviços faz-se necessário a elaboração de um projeto básico ou termo de referência, os quais serão anexados ao ato convocatório (MPOG, 2008).

O projeto básico ou termo de referência consiste no documento que dá início à fase interna da licitação. Visa a descrição detalhada de todos os itens necessários à execução do contrato, possuindo precisão em suas descrições, caracterizando o

objeto a ser contratado, demonstrando custos envolvidos, técnicas e prazos para sua execução, possibilitando às organizações participantes do certame a oportunidade de elaboração de proposta de fato adequada ao objeto licitado. Tal documento deverá ser elaborado pelo setor requisitante, representado pelo servidor que possua capacitação profissional correlata às especificações do serviço objeto do processo licitatório. Depois de elaborado o projeto básico deverá ser apresentado à autoridade competente para sua aprovação e justificação (TCU, 2010).

A proposta em questão é fornecida pela licitante através de planilha de custos e formação de preços. Esta se constitui, de acordo com a definição da Instrução Normativa/ MPOG (IN) nº 18, de 22 de dezembro de 1997, em um relatório contendo o detalhamento minucioso dos custos que comporão o preço final ofertado. Mais adiante, em 30 de abril de 2008 esta IN foi revogada, sendo instituídos pela IN/MPOG nº 02 os conceitos anteriores atualizados e um modelo de planilha a ser preenchido pelas empresas licitantes, podendo este ser manipulado pela Administração no caso de prestação de serviços contínuos e havendo necessidade de adequação às características dos mesmos (FREITAS e MALDONADO, 2013).

A IN/MPOG nº02/2008 apresenta a planilha de custos e formação de preços como a principal estratégia para análise da viabilidade de correta prestação dos serviços continuados a serem contratos pelos preços propostos pela empresa licitante (MPOG, 2008).

Compõe o projeto básico de qualquer processo licitatório a estimativa de custos envolvidos, que costumeiramente é elaborada com base em pesquisa de preço de mercado para o objeto a ser contratado. Existem outras técnicas para estimativa de custos esperados para o contrato, como: consulta de preços praticados no próprio órgão no caso de contratação anterior do mesmo objeto; ou consulta a outros órgãos públicos que detenham contratações semelhantes que possibilitem a consulta. Entretanto, a pesquisa de mercado permite a estimativa de custos atualizados, mais adaptados às características da organização contratante e do objeto contratado (GONZALES, 2003).

É esperado que ocorra variação negativa de custo final proposto pelo licitante em relação à estimativa traçada, este é um dos objetivos da realização de licitação. Entretanto a ocorrência desta variação em percentuais elevados pode ser um indicativo de subdimensionamento dos custos para um ou mais itens da planilha, ou seja, indícios de que possivelmente ocorrerão problemas durante a execução do

contrato, já que os valores cotados muito provavelmente poderão ser insuficientes frente às despesas a que estão vinculados (CINTRA et al, 2014).

O modelo da referida planilha utilizada atualmente pela Administração é desenvolvido tendo por base três tipos de índices, sendo dois deles com valores fixos, a saber: (1) índices fixados por lei - condicionados à categoria legal da empresa e categoria profissional envolvida; (2) índices fixados por convenção coletiva de trabalho ou por dispositivo legal da própria Administração (caso de benefícios sociais); (3) índices de provimento às despesas da empresa - tais como taxas administrativas, lucro, dentre outros. Este último grupo é de livre determinação da empresa, e em geral, onde ocorrem os subdimensionamentos (SOUZA e SILVA, 2011).

Em termos práticos de execução dos contratos de prestação de serviços uma empresa possuirá custos com amortização em curto prazo, como o pagamento mensal de salários dos funcionários, benefícios trabalhistas e encargos sociais a serem retidos; e custos de longo prazo para pagamento, tais como verbas rescisórias, desembolso anual de 13º salário e férias. Para todos eles existe previsão na planilha de custos e formação de preços, entretanto, via de regra os pagamentos efetuados pela Administração são realizados em etapas mensais, sugerindo assim que o índice que constitui custos a longo prazo deveriam funcionar como forma de reserva financeira à empresa contratada, a fim de elas sejam capazes de arcar com suas obrigações quando necessário (FREITAS e MALDONADO, 2013).

Quando há indícios de subdimensionamento de itens na planilha, o que se percebe é que as empresas lançam mão destes recursos para amortização em longo prazo como capital de giro, complementando os de curto prazo para sanar as despesas correntes, ocorrendo problemas para quitação das demais despesas quando estas se fazem necessárias, gerando assim problemas que geralmente atingem diretamente os funcionários (TEIXEIRA, MARTELANC e PRADO FILHO, 2009).

Neste contexto e no intuito de vetar tais práticas, reduzindo a possibilidade dos problemas já mencionados ocorrerem, o Conselho Nacional de Justiça (CNJ) elaborou a Resolução nº 169, de 31 de janeiro de 2013, instrumento posteriormente alterado pela vigente Resolução/CNJ nº 183, de 24 de outubro de 2013, que estabelece a obrigatoriedade da organização pública contratante realizar a retenção

dos valores destinados às provisões dos encargos trabalhistas, previdenciários e outros da fatura mensal que será paga às empresas contratadas em razão da prestação de serviços (CNJ, 2013).

Através deste instrumento legal ficou fixado que as organizações públicas farão o recolhimento dos valores referentes aos encargos citados em conta bancária, aberta em nome da contratada, bloqueada para movimentação, vinculada exclusivamente ao contrato em questão (DROPPA, BIAVASCHI e VAZQUEZ, 2017).

As empresas contratadas somente terão acesso aos valores retidos mediante autorização da organização após a devida comprovação de quitação das verbas trabalhistas e previdenciárias, rubricas estas previstas no artigo nº 04 da Resolução 169/2013, a saber: férias, 1/3 constitucional, 13º salário, multa do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS por dispensa sem justa causa, incidência dos encargos previdenciários e FGTS sobre férias, 1/3 constitucional e 13º salário (TADEU e GUIMARÃES, 2017).

A contratação de serviços terceirizados na Administração Pública pode ser caracterizada por sua natureza de prestação de serviços contínuos, ou seja, serviços essenciais à população atendida e que não devem sofrer descontinuidade, formalizados através de contratos administrativos; e por sua natureza de prestação de serviços não contínuos, contratados mediante demanda esporádica ou pontual (ESTEVES e SILVA, 2016).

A contratação de serviços contínuos nas organizações públicas pode-se dar através de contratos de prestação de serviços com fornecimento de mão de obra especializada, onde comumente a empresa privada contratada insere-se no meio público fornecendo funcionários especializados para executar determinada atividade específica a fim de que o contrato seja executado mediante as cláusulas acordadas e a organização pública contratante fornece os demais insumos necessários à execução da atividade, a este cenário tem-se a gestão através de autogestão mista ou terceirização parcial das UANs institucionais; ou através de contratos de concessão de serviços públicos, onde a empresa contratada assume a responsabilidade total (fornecimento de recursos humanos e materiais necessários) pela prestação de determinado serviço aos cidadãos. Neste caso, à concessionária é cedido determinada área física (seja ela rodovias, prédios, dentre outros) ou determinado tipo de produto/serviço (como fornecimento de água/energia) que sejam de posse do órgão público para que ela administre por determinado período

acordado em contrato, atendendo às demandas da população de maneira eficiente e eficaz. As concessões são modelos aplicados no Brasil atingindo diversas áreas do governo, como saúde, educação, saneamento, infraestrutura, telecomunicações, dentre outros (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

2.3.2.1 Concessão de Serviços

A legislação brasileira prevê a existência de três modalidades de concessão de atividades (serviços) do setor público, são elas: (1) concessão comum ou tradicional, regulamentada pela Lei nº 8.987/95; (2) parceria público-privada (PPP) patrocinada; (3) PPP administrativa, ambas PPPs foram normatizadas pela Lei nº 11.049/04 (DI PIETRO, 2008).

As modalidades de concessão caracterizam-se por serem contratos que determinam participação, ainda que parcialmente, de recursos públicos para pagamento, ou seja, há contrapartida do governo na prestação dos serviços contratados. As concessões possuem seus princípios baseados em relações contratuais geralmente de longo prazo e de natureza colaborativa (THAMER e LAZZARINI, 2015).

O contrato de concessão comum de serviços públicos caracteriza-se pelo detalhamento por parte do setor público dos resultados esperados de determinada obra ou serviço público contratado, estabelecendo ainda a base para percepção de remuneração diante do alcance das metas traçadas (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

Os contratos do tipo concessão ou PPP surgiram na Inglaterra, em meados da década de 1990. Este país destaca-se quanto a esta retórica devido ao seu pioneirismo de implementação de estratégias reformistas que buscam promover a privatização e liberalização econômica, a transformação do papel do Estado na vida econômica da população, assim como a descentralização de sua gestão. Este formato de parceria difundiu-se na Inglaterra através do sucesso de um programa conhecido como *Private Finance Initiative* (PFI), criado em 1992 com intuito de garantir o investimento de maiores recursos financeiros sem lançar mão aos cofres públicos em um primeiro momento (FERRO e CARVALHO, 2014).

O intuito deste programa consistia em fomentar a execução de maiores investimentos em serviços públicos sem incremento no recrutamento de recursos

financeiros públicos, observando e cumprindo os cronogramas estabelecidos. O PFI caracterizava-se como um projeto autossustentável quanto à geração de receita, semelhante à modalidade de concessão comum instituído no Brasil. O PFI apresentou como resultados a realização de privatização de indústrias estatais, adoção de estratégias redutoras da máquina pública, como a terceirização, além de incremento na celebração de contratos de parcerias com investimentos financiados de maneira mista entre esfera pública e privada. Foi através do sucesso desta iniciativa que as PPPs popularizaram-se em diversos países, como o Brasil (PECI e SOBRAL, 2007).

A modalidade PPP administrativa ocorre quando a Administração Pública é a usuária do serviço prestado, direta ou indiretamente, não existindo tarifas pagas individualmente pelos cidadãos. Já as modalidades de concessão comum e PPP patrocinada apresentam certa semelhança já que nelas existe geração de receita de tarifas pagas pela população atendida (DI PIETRO, 2008).

Concessão e PPPs foram inseridas na Administração Pública Brasileira como ação estratégica do governo Lula, consequência de existência de um cenário de extrema necessidade de promoção de investimentos, decorrente ainda da crise dos anos 1980 e insistente queda de investimentos públicos nos anos de 1990 a meados dos anos 2000. Tal instrumento difunde-se como proposta de redenção da gestão pública brasileira, provida de artifícios capazes de impulsionar investimentos, promover aceleração econômica, sem lançar mão dos recursos contidos nos cofres públicos, constataadamente insuficientes (MARQUES NETO, 2009).

As concessões e PPPs podem ser definidas como a celebração de contratos onde ocorre a responsabilização do ente privado de atividades como construção, manutenção, realização de investimentos financeiros e operacionalização de objetos ou serviços, os quais retornarão à posse do ente público quando da finalização do contrato (PECI e SOBRAL, 2007).

Diferentemente do modelo anglo-saxão, somente caracteriza-se projetos de concessão e PPPs aqueles passíveis de serem caracterizados como dependentes total ou parcialmente de contrapartida paga pela organização pública, ou seja, quando não forem autossustentáveis (DI PIETRO, 2008).

A adoção de sistemas de concessões e PPPs gera alguns benefícios aos setores envolvidos como promoção de eficiência dos processos, possibilidade de desenvolvimento de novos produtos e serviços - podendo os já existentes serem

também aprimorados, estímulo às ações de empreendedorismo, transferência total ou parcial dos riscos envolvidos, além de maior observância quanto aos orçamentos e cronogramas definidos para determinada atividade. O modelo de concessões e PPPs adotado pelo Brasil prioriza a expectativa de geração de melhorias no uso de recursos públicos em prol da população, a transferência e/ou compartilhamento dos riscos envolvidos na execução das atividades com o setor privado e a geração de indicadores de desempenho via análise dos resultados dos contratos - como satisfação dos usuários por exemplo (FERRO e CARVALHO, 2014).

A Administração Pública brasileira considera tal modelo bastante eficiente na superação de duas grandes barreiras impostas ao aparelho do Estado, sendo essas as restrições orçamentárias existentes, as quais limitam a reserva de recursos financeiros a serem destinados aos projetos, como de infraestrutura, essenciais a um país em desenvolvimento e a inabilidade para autogestão de tais investimentos. Diante desta visão, coerente com o novo papel regulador de serviços do Estado, algumas medidas foram adotadas pela Administração a fim de difundir as PPPs como a isenção tributária para investimentos via PPPs, além de acréscimo de receita líquida destinados a este formato de parceria por parte do governo (THAMER e LAZZARINI, 2015).

Algumas peculiaridades diferem as modalidades de concessão de serviço, sendo a principal distinção relacionada à ocorrência da contraprestação por parte do ente público à empresa contratada. Cabe à Administração Pública através de análise criteriosa, baseada no objeto de contratação, tomar a decisão de que modalidade será utilizada. Na modalidade de concessão comum o objetivo da celebração do contrato é a prestação de um serviço público através desta modalidade. Nela, o concessionário pode ser remunerado pela tarifa recolhida dos usuários do serviço contratado totalmente ou essa remuneração pode vir em parte dos usuários e em parte da organização contratante, ou ainda ser remunerado totalmente pela instituição, sendo possível a previsão de remuneração alternativa, disciplinado pelo artigo nº 11 da Lei nº 8.987/95, o qual estabelece a possibilidade da existência de remuneração por fontes além de alternativas, as complementares, acessórias ou provenientes de projetos associados. No caso da concessão comum somente poderá existir contraprestação pelo órgão público contratante se este subsídio estiver previsto em lei, limitado ao disciplinado pelo artigo nº 17 da Lei nº 8.987/95 (DI PIETRO, 2008).

Já na modalidade de PPP patrocinada o objeto da contratação pode ser a prestação de um serviço ou execução de obra pública. Nesta modalidade a organização pública obrigatoriamente repassa à empresa contratada a contraprestação do serviço, ou seja, ela complementa a remuneração recebida pelo parceiro privado. A concessão administrativa tem por objeto a aquisição de prestação de serviços dos quais a Administração seja usuária direta ou indireta, contemplando ou não a execução de obra pública ou ainda o fornecimento de bens, conforme definição do artigo nº 2, parágrafo nº 2 da Lei nº 11.079/2004 (SOUZA, MALDONADO e RADOS, 2011).

A concessão administrativa compõe-se de características mistas da modalidade de empreitada e de concessão, isso porque atua como concessionário, estando submetido ao sistema jurídico da concessão, regida pela Lei nº 11.079/2004 e subsidiariamente pela Lei nº 8.987/95 e Lei nº 9.074/95, porém executa como empreiteiro, sendo remunerado pelo poder público, não havendo pagamento de tarifa pelos usuários do serviço contratado (PINHO, MARQUES e MELO, 2012).

Cabe ressaltar a distinção entre a terceirização simples (ou autogestão mista, no âmbito de terceirização de restaurantes institucionais) e as modalidades de concessão de serviço público. A terceirização simples constitui-se em processo de transferência da execução material do serviço. Nela o parceiro privado é remunerado pelo valor fixado com o contratante, não através de tarifas. Já a concessão apresenta-se como ferramenta onde ocorre a delegação das atividades como um todo, ou seja, delega-se a gestão operacional do serviço público contratado, onde o concessionário assume todos os riscos e obrigações da prestação daquele serviço. Pode-se dizer que tais institutos, desde que a titularidade do serviço continue assegurada ao poder público, constituem-se como estratégias de descentralização dos serviços públicos, conceito promovido pela reforma administrativa (MARCELINO e CAVALCANTE, 2012).

Quanto às concessões, estas se apresentam em duas categorias: concessão translativa e concessão constitutiva. Tem-se por translativa a concessão em que são cedidos ao concessionário poderes e obrigações do órgão público para exercer e prestar serviços em seu lugar, porém sob sua fiscalização. As concessões de serviço público do tipo patrocinada ou administrativa enquadram-se nesta categoria. Já a categoria constitutiva corresponde à transferência do direito de utilização e exploração de bem público, móvel ou imóvel. Nesta categoria os poderes cedidos ao

concessionário são inferiores aos da Administração Pública sobre o bem cedido. Enquadram-se aqui a concessão comum, de uso de bem público e suas variações (concessão de direito real de uso, permissão e autorização de uso). Em ambas o regime jurídico que se institui é o de direito público, e mantêm-se prerrogativas da Administração Pública, como poderes para rescisão unilateral, fiscalização irrestrita, sanções, dentre outras (TCU, 2003).

Ainda não existem leis específicas que disciplinem as concessões constitutivas, como ocorre com as translativas. Todavia as concessões de uso e suas derivações são mencionadas na Lei nº 8666/93. Ainda que previstas de forma genérica, considerando a amplitude deste instituto legal, pode-se guiar por ele para execução de contratos desta categoria, aplicando-se obrigatoriedade de licitação prévia para contratação destas espécies (NUNES JÚNIOR et al, 2017).

Em diversas situações a celebração dos contratos administrativos se dá mediante utilização de diferentes modalidades, isso porque em alguns casos o objeto principal da contratação configura determinado tipo de concessão, porém ele arrola objeto acessório, necessário à adequada execução, e este configura outra modalidade. Diversas concessões de serviços públicos, sejam elas comuns ou PPP's, necessitam da utilização de bem público para sua execução (DI PIETRO, 2008).

Quando um serviço público é executado pela própria Administração Pública tem-se a assunção de todos os riscos e prejuízos por parte dos cofres públicos, a organização não é motivada pela lucratividade, e todos os resultados negativos desta execução impactam diretamente a própria população atendida. Em um cenário de descentralização dos serviços públicos tem-se a execução destes realizada por ente privado, submetido em parte a regime de direito privado, porém com a observância das normas estipuladas pelo poder público. Neste, os riscos são assumidos pelo parceiro privado, sendo a participação da Administração Pública restrita a restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro que por ventura venha a ser afetado. A ineficiência na execução dos serviços penaliza o próprio parceiro privado, mantendo-se os interesses públicos intactos (SABINO e BARDESIO, 2015).

Diante da necessidade de se implantar a terceirização na Administração Pública, faz-se necessário a análise de diversos fatores/características do objeto a ser contratado, observando características de curto, médio e longo prazo, a fim de que a decisão pela modalidade utilizada componha estratégia bem traçada, capaz

de garantir o pleno atendimento às demandas necessárias (OLHER, COSTA e TEIXEIRA, 2015).

Diante do crescente número de serviços/produtos públicos sendo executados via atores privados, e considerando o principal objetivo das organizações privadas sendo o lucro financeiro, faz-se necessário que as atividades fiscalizadoras e reguladoras por parte dos agentes públicos tornem-se cada vez mais rígidas e atuantes no intuito de garantir que o interesse público esteja sempre sobrepondo o privado (SOUZA, SILVA e ARAÚJO, 2015).

3 METODOLOGIA

3.1. CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

Este estudo é classificado quanto à abordagem como sendo uma pesquisa quali-quantitativa. Num primeiro momento, a pesquisa qualitativa busca apreender informações aprofundadas de dado fenômeno, observando as peculiaridades dos temas estudados, temas estes que não são quantificáveis, embora possam gerar dados. Já a pesquisa do tipo quantitativa centra-se nos valores numéricos dos dados coletados assim como de suas análises, portanto faz uso de recursos matemáticos para esclarecer os fenômenos estudados. A vantagem da utilização em conjunto destes dois tipos de pesquisa é a possibilidade da obtenção de informações mais amplas acerca do tema do estudo, atingindo todas suas áreas para determinação mais precisa de suas causas (GERHARDT e SILVEIRA, 2009).

Quanto à sua natureza, este estudo é classificado em pesquisa aplicada, sendo que esta busca aplicação e utilização prática dos conhecimentos obtidos, englobando temas e conceitos locais, direcionados à elucidação de problemas singulares (GIL, 2002).

Quanto aos seus objetivos tem-se uma pesquisa do tipo exploratória, que possibilita o esclarecimento de ideias, desenvolvimento de conceitos, ampliando a visão acerca do tema investigado com vistas à maior proximidade com o mesmo. Compõe um delineamento que possibilita ao investigador a observação dos diversos fatores relacionados ao fenômeno que está sob análise (PRODANOV e FREITAS, 2013).

Para fins de análise dos dados coletados adotou-se o método comparativo. Este proporciona a oportunidade de confrontar dados, deixando em ênfase suas semelhanças e divergências. Uma grande vantagem é que esta técnica permite a comparação entre diferentes contextos, culturas, podendo ser aplicado tanto em pesquisas qualitativas como em quantitativas (MARCONI e LAKATOS, 2003).

Em relação aos procedimentos adotados pode-se dizer que o estudo fundamenta - se na pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, e estudo acerca de um caso.

Segundo Gil (2002) a pesquisa bibliográfica é a modalidade de investigação que busca realizar um levantamento de todos os conceitos e práticas já publicados

acerca do tema da pesquisa em livros e artigos científicos. Diante disto, através desta, buscou-se reunir os conceitos acerca da prática de terceirização em serviços de alimentação coletiva em IFES, tratando da legislação específica.

A adoção da pesquisa documental proporciona a coleta de informações de fontes primárias, diferente da pesquisa bibliográfica que utiliza fontes secundárias de dados. Tais informações podem ser obtidas através de documentos escritos ou não, de arquivos públicos ou particulares, ou seja, documentos que ainda não necessariamente sofreram um tratamento analítico (MARCONI e LAKATOS, 2003).

Através desta técnica objetivou-se a investigação de documentos como os instrumentos contratuais firmados por UAN's institucionais de diversas IFES da região sudeste que possuem RUs terceirizados através de concessão de uso de bem público, assim como seus Termos de Referência do Edital de Licitação, termos aditivos e termos de apostilamento (quando houver), planilhas de custos executados atualmente na UAN do RU/CEUNES, além de relatórios de quantitativo de refeições fornecidas nesta unidade.

Cabe ressaltar que termo aditivo e termo de apostilamento constituem-se em documentos que geram modificações ao contrato a que pertencem. O parecer nº02/2012 da Advocacia Geral da União - AGU - esclarece que estes documentos registram alterações relativas às modificações do que foi inicialmente acordado, como vigência, valores, penalizações financeiras, acréscimo ou supressões no objeto, diferindo apenas no cunho formal da alteração. De acordo com o referido parecer, o Tribunal de Contas da União - TCU - vem recomendando à Administração Pública que utilize termo aditivo mediante alterações que incidam em cláusulas contratuais essenciais e, portanto, mais profundas. Isso porque o termo aditivo necessita de ser publicado em imprensa oficial para ser validado. Demais alterações que não modifiquem a essência do contrato podem ser realizadas através de termo de apostilamento, sendo que este não necessita de publicação ou anuência do contratado para possuir validade legal (AGU, 2012).

E por fim, um estudo acerca de um caso. Esta modalidade de pesquisa possibilita o conhecimento aprofundado dos diversos fatores de um fenômeno. Nela, o investigador não atua sobre a situação para obter os dados, ele os coleta mediante observação (GERHARDT e SILVEIRA, 2009).

O estudo de caso, por se tratar de um estudo mais detalhado, pode possibilitar o surgimento de aspectos que não haviam sido previstos e surgiram da

prática de observação do fenômeno. Esta técnica permite a análise do objeto estudado dentro de seu contexto, com maior exatidão dos fatores observados. Diante destes aspectos é uma técnica indicada para verificação de viabilidade econômico- financeira de empreendimentos em geral (PRODANOV e FREITAS, 2013).

Para este estudo de caso foi realizada uma visita à Universidade Federal de Viçosa, em Minas Gerais, pois possuía na época da visita em suas unidades de RU as duas modalidades de terceirização que estão sob análise neste trabalho. Através dessa visita, buscou-se observar a execução do processo produtivo de refeições das duas modalidades em questão, os aspectos quanto à fiscalização destes dois tipos de contrato, a visão dos servidores que trabalham com cada modalidade, buscando, através dos registros da observação nestas unidades, corroborar com os demais dados coletados neste estudo para a realização da comparação dos efeitos de aplicação das duas modalidades de terceirização.

Para tal comparação foram levantados os dados referentes aos custos envolvidos em cada modalidade para prestação deste serviço. Para apuração destes dados foram analisados os contratos firmados entre as instituições e empresas terceirizadas no caso de contratos de concessão de uso de bem público. Neste tipo de contrato tem-se o custo do valor unitário da refeição. Para análise dos custos do tipo de terceirização adotada atualmente no RU/CEUNES os dados das despesas envolvidos foram coletados das planilhas de custos do restaurante.

Em relação a esta modalidade, o custo considerado será o custo final, o qual engloba o contrato de terceirização de mão de obra e aquisição dos demais recursos necessários para a produção e distribuição de refeições nesta unidade.

De posse desses dados, foi realizada a comparação com os dados de custos de valores unitários das refeições de contratos de concessão total executados por Universidades Federais da região sudeste para prestação da mesma espécie de serviço.

Somente foram levados em consideração os contratos de concessão da região sudeste devido à necessidade de comparação de mesmos ou semelhantes valores de mercado para contratação de mão de obra e aquisição de recursos necessários à produção de refeições.

Em relação aos custos tem-se a classificação destes quanto a sua apropriação ao produto final, podendo-se alocá-los sob duas categorias: (a) custos

indiretos - CI e (b) custos diretos - CD. Os primeiros compreendem custos que não são alocados diretamente ao custo total do produto final, desta forma, faz-se necessário a realização de um rateio para tal avaliação do impacto dos mesmos sobre os custos totais. Em geral, são despesas que não possuem relação direta com a produção da UAN. Constituem-se custos indiretos gastos com aluguel do local (quando for o caso), mão de obra administrativa, serviços como desinsetização e desratização, limpeza de caixa d'água, dentre outros (VAZ, 2011).

Já os custos diretos são aqueles envolvidos diretamente com a produção final da unidade. Sua existência associa-se claramente com as atividades essenciais da UAN, ou seja, a produção de refeições. Custos com aquisição de gêneros alimentícios, mão de obra operacional, dentre outros, são exemplos de CD (GARCIA e SILVA, 2014).

Quando se analisa a forma como os gastos reagem frente às flutuações da produção final da organização é possível detectar duas categorias de custos: (a) custos variáveis -CV e (b) custos fixos - CF. Os custos variáveis são aqueles que variam proporcionalmente às modificações de quantidades e qualidade da produção. Gastos com aquisição de matéria-prima, água, energia ou gás liquefeito de petróleo - GLP - podem ser classificados como CV em uma UAN (OLIVEIRA e PAES, 2016).

Custos fixos podem ser compreendidos como aqueles que independem da quantidade de produtos fabricados para existirem. Como exemplos podem ser citados gastos com mão de obra, telefone, material de escritório, aluguel, impostos a serem retidos (quando for o caso) (CINTRA, 2016).

Também foram analisadas as especificações de execução contratual, comparando os parâmetros estabelecidos pelos termos de referências dos editais de tais contratos analisados com o padrão de serviço oferecido atualmente pela unidade. Para fins da comparação destes parâmetros foram considerados três categorias de cardápio.

O cardápio padrão A é representado pelo que é executado atualmente na unidade do RU/CEUNES, composto por: três acompanhamentos, uma guarnição, dois tipos de saladas, uma opção de prato principal e uma opção de prato protéico vegetariano. Este padrão apresenta porcionamento da opção protéica (prato principal ou vegetariano).

Tem-se o cardápio padrão B composto por: de dois a três acompanhamentos, uma guarnição, dois ou mais tipos de salada, ao menos uma opção de prato

principal, uma opção protéica vegetariana, uma opção de suco, uma sobremesa (fruta ou doce). Esta categoria também apresenta porcionamento da opção protéica e podendo também o apresentar para o suco e sobremesa.

E por fim o cardápio padrão C é composto por: dois ou mais acompanhamentos, uma guarnição, dois ou mais tipos de salada, uma opção de prato principal, um tipo de suco, pelo menos um tipo de sobremesa. Apresenta porcionamento do prato proteico, podendo também serem porcionados as preparações de suco e sobremesa.

Tal estudo demonstra quais vantagens e desvantagens de cada uma das modalidades dentro do contexto das organizações públicas, traçando um paralelo entre a possibilidade de manutenção da atual modalidade ou a migração para a modalidade de concessão de uso de bem público associada à prestação de serviços de fornecimento de refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), campus de São Mateus (RU/CEUNES), localizado no Bairro Litorâneo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 DESCRIÇÃO GERAL DA UAN DO RU/CEUNES

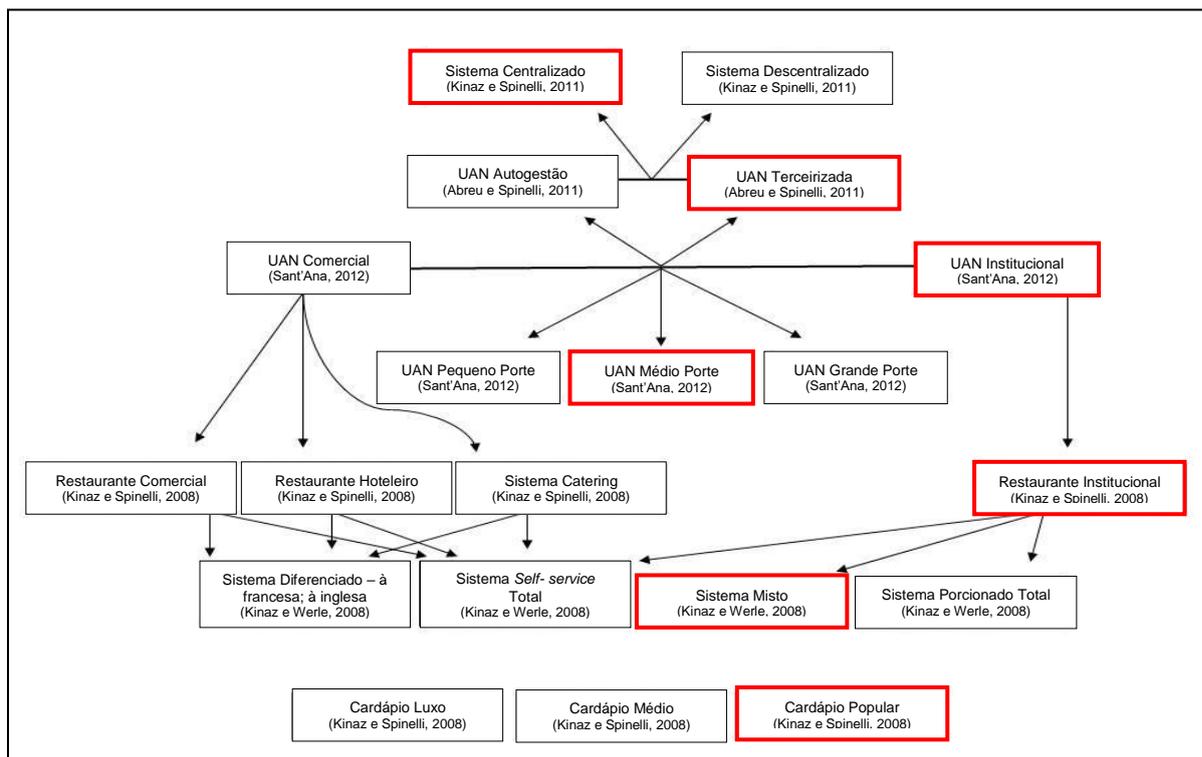
Os Restaurantes Universitários (RU) da UFES são considerados setores de apoio à comunidade acadêmica, compondo os pilares que sustentam o Programa de Assistência Estudantil na UFES, tendo como foco o fornecimento de alimentação balanceada e de qualidade.

O RU objeto deste estudo localiza-se no Campus de São Mateus - Centro Universitário Norte do Espírito Santo (CEUNES) e possui uma área total de 2000 m², conforme planta baixa no Anexo A. Foi inaugurado em 17 de abril de 2012, cujo projeto inicial previa o fornecimento de 600 refeições. Inicialmente prestou-se apenas serviço de almoço, sendo que em outubro daquele ano o restaurante passou a fornecer refeições também no período de jantar.

A UAN do RU/CEUNES é dividida em diversos setores: salão de refeições, setor de cocção, de pré-preparo e de preparo de saladas, de seleção de grãos, de preparo e distribuição de suco, de lavagem dos utensílios da cozinha, açougue, almoxarifado, câmaras frias (seis unidades, onde são armazenados carnes e derivados, hortifruti e os resíduos orgânicos e inorgânicos), setor de recebimento de mercadorias. Ainda possui três salas administrativas, quatro banheiros destinados aos comensais e dois vestiários destinados aos funcionários da equipe terceirizada que atua no local.

Considerando as classificações de UAN mencionadas anteriormente tem-se que a UAN objeto deste estudo possui a seguinte classificação demonstrada no Quadro 01.

Quadro 01 - Inter-relações entre as categorias de unidades de alimentação coletiva



Fonte: Elaborado pelo autor.

A UAN conta com uma série de equipamentos de padrão industrial destinados a auxiliar no preparo e distribuição das refeições. Há no restaurante um fogão industrial de seis queimadores, três caldeiras a gás com capacidade de 300 litros cada, uma fritadeira elétrica (sistema óleo/água/sal) com capacidade de 180 litros e local para quatro cestas de fritura, duas frigideiras basculantes elétricas (que são capazes de cozinhar, grelhar e fritar alimentos), um forno combinado (cozinha/assa o alimento à base de vapor, ar quente ou combinação de vapor e ar quente) com capacidade para vinte cubas GN's (*Gastronorm* - utensílio de armazenamento dos alimentos), um processador de legumes com capacidade de processamento de até 900 quilogramas de alimentos/hora, um descascador de tubérculos com capacidade de processamento de até 500 quilogramas/hora, uma batedeira industrial, três liquidificadores industriais com capacidade de 25 litros, dois *passthrough* refrigerados (onde são armazenadas as preparações de saladas para distribuição), dois *passthrough* aquecidos (para armazenamento das preparações que sofreram processo de cocção), carros de apoio para transporte de alimentos e resíduos, quatro balcões de distribuição de refeições aquecidos (sendo dois com capacidade para cinco cubas e dois com capacidade para três cubas), dois balcões de

distribuição de refeições refrigerados (capacidade para sete cubas cada).

A UAN presta serviço de fornecimento de refeições prontas para consumo em dois serviços, contemplando as duas grandes refeições, o almoço e o jantar, em dias úteis.

Diversas organizações públicas vêm recorrendo à terceirização de serviços como alternativa de atendimento à crescente demanda da sociedade pelos serviços ofertados (FREITAS e MALDONADO, 2013). Esse recurso já é presente na organização em questão, que não dispõe de quantitativo suficiente de servidores públicos em seu quadro de efetivo para atuar nesta área de preparo e distribuição destas refeições a unidade. Sendo assim, a UAN do RU/CEUNES já possui sistema terceirizado para atendimento e fornecimento das refeições.

Atualmente encontra-se em execução um contrato de prestação de serviços continuados com fornecimento de mão de obra terceirizada, sendo o quadro composto por vinte e quatro funcionários, sendo: dois supervisores de cozinha, duas atendentes de refeitório, treze auxiliares de cozinha, dois cozinheiros, dois auxiliares de serviços gerais, dois almoxarifes, um oficial de manutenção. A empresa é contratada via processo licitatório, através de pregão eletrônico.

A Universidade realiza processo de aquisição dos demais recursos materiais necessários (gêneros alimentícios, GLP, materiais de limpeza, dentre outros).

A UAN fornece, durante o período do semestre letivo, cerca de 1.400 refeições (dados de 2017) diariamente, sendo que o maior quantitativo de refeições distribuídas - média de 1.100 refeições - durante o turno do almoço. Em períodos de recessos acadêmicos o funcionamento do restaurante fica restrito ao serviço do almoço ou, após análise da viabilidade de execução do serviço, o mesmo é suspenso temporariamente pela Administração da Universidade. O fornecimento de refeições neste período, quando não é suspenso, fica em torno de 250 refeições/dia. O salão de refeições do RU/CEUNES comporta até 500 pessoas sentadas, distribuídas em 80 mesas, compostas por seis cadeiras cada uma.

Os horários de atendimento ao público para almoço é de 11:00 horas às 13:30 horas, e para atendimento no período do jantar é de 17:30 horas às 19:00 horas, funcionando em dias úteis.

O público atendido pelo restaurante compõe-se em média de 94,48% de alunos dos cursos de graduação e pós-graduação ofertados no campus, 2,18% de servidores, 2,96% de usuários especiais (alunos de projetos de extensão,

funcionários terceirizados) e 0,38% de visitantes.

O cardápio do restaurante é elaborado por nutricionista, servidor da UFES, sendo atualmente utilizado cardápio padrão A, composto pela seguinte estrutura: três acompanhamentos (Arroz branco, Arroz Integral e Feijão), uma guarnição, duas opções de saladas (em geral uma opção de vegetal folhoso e uma de vegetal não folhoso ou grãos), duas opções de proteína (um prato principal e uma opção vegetariana).

O tipo de serviço da unidade estudada é o *self-service* parcial, sendo que o usuário se serve dos acompanhamentos, guarnição e saladas, sendo a opção protéica e suco porcionados por funcionários da equipe terceirizada que presta serviços no local.

4.2 ANÁLISE DOS CUSTOS DA UAN DO RU/CEUNES

As atividades executadas no RU/CEUNES são custeadas através de verbas provenientes do Governo Federal, no âmbito do PNAES, e recursos próprios da UFES. Os recursos financeiros provenientes das fontes próprias da instituição constituem-se em valores repassados pelo governo para custeio das IFES e na arrecadação do próprio restaurante, obtida através da venda das refeições a alunos pagantes, servidores, usuários especiais e visitantes.

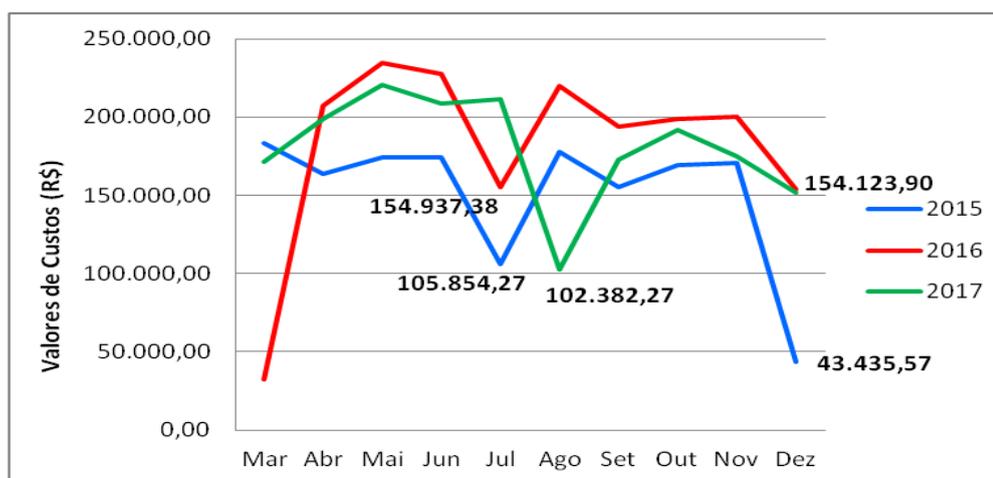
Os gastos envolvidos nas operações de organizações ou unidades de alimentação coletiva como o RU/CEUNES podem ser entendidos da seguinte forma: (1) aqueles que são relacionados à aquisição de determinado item ou tipo de serviço utilizado diretamente na produção são classificados como custos; (2) quando referirem-se à aquisição de bens e serviços que apenas subsidiem o produto final da organização são denominados despesas; e por fim, (3) quando estiverem envolvidos na aquisição de itens ou serviços relacionados às melhorias visando um período futuro tem-se os gastos classificados como investimentos (OLIVEIRA e PAES, 2016).

As informações dos custos anuais executados no RU/CEUNES ao longo dos anos de 2015 a 2017 estão nos Anexos B, C e D. Os custos fixos compreendem as despesas relativas à mão de obra terceirizada, manutenção de equipamentos e outros serviços. Já os custos variáveis são constituídos pelas despesas com aquisição dos materiais utilizados na produção das refeições e gás de cozinha. A

análise de tais planilhas possibilita traçar a evolução e a variação destes custos a cada ano de produção.

Esta variação pode ser mais bem observada através do Gráfico 01. Nele, estão as informações dos custos totais do RU/CEUNES dos meses de março a dezembro de cada ano do período analisado.

Gráfico 01 - Total de custos anuais (meses março a dezembro) no período de 2015 - 2017 do RU/CEUNES



Fonte: Elaborado pelo autor.

Verifica-se que os custos totais do restaurante cresceram consideravelmente entre os anos de 2015 e 2016, e sofreu uma queda entre os anos de 2016 e 2017. Este fato se dá devido principalmente às modificações no contrato de prestação de serviços contínuos que atende o RU/CEUNES. Do ano de 2015 para o de 2016 houve uma transição de contratos. O contrato vigente em 2015 era proveniente de uma prorrogação do contrato original firmado em 2012, com 24 postos de trabalho. Já no ano de 2016 um novo processo licitatório foi realizado e houve um aumento de postos, passando o novo contrato a conter 32 postos de trabalho para funcionários terceirizados. No ano de 2017 uma nova licitação foi realizada e a configuração dos postos de trabalho do novo contrato foi modificada, sendo reduzida novamente a 24 postos em uma nova configuração a fim de atender às necessidades da unidade e adequar-se ao orçamento disponível na instituição.

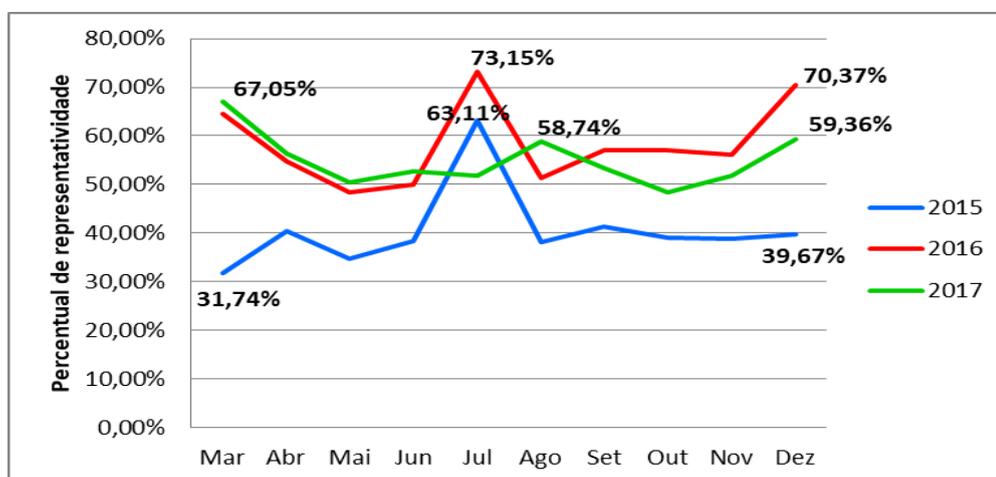
Pode-se constatar ainda através deste gráfico que os custos totais mensais variam de acordo com o período letivo a que se refere. Nos meses de recesso acadêmico (julho de 2015, março e julho de 2016 e agosto de 2017) os custos diminuem significativamente. Isso se dá devido à redução no volume de matéria-

prima para produção de refeições, visto redução na demanda.

A análise dos custos totais dos meses de dezembro dos anos de 2016 e 2017 demonstra que o custo executado foi semelhante - em torno de R\$ 150.000,00. Tal fato ocorreu nestes anos consecutivos diante da redução de custos com mão de obra através da redução de postos de trabalho e consequente redução do padrão de cardápio adotado no RU.

Sob a perspectiva da representatividade dos custos fixos e variáveis no total dos custos envolvidos tem-se como custos fixos no RU/CEUNES o contrato de prestação de serviços contínuos com fornecimento de mão de obra e os gastos com manutenção de equipamentos e execução de demais serviços necessários como desinsetização da unidade. Como custo variável desta unidade tem-se os custos envolvidos com aquisição de matéria-prima utilizada na produção de refeições (gêneros alimentícios) além dos demais recursos materiais associados como material de limpeza, aquisição de utensílios de cozinha e de GLP. Estes dados podem ser analisados nos Gráficos 02 e 03 respectivamente.

Gráfico 02 - Representatividade de Custos Fixos/ Custos Totais - RU/CEUNES



Fonte: Elaborado pelo autor.

Através do Gráfico 02 é possível verificar que os custos fixos nos anos de 2016 e 2017 passaram a representar mais da metade do total dos custos envolvidos na produção de refeições do restaurante, sendo que durante o ano de 2015 estes representaram em média cerca de 30% a 40%. Este fato torna-se ainda mais significativo nos meses de recesso acadêmicos. Isso acontece porque os gastos com custos fixos envolvidos (contrato de fornecimento de mão de obra terceirizada) não

passam por interrupções no período de recesso acadêmico, ou seja, a produção de refeições neste período torna-se mais cara devido à esta despesa que possui valor contratual fixo, variando somente em casos excepcionais de ocorrências de faltas nos postos de trabalho contratados.

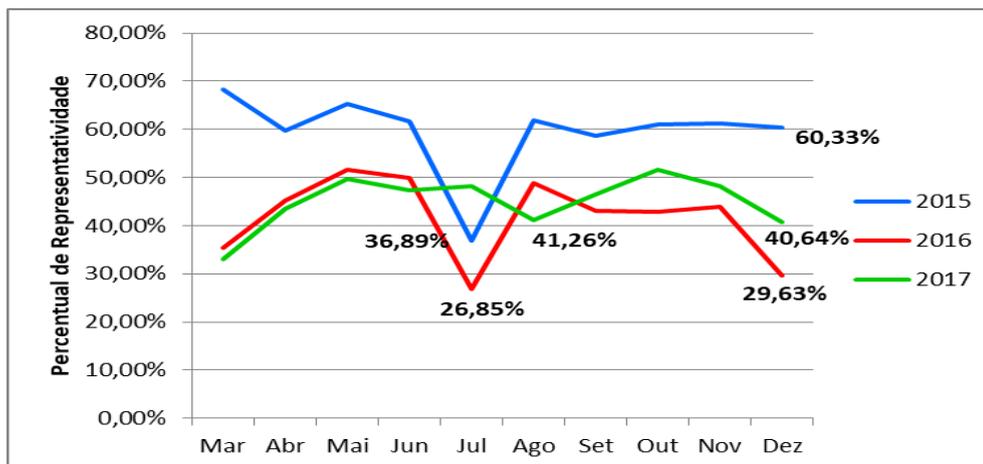
O percentual de representação desta categoria de custos perante os custos totais nesse período chegou a 63,11% no mês de julho/2015, 73,15% no mesmo mês do ano de 2016. No mês de agosto do ano de 2017 (mês em que ocorreu o recesso acadêmico deste ano) a representação dos CF nos custos totais foi de 58,74%. Vale ressaltar que, considerando os anos anteriores, aparentemente os CF reduziram no período relatado, porém um fato modificou as condições do recesso acadêmico naquele ano no qual gerou alteração do previsto para o percentual de CF.

Excepcionalmente neste ano houve um período de vinte dias do mês de agosto em que o restaurante ficou sem contrato de mão de obra terceirizada vigente, isso porque nesta época ocorreu o término do antigo contrato e processo licitatório para celebração de novo contrato desta natureza.

Concomitantemente a isto neste período foram realizadas compras de gêneros alimentícios de atas de registro de preço que estavam com data de vigência expirando, para atender o início do semestre letivo, fato que não é comum nos outros anos analisados. Devido a este cenário atípico do período de recesso acadêmico a representatividade do CF nesta época do ano de 2017 ficou abaixo dos demais anos.

O Gráfico 03 demonstra a representatividade dos custos variáveis no total de custos da unidade estudada.

Gráfico 03 – Representatividade dos Custos Variáveis/ Custos Totais – RU/CEUNES



Fonte: Elaborado pelo autor.

Verifica-se que os custos variáveis do RU/CEUNES sofreram alterações durante os anos analisados, sendo que esta representatividade sofreu uma redução nos anos de 2015 a 2017. No ano de 2015 os custos com aquisição de matéria prima (gêneros alimentícios, GLP, materiais de limpeza) necessária ao restaurante representavam em média cerca de 59% ou mais do total de custos envolvidos no decorrer do ano. Já no ano de 2016 é possível constatar que esta representatividade média diminuiu para cerca de 41,7%. E no ano de 2017 os CV apresentam-se em média como 45% do total de gastos da unidade, chegando a 50% em alguns meses ao longo do ano.

Vale ressaltar que em períodos de recesso acadêmico os gastos com estes tipos de custos diminuem consideravelmente, modificando sua representatividade. Ao analisar o Gráfico 03 pode-se verificar que no mês de julho de 2015 (período do recesso) foram gastos com CV cerca de 36,89% do total de custos do restaurante. Em julho de 2016 é possível perceber também esta redução de gastos com este tipo de despesa, haja vista que nesta época os CV representaram apenas 26,85% dos custos totais da unidade. Em dezembro do mesmo ano apenas 29,63% dos gastos do RU/CEUNES foram referentes à CV. Em 2017 o recesso acadêmico ocorreu nos meses de agosto e dezembro, sendo que em agosto cerca de 41,26% do total de custos do restaurante referem-se à CV e em dezembro esse percentual foi de 40,64%. O mês de dezembro de 2015 apresenta-se com percentual com tendência distinta dos demais anos, ou seja, sem redução aparente, devido à situação de prolongamento de mais um semestre letivo daquele ano, estendendo-se até janeiro

de 2016, estabelecendo então a necessidade de aquisição de matéria prima necessária a suprir o restaurante nesta situação excepcional.

Além dos dados de percentual de representatividade dos CF e CV faz-se interessante a análise dos custos unitários da refeição e sua evolução ao longo dos três anos sob os quais se estabelece a ótica deste trabalho. A Tabela 01 foi construída com base nos dados das planilhas de custos do RU/CEUNES mencionadas e demonstra os custos unitários mensais da refeição produzida no RU/CEUNES e como eles vem evoluindo entre os anos de 2015 a 2017.

O custo médio unitário mensal da refeição no período letivo compreendido nos meses de março a dezembro dos anos citados foi obtido através da seguinte fórmula:

$$\text{Custo médio mensal} = \frac{\text{custo total}}{\text{número de refeições}}$$

Eq. 1

Fonte: Elaborado pelo autor

Tabela 01 – Custo unitário da refeição no RU/CEUNES

Mês/Ano	2015	2016	2017
Março	7,00	6,48	16,38
Abril	7,96	8,80	8,76
Mai	7,43	8,44	7,38
Junho	7,66	8,20	8,60
Julho	14,87	19,32	8,90
Agosto	7,52	7,88	10,82
Setembro	7,89	9,11	8,60
Outubro	7,59	9,19	7,85
Novembro	5,94	9,72	8,38
Dezembro	6,83	18,19	10,53
Custo médio Unitário	8,07	10,53	9,62

Fonte: Elaborado pelo autor

A análise das variações dos custos unitários da refeição mês a mês ao longo dos três anos avaliados corrobora com os dados já vistos das alterações de representatividade dos CF e CV no total dos custos da unidade. Percebe-se que nas refeições produzidas nos meses de julho dos anos de 2015 e 2016 e mês de agosto de 2017 o valor unitário destas aumenta significativamente, chegando a ter valor

quase igual e/ou superior ao dobro do mês anterior nos dois primeiros anos. Considerando que a representatividade do CF também aumentou no período citado é possível estabelecer relação entre os custos fixos e o aumento do custo unitário da refeição nos períodos de recesso acadêmico na instituição estudada. Estes dados demonstram como os custos fixos refletem nos gastos da unidade.

No intuito de diminuir este impacto nos custos do restaurante a instituição adota ações que atenuem a situação. No ano de 2017 a universidade, através dos gestores e fiscais do contrato de mão de obra terceirizada, consultou e obteve parecer favorável da empresa contratada quanto ao estabelecimento de férias coletivas para os funcionários que atuam no restaurante no período de janeiro. Tal situação beneficiou a instituição, que não necessitou efetuar pagamento dos dias em que a equipe estava de férias, reduzindo sua fatura do período em questão, e à empresa contratada, que não necessitou contratar funcionários extras para cobrir períodos de férias gozados pelos funcionários em diferentes períodos do ano. Como a implantação de férias coletivas ocorreu em período de recesso acadêmico a produção do restaurante não foi impactada.

Diante de tais informações constata-se que os custos fixos impactam de forma significativa o total dos gastos envolvidos nas operações do RU/CEUNES, isso porque são custos absorvidos pela instituição a que a unidade pertence independente da execução de sua atividade fim (produção de refeições), ensejando a necessidade de atenção quanto aos mesmos a fim de manter os custos da unidade dentro da possibilidade de execução.

Quanto ao custo médio unitário da refeição, percebe-se que o mesmo sofreu um aumento de 30,48%, passando de R\$ 8,07 para R\$ 10,53, entre os anos de 2015 e 2016. Tal fato se concretiza devido às modificações nos preços dos recursos materiais adquiridos e à alteração no contrato de mão de obra terceirizada. Posteriormente, entre os anos de 2016 e 2017, este custo teve uma redução de 8,64%, passando para R\$ 9,62. Esta diminuição de custo deve-se à readequação do quantitativo de postos de trabalho, sendo que foram suprimidos oito postos, assim como à redução da variedade de preparações pertencentes ao cardápio do restaurante (suspensão do fornecimento de suco e sobremesa, assim como de uma opção de carne e uma de salada), como mencionado anteriormente.

Vale ressaltar que apesar da diminuição no quantitativo de funcionários terceirizados, onde se configurou a mesma quantidade total de postos do contrato

executado no ano de 2015, e da alteração do padrão do cardápio, onde adotou-se padrão inferior ao que antes era praticado, o custo unitário da refeição da unidade cresceu 19,20%, contrapondo o custo do ano de 2015 relacionado ao de 2017.

Verifica-se que reajuste aplicado ao custo unitário da refeição no RU/CEUNES ao longo dos anos apresenta valores maiores que os índices de IPCA (Índice de Preço ao Consumidor – Amplo) dos anos analisados. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2018) a inflação oficial fechou em 10,67% no ano de 2015, 6,29% no ano de 2016 e em 2,95% no ano de 2017. Em geral, alimentos e bebidas são os itens de maior peso na análise da inflação.

A instituição estudada adquire os recursos materiais necessários às operações do restaurante através de licitação e na maioria das vezes através da utilização da modalidade de Sistema de Registro de Preço - SRP, através da Ata de Registro de Preço - ARP.

A Lei nº 8.666/93 estabelece este tipo de sistema seja adotado preferencialmente nas compras habituais em órgãos públicos. Nele, os itens são registrados em uma ata de registro de preço e a empresa vencedora do certame se compromete a executar o mesmo preço contratado durante toda a vigência do pregão (AMARAL, 2010).

Ao analisar os percentuais de aumento nos custos unitários da refeição ao longo dos anos e os do IPCA, é possível perceber que, apesar de as organizações públicas executarem processos licitatórios tendo como um dos intuitos o de buscar a aquisição de recursos materiais pelo menor preço por item ou proposta mais vantajosa, devido ao longo período de vigência das atas de registro de preços (em geral de 8 a 12 meses) e ao registro de quantitativos que nem sempre são consumidos em totalidade podem fazer com que os preços praticados não consigam seguir as tendências de mercado em períodos mais favoráveis. Ou seja, esta forma de aquisição por vezes dificulta à instituição pública a aquisição de itens com menores preços em períodos favoráveis de sazonalidade de gêneros alimentícios, condições de exportação/importação, dentre outros fatores que podem impactar favoravelmente os valores de mercado ao longo do ano.

A situação torna-se ainda mais alarmante quando se observa o custeio dos gastos da unidade com auxílio dos recursos financeiros provenientes do PNAES. Os recursos em questão não cobrem a totalidade dos custos envolvidos, sendo assim a

instituição necessita arcar com o restante dos gastos. Através da planilha de recursos descentralizados do PNAES (Anexo G) e da planilha de arrecadação financeira do DGR que foi destinada ao RU/CEUNES nos anos de 2015 a 2017 (Anexo H), foi construída a Tabela 02, a qual visa demonstrar como o déficit entre os recursos provenientes do Governo Federal e o total dos custos impacta a instituição.

Os dados mostram que somente cerca de 1/3 dos custos totais do RU/CEUNES é custeado através da verba do PNAES. No ano de 2015 os recursos do programa cobriram 39% dos custos totais da unidade. No ano de 2016 este percentual foi de 30,57%. Já no ano de 2017 o PNAES custeou 33,24% das despesas totais do restaurante. Estes dados demonstram a existência de um déficit entre o total dos custos envolvidos e o valor do repasse do PNAES, o qual será discutido mais adiante.

Tabela 02 – Repasse do PNAES X Custos Totais do RU/CEUNES

<i>Déficit entre repasse do Governo Federal X Contrapartida UFES - 2015 a 2017</i>		
2015	Total de Custos	R\$ 1.655.887,55
	Repasse do Tesouro	R\$ 645.806,76
	Déficit	R\$ 1.010.080,79
	Recursos próprios DGR	R\$ 165.161,39
	Contrapartida UFES	R\$ 844.919,40
	Contrapartida/per capita	R\$ 4,09
2016	Total de Custos	R\$ 1.822.582,75
	Repasse do Tesouro	R\$ 557.250,33
	Déficit	R\$ 1.265.332,42
	Recursos próprios DGR	R\$ 269.604,77
	Contrapartida UFES	R\$ 995.727,65
	Contrapartida /per capita	R\$ 5,19
2017	Total de Custos	R\$ 1.955.573,28
	Repasse do Tesouro	R\$ 650.000,00
	Déficit	R\$ 1.305.573,28
	Recursos próprios DGR	R\$ 294.296,65
	Contrapartida UFES	R\$ 1.011.276,63
	Contrapartida /per capita	R\$ 4,96

Fonte: Elaborado pelo autor.

Além dos recursos provenientes do repasse federal, os custos do RU/CEUNES são pagos também através de recursos próprios do Departamento de

Gestão de Restaurantes (DGR), sendo que estes recursos provêm da venda das refeições fornecidas a usuários pagantes de todos os restaurantes da UFES e é posteriormente descentralizado ao RU/CEUNES, assim como às demais unidades de RU/UFES para execução de suas atividades. Apesar de auxiliar no custeio dos gastos do RU, estes recursos possuem um percentual pequeno de representatividade no custo total da unidade.

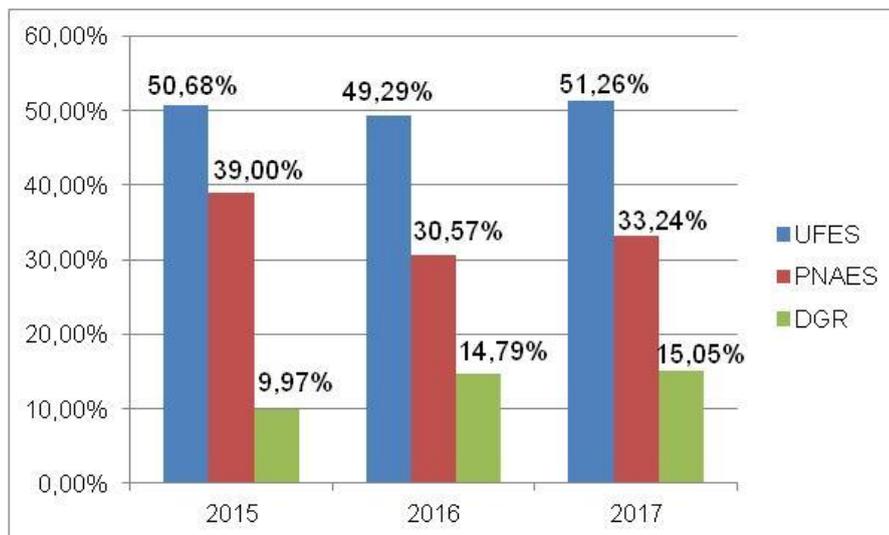
No ano de 2015 a arrecadação do DGR que foi descentralizada ao RU/CEUNES representou 9,97% do total de custos da unidade, sendo que esta cobriu 16,35% dos custos restantes após abatimento do valor da verba do PNAES perante os custos totais. Ao analisar os dados do ano de 2016 tem-se um aumento da utilização da fonte de recursos próprios do DGR para custeio do RU/CEUNES, isso porque o total de recursos do DGR destinados à unidade foi de 14,79% referente ao custo total, cobrindo 21,31% do valor do déficit deste ano.

Quanto ao no ano de 2017 tem-se que 15,05% dos custos totais da unidade foram pagos com recursos do DGR, sendo maior que no ano de 2016, entretanto, em consideração ao déficit no ano de 2017 esta fonte representou 14,88% do total do déficit deste ano, percentual menor se comparado ao de 2016.

Tais informações demonstram que apesar da utilização dos recursos financeiros provenientes do PNAES e da arrecadação do DGR, estas não são suficientes para cobrir todos os custos da unidade. Faz-se necessário a existência de contrapartida da instituição através de seus recursos próprios, provenientes do Governo Federal para custeio da universidade, para manter as atividades do restaurante, sendo que esta contrapartida possui grande representatividade no custeio dos gastos totais da unidade. Em geral, com base nos dados da Tabela 01 e 02, nos anos analisados este valor compreendeu 50,68% do custo unitário da refeição em 2015, 49,29% no ano de 2016 e 51,26% em 2017.

Este rateio entre as fontes de recursos financeiros mencionado quanto ao custeio das atividades do RU/CEUNES encontra-se demonstrado no Gráfico 04.

Gráfico 04 - Fontes de Custeio do RU/CEUNES



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os fatos relativos às constantes reduções nos valores de repasse das verbas provenientes do Governo Federal ocorridas nos últimos anos, fato decorrente da crise financeira pela qual o país vem passando, e à evolução dos custos das atividades do RU/CEUNES, sendo que estes vem crescendo ao longo dos anos, demonstram que a situação necessita de atenção e de que medidas de controle de custos sejam tomadas a fim de garantir a possibilidade de manutenção deste serviço tão significativa à instituição.

4.3 A TERCEIRIZAÇÃO EM OUTRAS IFES DA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL

Constata-se diante dos dados mencionados que um dos grandes entraves que se tem para realização de controle de custos da unidade estudada consiste na gestão dos custos fixos e na resolução de pontos críticos quanto ao gerenciamento dos custos variáveis. Estes fatos ensejam a significância do estudo de ações que poderiam promover melhorias nos controles dos custos do restaurante, sendo a adoção de terceirização da unidade estudada de maneira distinta ao executado atualmente uma destas ações hipotéticas.

A região sudeste do Brasil concentra ao todo dezenove IFES. Destas, apenas uma - a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - não possui nenhuma unidade de RU em nenhum de seus campi. Ao todo as demais instituições perfazem um total de trinta e oito unidades de Restaurantes Universitários

localizados em diversos municípios desta região.

Dentre as dezoito IFES que possuem RU, tem-se que onze universidades possuem alguma de suas unidades terceirizadas através de concessão de uso de área física atrelada à prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas para consumo, com produção destas ocorrendo dentro das dependências da instituição. As demais sete universidades mantêm um ou mais de seus RU's terceirizados via modalidade utilizada atualmente no RU/CEUNES (via contratação de mão de obra terceirizada) ou mantêm o RU de algum de seus campi terceirizado via contratação de refeição transportada.

Sendo assim, tem-se que dos trinta e oito RUs localizados na região sudestes, dezessete são terceirizados via concessão de uso de espaço público de forma onerosa ou não, onze unidades são geridas através de autogestão mista e oito são terceirizados através de contratos de refeição transportada. Apenas duas IFES (5,26% do total de RUs localizados na região estudada) possuem RU terceirizado totalmente, porém envolvem formas de contratação diferente: a Universidade Federal de Juiz de Fora em seu Campus de Governador Valadares, Minas Gerais, devido a inexistência de instalações físicas próprias, haja vista ser um campus ainda novo, o local onde instalou-se o RU é de responsabilidade da empresa contratada. Neste caso o contrato estabelece que o local a ser disponibilizado pela contratada para produção e distribuição de refeições necessita ser obrigatoriamente o mesmo e não pode ser distante do local da sede do campus. E a outra instituição é a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO, a qual mantém preço unitário da refeição fixo e o objeto a ser licitado é o valor da concessão de uso do espaço disponibilizado, ganhando o direito de explorar a atividade de fornecimento de refeições a empresa que der o maior lance pela concessão.

Desta maneira tem-se que na região sudeste 52,63% das organizações em questão terceiriza seus restaurantes via concessão de uso de área física. Atualmente, nas organizações estudadas existem dezessete unidades de RU que são terceirizadas desta maneira, perfazendo 44,74% das UANs do tipo RU na região. As UAN mantidas via autogestão mista compreendem 28,95% e as que mantêm contratos de terceirização através de refeição transportada constituem-se em 21,05%.

A relação das IFES da região assim como a localização dos RU's em cada

campus e o tipo de terceirização adotado está descritos no Apêndice A.

O significativo percentual de universidades que fazem uso da terceirização via concessão de uso de área física em seus restaurantes universitários enseja a importância da análise relativa aos valores contratuais praticados nestas unidades. Os dados dos contratos vigentes dos dezessete restaurantes foram compilados e transcritos no Quadro 02.

Quadro 02 – Informações dos Contratos Vigentes em 2018 na Região Sudeste

Universidade	Campus	Empresa Contratada	Valor da refeição	Contrato Atual	Vigência do contrato
UFABC	Santo André/SP	REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA	R\$ 11,56	11_2014	18/03/2019
UFSCAR	Araras/SP	MARICI KELSEN BRUNELLI & CIA LTDA	R\$ 6,83	96_2017	21/09/2018
UNIFESP	Baixada Santista/SP	ALERE RESTAURANTES INDUSTRIAIS - EIRELI	R\$ 6,61	61_2016	02/08/2018
	Diadema/SP	ALERE RESTAURANTES INDUSTRIAIS - EIRELI	R\$ 6,87	17_2015	13/08/2018
	Guarulhos/SP	PACK FOOD COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$ 10,92	08_2017	21/06/2018
UFV	Viçosa (RUII)/MG	TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	R\$ 6,64	25_2018	01/03/2019
	Rio Paranaíba/MG	CALECHE COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA	R\$ 7,44	26_2018	01/03/2019
UNIFAL	Alfenas/MG	TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	R\$ 7,97	09_2017	21/03/2022
UFTM	Uberaba/MG	VALDAIR VIEIRA BORBA EIRELI	R\$ 9,40	29_2015	20/07/2018
UNIFEI	Itajubá/MG	REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA	R\$ 5,76	02_2017	21/08/2018
UFJF	Juiz de Fora/MG	TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	R\$ 7,53	80_2014	04/01/2019
UFSJ	São João del Rei/MG	FRANGO MAIS LC LTDA	R\$ 7,03	105_2015	31/07/2018
	Ouro Branco/MG	TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$ 9,45	217_2015	21/12/2018
	Divinópolis/MG	TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$ 8,22	06_2015	02/02/2019
	Dom Bosco/MG	IRS - RESTAURANTE E BUFFET EIRELI	R\$ 8,89	20_2017	20/04/2018
	Sete Lagoas/MG	TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$ 8,42	05_2015	01/02/2019
UFRJ	Rio de Janeiro/ RJ	DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS - ADM. E SERV. LTDA	R\$ 9,25	33_2013	13/08/2018

Fonte: Elaborado pelo autor.

O Quadro 02 mostra as informações dos valores unitários das refeições que são pagos pelas instituições às empresas contratadas. Cabe ressaltar que estes valores são os praticados atualmente, com termos aditivos atualizados até o mês de

maio do ano de 2018.

4.3.1 IFES no estado de São Paulo

No estado de São Paulo estão localizadas três IFES que terceirizam seus RU's através de concessão total, sendo estas: a Universidade Federal do ABC - UFABC; a Universidade Federal de São Carlos – UFSCAR e a Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP.

Ao final, é apresentada a Tabela 03, que contém o resumo das informações dos contratos de concessão dos RU's das instituições mencionadas.

A Universidade Federal do ABC - UFABC, localizada em Santo André, estado de São Paulo possui vigente o contrato nº 11/2014 (Anexo I), instruído pelo pregão eletrônico nº04/2014. O objeto do contrato é a concessão onerosa de espaço público para contratação de empresa especializada em produção e fornecimento de refeições. O valor estabelecido pela concessão é de R\$ 8.375,62 (oito mil trezentos e setenta e cinco reais e sessenta e dois centavos) pagos pela contratada à UFABC. A empresa contratada é a Real Food Alimentação LTDA. O atual contrato possui quatro termos aditivos (TA) – Anexo J - e iniciou sua vigência em 18 de março de 2014, com quatro prorrogações de vigência e reajustes de preços unitários da refeição ao longo deste processo. O valor da refeição inicialmente contratado foi de R\$ 9,40 (nove reais e quarenta centavos). O primeiro TA foi assinado em 2015, ajustando o valor da refeição em 3,94% em relação ao individual, passando para R\$ 9,77 (nove reais e setenta e sete centavos). Nos anos seguintes os valores também foram modificados, sendo o percentual de aumento de 10,95% e 7,20% nos anos de 2016 e 2017 respectivamente. Nos anos mencionados a refeição passou a custar R\$ 10,84 (dez reais e oitenta e quatro centavos) em 2016 e R\$ 11,62 (onze reais e sessenta e dois centavos) em 2017. Em 2018 o valor unitário da refeição sofreu uma redução de 0,52%, custando à instituição R\$ 11,56 (onze reais e cinquenta e seis centavos).

Vale ressaltar que os reajustes de preços possuem previsão contratual e neste caso a fórmula para cálculo do novo valor da refeição no contrato utiliza como base o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M). No caso deste contrato a média anual de reajuste entre o valor inicial e o executado até o ano de 2017 é de 7,36%/ano.

Os alunos dos cursos de graduação e pós-graduação da UFABC recebem atualmente subsídio de 60% do valor da refeição fornecida pelo RU. Desta forma a refeição fornecida aos alunos custa à universidade R\$ 6,94 (seis reais e noventa e quatro centavos). A instituição não arca com os custos de servidores e visitantes. Estas categorias de usuários pagam o valor total da refeição fornecida e os alunos da instituição que recebem o subsídio pagam o valor restante ao custeado pela universidade.

O padrão de cardápio executado neste contrato é o tipo B, sendo este cardápio elaborado pela contratada, mediante padrões estabelecidos pela contratante, devendo o cardápio ser aprovado por esta antes de ser executado. O restaurante funciona nos turnos de almoço, fornecido de segunda-feira a sábado, e jantar ofertado de segunda à sexta-feira, e o serviço prestado é o misto, sendo que nesta unidade são porcionadas por funcionários da contratada as seguintes preparações: prato principal (opção com e sem carne), guarnição, sobremesa e pão. As demais preparações (acompanhamentos, saladas e suco) são fornecidas em modalidade *self-service* pelos usuários. A contratada responsabiliza-se por todas as etapas do processo produtivo e de distribuição das refeições, sendo a total responsável pela disponibilização do quadro de funcionários dentro dos quantitativos mínimos estabelecidos em edital do pregão, além dos demais insumos necessários. Soma-se às responsabilidades da empresa contratada a execução de serviços como desinsetização e desratização da unidade, controle de qualidade e bacteriológico da refeição, manutenção periódica e/ou corretiva dos equipamentos da instituição que foram concedidos à contratada e limpeza da caixa d'água periodicamente.

Outra instituição da região sudeste que terceiriza um de seus RU's via concessão de uso de bem público é a Universidade Federal de São Carlos – UFSCAR, campus Araras. O contrato vigente é o de nº96/2017, sendo que algumas de suas informações podem ser conferidas no Anexo K, vinculado ao edital do pregão eletrônico nº 22/2017.

O objeto contratado é a prestação de serviços de nutrição e alimentação vinculada ao desenvolvimento de todas as atividades relativas ao fornecimento de refeições prontas para consumo. Todas as ações de produção e distribuição das refeições são executadas nas dependências da instituição cedidas à contratada, não caracterizando, portanto uma concessão onerosa neste caso. A empresa contratada que executa o contrato em questão é a Marici Kelsen Brunelli e CIA LTDA, iniciando

a vigência do mesmo em 21 de setembro de 2017, e não possui no momento nenhum TA.

O valor unitário da refeição é de R\$ 6,83 (seis reais e oitenta e três centavos) e não houve reajustes até o momento. Nesta instituição tanto as refeições dos alunos quanto a dos servidores é subsidiada. Sob a refeição fornecida ao aluno paga-se o valor unitário de R\$ 5,03 (cinco reais e três centavos), ao servidor técnico administrativo paga-se o valor de R\$ 4,63 (quatro reais e sessenta e três centavos) e ao servidor docente paga-se R\$ 4,13 (quatro reais e treze centavos). Estes valores são pagos à contratada mediante comprovação em relatório de fornecimento de refeições. O restante do valor da refeição é pago pelo usuário.

A contratação contempla o fornecimento do almoço e jantar, ambos de segunda à sexta-feira. O cardápio ofertado é do tipo B, seguindo o sistema misto, sendo porcionadas as preparações ofertadas como prato principal e/ou opção vegetariana e sobremesa. Pratos servidos como acompanhamentos, saladas, guarnição são distribuídos através de autosserviço.

À contratada competem ações de controle integrado de pragas e vetores (através da realização de serviços de desinsetização e desratização nas dependências da unidade), prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados a esta pela contratante, além de responsabilizar-se pelo quadro de funcionários e aquisição dos demais recursos materiais necessários.

A Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP - terceiriza via concessão de uso de bem público os RU's dos campi localizados em Santos, Diadema e Guarulhos.

No campus Baixada Santista o contrato ativo é o nº 61/2016 (Anexo L), o qual vincula-se ao edital do pregão eletrônico nº 92/2016. Este instrumento visa à contratação de empresa especializada em atividades de preparação e fornecimento de refeições, mediante cessão de uso de área física assim como de equipamentos com caráter oneroso. O valor mensal da concessão de uso do espaço físico é de R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais), sendo repassado à contratada, juntamente à taxa de concessão, o uma taxa fixa mensal também no valor de R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais), referente ao ressarcimento de despesas com água, esgoto e energia elétrica.

Além destas atividades estão atribuídas à contratada ações quanto à

disponibilização de quadro de funcionários devidamente capacitados, cumprindo os quantitativos mínimos especificados em legislação competente quando for o caso; quanto ao recolhimento e destinação adequada dos resíduos; aquisição de todos os recursos necessários à produção das refeições; realizar manutenções preventivas e/ou corretivas nos equipamentos disponibilizados pela contratante.

Através do referido contrato o restaurante possui funcionamento nos turnos de almoço e jantar, de segunda à sexta-feira. O cardápio é elaborado sob responsabilidade da empresa contratada, passando por prévia aprovação da instituição antes de sua execução. Na unidade em questão o padrão do cardápio executado é o B, sendo que o serviço adotado é o misto, com porcionamento das preparações referentes ao prato principal e/ ou opção vegetariana, guarnição e sobremesa. As demais – acompanhamentos e saladas – são ofertadas através de *self-service*.

A empresa contratada é a Alere Restaurantes Industriais – EIRELI. O contrato vigente iniciou em 03 de agosto de 2016 e atualmente possui três TA, sendo que o valor inicialmente contratado da refeição era de R\$ 6,42 (seis reais e quarenta e dois centavos). O primeiro TA foi firmado no ano de 2017 (Anexo M), sendo ele o que contém alterações de caráter financeiro, promovendo um reajuste de 3,06% no valor unitário da refeição em relação ao valor inicial do contrato, passando este a ser de R\$ 6,61 (seis reais e sessenta e um centavo), executado atualmente. Os demais TA deste contrato determinam alterações quanto à razão social da contratada e prorrogação por mais seis meses do contrato sem qualquer alteração financeira. No caso do referido contrato o reajuste no valor unitário da refeição possui previsão contratual, tendo como base para cálculo o Índice de Preços ao Consumidor (IPC) geral e o IPC – alimentação.

Quanto ao Campus Diadema da UNIFESP, o contrato vigente pertinente às atividades de fornecimento de refeições no RU local é o de nº 17/2015, conforme informações contidas no Anexo N. Este contrato é vinculado ao pregão eletrônico nº29/2015 e tem por objeto o fornecimento de refeições prontas para consumo à comunidade acadêmica do Campus Diadema, vinculado à cessão onerosa de áreas físicas da instituição para execução das atividades de produção e distribuição destas refeições. Pelas cláusulas estabelecidas neste instrumento a contratada paga a contratante o valor mensal de R\$ 2.222,15 (dois mil, duzentos e vinte e dois reais e quinze centavos) referente à utilização do espaço, equipamentos e utensílios do RU.

A empresa vinculada ao contrato é a Alere Restaurantes Industriais – EIRELI e é responsável pelas atividades de produção e distribuição das refeições, fornecendo todos os recursos humanos e materiais necessários, de acordo com as determinações do Termo de Referência do edital. Além disto, responsabiliza-se também pela aquisição de gás (recipientes e recargas necessárias), manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos fornecidos pela instituição, fornecimento de demais equipamentos que não forem disponibilizados e se fizerem necessários ao serviço, execução de serviços de higienização dos dutos de exaustão e caixas de gordura, assim como efetuar controle de pragas e vetores dentro das normas das legislações vigentes.

O restaurante funciona de segunda a sábado para almoço e segunda a sexta-feira para o turno do jantar. O cardápio é elaborado pela empresa contratada e enviado à representante da contratante com antecedência mínima de trinta dias para aprovação antes de sua utilização. O tipo de cardápio executado nesta unidade é o de padrão B, com serviço de atendimento ao cliente do tipo misto. As preparações referentes a suco, acompanhamentos (arroz e feijão) e saladas são ofertadas aos comensais em sistema *self-service*, e as demais preparações que compõem o cardápio (prato principal, opção vegetariana, guarnição e sobremesa) são porcionados.

O contrato vigente teve sua vigência iniciando em 23 de fevereiro de 2015, sendo que a refeição custava inicialmente R\$ 11,00 (onze reais). Ao todo atualmente cinco TA's compõem este contrato, sendo que o primeiro TA (Anexo O) foi assinado em 2016 prorrogando a vigência do contrato por mais 12 meses e reajustando o valor unitário da refeição em 21,36%, passando a mesma a custar R\$ 13,35 (treze reais e trinta e cinco centavos). No ano de 2017 foram celebrados dois TA's (Anexo P – segundo TA; e Q – terceiro TA), isso porque o contrato foi prorrogado para seis meses por duas vezes, sendo que o valor unitário da refeição foi novamente reajustado através do segundo TA em 5,54%, passando esta a custar R\$ 14,09 (quatorze reais e nove centavos). No ano de 2018 foi assinado um novo TA (quarto TA – Anexo R) onde a instituição solicita à empresa a redução do valor unitário da refeição devido à necessidade da instituição em adequar-se ao orçamento disponível na época. Através do quarto TA a refeição passa a ter valor unitário de R\$ 6,87 (seis reais e oitenta e sete centavos). Cabe ressaltar que a supressão além de 25% no contrato (valor contratado da refeição) descrita no quarto TA do contrato em questão

é permitida por lei desde que haja anuência da empresa contratada. O quinto TA, contido no Anexo S, prorroga a vigência contratual por mais seis meses mantendo o valor unitário da refeição.

Outro Campus da UNIFESP que também possui seu RU terceirizado via concessão é o de Guarulhos. Através do pregão eletrônico nº 415/2016 instituiu-se o contrato nº 08/2017 com a empresa Pack Food Comércio de Alimentos LTDA – Anexo T. O contrato teve início em 22 de fevereiro de 2017, com valor unitário da refeição de R\$ 10,92 (dez reais e noventa de dois centavos) e possui atualmente um TA (Anexo U), sendo que este foi assinado no ano de 2018 prorrogando a vigência do contrato por mais seis meses, sem alterações no valor unitário da refeição.

O objeto deste pregão é a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas a toda comunidade acadêmica da UNIFESP no Campus Guarulhos. O contrato estabelece que a empresa contratada fica responsável integralmente por todo o processo de produção e distribuição de refeições, devendo providenciar equipamentos, utensílios, recursos humanos e materiais necessários, além de serem repassados à ela gastos com água, energia elétrica e gás de cozinha. Quanto aos recursos humanos o edital do pregão não fixa um quantitativo mínimo, porém estabelece o critério de quantificação da equipe de trabalho, sendo a empresa responsável por fornecer um funcionário do quadro operacional a cada quarenta refeições fornecidas e um funcionário do quadro técnico (nutricionista) por turno de distribuição de refeições.

A contratada fica responsável ainda por providenciar recursos administrativos, como gastos com internet, telecomunicação, dentre outros para execução do serviço contratado. Deve ainda realizar periodicamente a limpeza dos ductos de exaustão e caixas de gordura. Além destas despesas a empresa paga a contratante o valor mensal de R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), referente à utilização do espaço, equipamentos e utensílios colocados à disposição da contratada pela instituição.

O RU da UNIFESP – Campus Guarulhos funciona de segunda a sexta-feira durante os turnos de almoço e jantar. O padrão de cardápio executado neste contrato é o do tipo B, com oferta de acompanhamentos (arroz branco, arroz integral e feijão) e as saladas realizada através de sistema *self-service* e o prato principal, opção vegetariana, guarnição, suco e sobremesa são porcionados em porções padrão. Nesta unidade são ofertadas duas opções de prato principal e duas de opção vegetariana, sendo que destas uma necessita ser também vegana.

O cardápio é elaborado pela contratada e submetido à aprovação da contratante com antecedência mínima de quinze dias antes de sua execução. O edital traz os requisitos que embasam a elaboração do padrão do cardápio, com descrição dos itens que poderão ser utilizados nas preparações, assim como os *per captas* de porcionamento a serem ofertados aos usuários do restaurante.

Cabe ressaltar que as refeições servidas aos alunos dos cursos de graduação e de pós-graduação de todos os campi da UNIFESP são subsidiadas, sendo permitido ao aluno a aquisição de uma refeição subsidiada por turno de distribuição do restaurante (almoço e jantar). O valor pago pelo aluno de graduação é de R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos) por refeição subsidiada e de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) para o aluno de pós-graduação.

Desta forma tem-se que no campus Baixada Santista a refeição custa à universidade o valor de R\$ 4,01 (quatro reais e um centavo) para aluno de graduação e R\$ 3,11 (três reais e onze centavos) para aluno de pós-graduação. No Campus Diadema a instituição paga à contratada o valor de R\$ 4,37 (quatro reais e trinta e sete centavos) e R\$ 3,37 (três reais e trinta e sete centavos) por refeição realizada por aluno de graduação e pós-graduação respectivamente. Já no Campus Guarulhos a refeição custa à universidade o valor de R\$ 8,42 (oito reais e quarenta e dois centavos) por aluno de graduação e R\$ 7,42 (sete reais e quarenta e dois centavos) no caso de refeição de aluno dos cursos de pós-graduação. Os demais usuários atendidos nos restaurantes pagam à contratada o valor integral da refeição.

Segue abaixo Tabela 03, apresentando resumo das informações dos contratos de concessão das IFES localizadas no estado de São Paulo.

Tabela 03 - Resumo das informações dos contratos de concessão - IFES do estado de São Paulo

IFES	Campus	Valor inicialmente contratado da refeição	2015 (R\$)	% de reajuste	2016 (R\$)	% de reajuste	2017 (R\$)	% de reajuste	Média de aumento/ano
UFABC	Santo André	R\$ 9,40	9,77	3,94%	10,84	10,95%	11,62	7,20%	7,36%
UFSCAR	Araras/SP	R\$ 6,83	-	-	-	-	-	-	-
UNIFESP	Baixada Santista	R\$ 6,42	-	-	-	-	6,61	3,06%	3,06%
	Diadema	R\$ 11,00	-	-	13,35	21,36%	14,09	5,54%	14,04%
	Guarulhos	R\$ 10,92	-	-	-	-	-	-	-

Fonte: Elaborado pelo autor.

4.3.2 IFES no estado de Minas Gerais

No estado de Minas Gerais estão localizadas seis IFES que terceirizam seus RU's através de concessão total, sendo estas: a Universidade Federal de Viçosa-UFV; a Universidade Federal de Alfenas – UFENAS; a Universidade Federal do Triângulo Mineiro - UFTM; a Universidade Federal de Itajubá - UNIFEI; a Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF e a Universidade Federal de São João del Rei – UFSJ.

Ao final, é apresentada a Tabela 04, que contém o resumo das informações dos contratos de concessão dos RU's das instituições mencionadas.

A Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL é mais uma das instituições federais de ensino superior da região sudeste que possui contrato de concessão de uso de espaço físico com empresa privada para fornecer refeições através de seu RU. O contrato nº 9/2017 – Anexo V, instituído pelo pregão eletrônico nº 11/2017, celebrado entre a UNIFAL e a empresa Trigoleve Indústria e Comércio – LTDA, teve sua vigência iniciando em 22 de março de 2017, não possuindo nenhum TA com alteração de caráter financeiro até o momento.

A empresa contratada paga à instituição uma taxa mensal com valor de R\$ 4.600,00 (quatro mil e seiscientos reais), referente à concessão de uso de espaço físico público. Além desta despesa, incluem-se como responsabilidades da contratada as atividades relativas à limpeza do reservatório de água, das caixas de gordura e de tubulações do sistema de exaustão, além da realização de controle de pragas, instalação e substituição quando necessário dos filtros de água dentro da periodicidade estabelecida pela legislação competente. Atribui-se também à empresa responsável pela execução do referido contrato ações de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações (incluindo pintura, revestimento, trocas de lâmpadas e reatores, telas, vedações, tubulação de esgoto) disponibilizados a ela, assim como o fornecimento de todos os insumos relativos à produção e distribuição de refeições, como mão de obra, gás GLP, energia elétrica, água, gêneros alimentícios, e demais recursos necessários.

O padrão de cardápio estabelecido pelo contrato é o do tipo B, com sistema de serviço misto, onde são porcionadas as preparações de prato principal ou opção vegetariana, guarnição, sobremesa e suco. As saladas e acompanhamentos são servidos através de sistema *self-service*. O cardápio é elaborado pela contratada,

seguindo os critérios estabelecidos no edital do pregão eletrônico, e submetido à aprovação da contratante com antecedência de quinze dias antes de sua utilização. O RU da UNIFAL funciona para almoço de segunda-feira a sábado e para jantar de segunda à sexta-feira.

O público atendido no RU em questão compreende diversas categorias: alunos dos cursos de graduação que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica e por consequência recebem auxílio alimentação (1), alunos de graduação que não recebem auxílio alimentação (2), alunos de cursos de pós-graduação (2), servidores (3), visitantes (3) e prestadores de serviços à instituição (3). As refeições dos usuários da categoria (1) são totalmente subsidiadas pela UNIFAL, ou seja, estes alunos são isentos de pagamento dos valores da refeição e o valor unitário fixado em contrato é pago integralmente pela instituição. Quanto aos usuários da categoria (2) o subsídio se dá de forma parcial e incide sob uma das refeições realizadas por dia pelo aluno. O valor deste subsídio é fixo e corresponde a R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) em uma das refeições, devendo o aluno efetuar o pagamento do restante do valor da refeição. Já os usuários compreendidos na categoria (3) pagam integralmente o valor da refeição à contratada.

O valor unitário da refeição (almoço/jantar) no contrato é de R\$ 7,97 (sete reais e noventa e sete centavos). Este é o valor da refeição que a instituição paga por alunos que possuem benefício auxílio alimentação e que os usuários das categorias (3) e (2) – quando realizarem mais de uma refeição por dia – pagam à contratada. No caso da primeira refeição realizada pelos comensais da categoria (2) o custo para a instituição é o do subsídio fixo conforme mencionado.

Outra IFES da região sudeste que possui seu RU terceirizado totalmente via concessão de uso de espaço físico de forma onerosa é a Universidade Federal do Triângulo Mineiro - UFTM, localizada na cidade de Uberaba. A instituição realizou o pregão eletrônico nº 17/2015 determinando os termos da execução da terceirização, firmando com a empresa Valdair Vieira Borba Eireli o contrato nº 29/2015 (Anexo X). A vigência contratual teve início na data de 21 de julho do ano de 2015. O valor unitário da refeição inicialmente contratado foi de R\$ 8,40 (oito reais e quarenta centavos), e a taxa mensal de concessão no valor de R\$ 6.071,42 (seis mil setenta e um reais e quarenta e dois centavos).

No ano de 2016 o primeiro TA (Anexo Z) do contrato foi assinado entre as partes, prorrogando a vigência do mesmo para mais doze meses. Neste TA também

foram reajustados os valores de taxa de concessão, que passa a ser de R\$ 6.812,74 (seis mil oitocentos e doze reais e setenta e quatro centavos), e de refeição, passando a praticar o valor unitário de R\$ 9,40 (nove reais e quarenta centavos) por refeição fornecida no RU da instituição, sendo que este é o valor praticado por este contrato atualmente. Os reajustes mencionados possuem previsão em cláusula contratual e utiliza como base para cálculo o Índice Setorial – coluna 06 – gêneros alimentícios, fornecido pela Fundação Getúlio Vargas conforme citado na página 23 do contrato (Anexo X).

A UFTM subsidia a refeição de alunos regularmente matriculados de duas maneiras: parcial e total. O valor do subsídio parcial no ano de 2015 era de R\$ 1,00 (um real) por refeição. Este valor foi modificado para R\$ 2,00 (dois reais) pelo primeiro TA firmado no ano de 2016. Já no ano de 2017 o segundo TA do contrato (Anexo A01) foi publicado, reajustando o valor do subsídio parcial da universidade aos alunos. Atualmente a instituição paga à empresa contratada o valor de R\$ 2,40 (dois reais e quarenta centavos) por refeição realizada e os alunos pagam à contratada o valor restante. Alunos que apresentarem comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica são totalmente isentos do pagamento de duas refeições por dia. A estes alunos a universidade deposita em conta corrente de própria titularidade do aluno o valor correspondente a duas refeições diárias, durante todo o período letivo.

Sendo assim tem-se que, neste contrato, a refeição custa à instituição o valor unitário de R\$ 2,40 (dois reais e quarenta centavos) – no caso de alunos que recebem auxílio alimentação parcial, e R\$ 9,40 (nove reais e quarenta centavos) – no caso de alunos isentos, com auxílio alimentação total. Quanto aos demais usuários do restaurante (servidores e visitantes), os mesmos pagam o valor integral da refeição diretamente à contratada, não sendo a instituição responsável por subsidiar tal custo.

Através deste contrato executa-se a prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas para consumo a toda comunidade acadêmica da universidade. O cardápio adotado na unidade é o padrão C, sendo que a elaboração do cardápio fica a cargo da contratada, devendo o mesmo ser submetido à aprovação da contratante com antecedência mínima de trinta dias antes de sua utilização. O RU funciona para almoço e jantar, de segunda a sexta-feira. É utilizado sistema misto para distribuição das refeições, sendo que nesta UAN são porcionadas as preparações de prato

principal, suco e sobremesa. Os demais pratos são ofertados aos comensais via *self-service*.

A taxa de concessão abrange despesas com aluguel do espaço físico, fornecimento de água e energia elétrica. Concomitantemente a esta taxa a contratada deve se responsabilizar pelos custos envolvidos com aquisição dos recursos materiais necessários à produção das refeições, fornecimento de mão de obra operacional e administrativa envolvida, aquisição de gás GLP, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e estrutura física concedidos pela contratante para uso durante a vigência do contrato, realização de serviços com dedetização mensal em toda a área da UAN, limpeza da caixa d'água a cada seis meses, disponibilização de utensílios e demais equipamentos que se fizerem necessários à boa execução do contrato. O edital não estabelece um quantitativo mínimo de funcionários operacionais, apenas prevê que a empresa deverá fornecer quantitativo adequado às necessidades da unidade. Entretanto, para o cargo de nutricionista o contrato prevê que a empresa deverá disponibilizar ao menos um profissional por turno de produção.

Além destas responsabilidades imputadas à contratada, a mesma deverá recolher amostras de todas as preparações diariamente, mantendo-as armazenadas por 72 horas de forma adequada. Deverá ainda realizar testes laboratoriais de controle da qualidade microbiológica destas amostras mensalmente ou sempre que ocorrer surtos de doenças transmitidas por alimentos entre os comensais da UAN. Também deverá realizar mensalmente teste laboratorial de qualidade microbiológica da água utilizada no preparo das refeições. Os laudos destes testes deverão ser entregues à fiscalização do contrato.

A Universidade Federal de Itajubá – UNIFEI também terceiriza seu RU através de contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva associada à concessão onerosa de uso de espaço físico. O contrato nº 02/2017 (Anexo A02), derivado do certame de pregão eletrônico nº 104/2016, celebrado entre a instituição e a empresa Real Food Alimentação LTDA, depois de publicado no Diário Oficial, estabeleceu o início das atividades da contratada na data de 22 de fevereiro de 2017, sendo que sua vigência foi prorrogada através da assinatura do primeiro TA (Anexo A03) do contrato já no ano de 2018.

O contrato prevê o fornecimento de refeições prontas aos alunos, servidores e visitantes da UNIFEI. A empresa contratada se responsabiliza por todo processo

produtivo e de distribuição das refeições, disponibilizando para tal atividade mão de obra e demais recursos necessários, incluindo gás GLP, utensílios, equipamentos e mobiliário de refeitório, realização de serviços de dedetização e limpeza dos reservatórios de água, assim como realização de manutenção de equipamentos e adequações na estrutura física do local cedido pela contratante. O valor mensal da taxa de concessão é de R\$ 453,27 (quatrocentos e cinquenta e três reais e vinte e sete centavos).

O restaurante funciona para serviço de almoço de segunda a sábado, e para o jantar de segunda a sexta-feira. O padrão de cardápio adotado é o B, com sistema misto de distribuição das refeições, sendo porcionado o prato principal ou opção vegetariana, suco e sobremesa. As demais preparações são servidas livremente pelos comensais, sendo possível inclusive a ocorrência de repetição. O edital do pregão eletrônico estabelece as diretrizes a serem seguidas para elaboração do cardápio quanto à frequência dos tipos de pratos e *per captas* a serem praticados na unidade. O cardápio é elaborado sob-responsabilidade da contratada, devendo passar por aprovação da fiscalização do contrato com uma semana antes de sua execução.

O edital citado supra estabelece ainda o quantitativo mínimo de funcionários operacionais que deverão ser disponibilizados pela empresa para trabalhar na UAN, assim como fixa a necessidade de existência de um profissional nutricionista atuando na unidade, sendo que para dimensionar o quantitativo deste posto de trabalho a contratada deve seguir o estabelecido em resolução do CFN nº 308/2005.

O valor unitário da refeição (almoço/jantar) inicialmente contratado era de R\$ 5,76 (cinco reais e setenta e seis centavos), não havendo alterações no mesmo até o momento. A universidade subsidia a refeição realizada por aluno de forma integral ou parcial. A refeição do aluno com auxílio integral custa à instituição o valor acordado em contrato, já o aluno que possui subsídio parcial paga pela refeição o valor correspondente a 50% e a UNIFEI custeia o valor restante, de R\$ 2,88 (dois reais e oitenta e oito centavos). As refeições realizadas por visitantes e/ou servidores não possui qualquer subsídio por parte da instituição, não caracterizando qualquer custo à universidade quanto a estas refeições.

O RU localizado no campus Juiz de Fora da Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF também é terceirizado totalmente via contrato de concessão administrativa de uso de bem público. No caso desta universidade a contratação não

se dá de maneira onerosa. A empresa vinculada ao contrato nº 80/2014, o qual pode ser conferido no Anexo A04, é a Trigoleve Indústria e Comércio LTDA. O pregão eletrônico que originou a referida contratação é o de nº 210/2014.

O contrato vigente possui quatro TAs, sendo que o segundo e o terceiro TA (Anexos A05 e A06 respectivamente) são os que realizaram modificações de caráter financeiro no contrato. O valor da refeição – almoço e jantar - inicialmente contratado é de R\$ 6,51 (seis reais e cinquenta e um centavos). Este valor vigorou durante todo o ano de 2015, sendo reajustado em 9,07% pelo segundo TA no ano de 2016. Desta forma, a instituição passou a efetuar pagamento por refeição no valor unitário de R\$ 7,10 (sete reais e dez centavos) neste ano. Este TA prorrogou também a vigência do contrato por mais 12 meses. Já no ano de 2017 um novo termo aditivo do contrato foi assinado, novamente prorrogando a vigência contratual pelo mesmo período do TA anterior e reajustando o valor unitário da refeição em 6,06%, passando esta a custar R\$ 7,53 (sete reais e cinquenta e três centavos), sendo este o valor praticado atualmente.

Considerando os reajustes realizados desde o início da vigência até o ano de 2017 o valor da refeição atual é 15,67% maior que o inicialmente contratado. Desta forma a média de reajuste anual neste contrato é de 5,22% ao ano. Os reajustes no caso deste contrato são previstos em edital de pregão eletrônico e tomam como base os dados do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), divulgados pelo IBGE.

Como dito anteriormente, no caso deste contrato não há taxa mensal referente à concessão do espaço, entretanto existem algumas despesas às quais se imputa responsabilidade à contratada. Dentre elas estão incluídas as relativas à realização de serviço de dedetização da unidade com periodicidade mensal, limpeza e higienização da caixa d'água que abastece o RU, realização de ações para controle de pragas e vetores, aquisição do gás GLP necessário para produção das refeições, manutenção preventiva e corretiva quanto aos equipamentos disponibilizados pela contratante (incluem-se aqui as catracas utilizadas para controle de acesso dos comensais ao restaurante), assim como manutenção das instalações físicas (incluindo reparos em pisos, paredes, janelas, portas e demais estruturas que necessitem) e realização de análises de qualidade e controle microbiológico das refeições fornecidas e da água utilizada no processo produtivo das mesmas. O contrato estabelece ainda que a empresa contratada se encarregue

de providenciar a instalação de câmeras de videomonitoramento em todos os setores do RU e a obrigatoriedade de responsabilizar-se pela adequada destinação dos resíduos orgânicos e inorgânicos que derivarem do processo de produção e distribuição das refeições.

De acordo com o edital a contratante é responsável por fornecer água, energia elétrica e efetuar pagamento de impostos e demais contribuições que se fizerem pertinentes ao imóvel cedido para execução do contrato. Além disto, o edital prevê também o quantitativo mínimo de postos de trabalho e de funcionários que ocuparão estes postos, assim como estabelece ainda as características dos utensílios e dos produtos de limpeza e higienização a serem utilizados no RU.

O restaurante funciona para almoço de segunda-feira a domingo e para jantar de segunda a sexta-feira. O cardápio é elaborado por nutricionista da contratada e submetido à aprovação da fiscalização do contrato, devendo ser apresentado para avaliação com antecedência mínima de trinta dias antes de ser utilizado. O padrão de cardápio adotado é o B, com sistema misto de distribuição das refeições. São porcionadas na unidade as preparações de prato principal ou opção vegetariana e a sobremesa. Os demais pratos são ofertados via *self-service* aos comensais.

A refeição dos alunos na UFJF é subsidiada pela instituição. Alguns alunos recebem subsídio total de suas refeições, sendo isentos de qualquer pagamento, desde que comprovadamente estejam em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Já os demais alunos, tanto de cursos de graduação quanto de pós-graduação, possuem subsídio parcial, pagando por cada refeição – almoço e jantar – o valor de R\$ 1,40 (um real e quarenta centavos), e o restante do valor é custeado pela universidade. Ou seja, nestes casos a refeição custa à instituição o valor de R\$ 6,13 (seis reais e treze centavos). Servidores pagam o valor integral da refeição estabelecido em contrato. O contrato atual não prevê fornecimento de refeições a visitantes.

Outra instituição também localizada no estado de Minas Gerais que aplica esta forma de terceirização em seus RUs é a Universidade Federal de São João Del Rei - UFSJ, nos campi de São João Del Rei, Ouro Branco, Divinópolis, Dom Bosco e Sete Lagoas.

O contrato nº 105/2015(Anexo A07), proveniente do certame licitatório com pregão eletrônico nº 30/2015, celebrado entre a UFSJ – Campus São João Del Rei – e a empresa Frango Mais MC LTDA, teve início em 31 de julho do ano 2015. O

contrato possui dois TAs, os quais prorrogaram a vigência contratual e promoveram reajustes nos valores unitários da refeição e do aluguel pago pela contratada à instituição pelo espaço ocupado para desempenhar suas atividades. A taxa mensal referente à concessão do espaço destinado às operações de produção e distribuição de refeições inicialmente contratada era de R\$ 1.700,00 (um mil e setecentos reais).

O valor unitário da refeição fixado inicialmente pelo contrato era de R\$ 6,30 (seis reais e trinta centavos). O primeiro TA (Anexo A08), assinado no ano de 2016, reajustou este valor em 8,41% e a refeição passou a custar R\$ 6,83 (seis reais e oitenta e três centavos), e o valor da taxa de concessão passou a ser R\$ 1.907,73 (um mil, novecentos e sete reais e setenta e três centavos), configurando um aumento de 12,22%. Já o segundo TA (Anexo A09), firmado em 2017, além de também prorrogar a vigência, promoveu um reajuste de 2,93% no valor da refeição, passando esta a custar R\$ 7,03 (sete reais e três centavos) – valor da refeição praticado até o momento, e uma redução no valor do aluguel de 0,96%, fixando o novo valor de R\$ 1.889,41 (um mil, oitocentos e oitenta e nove reais e quarenta e um centavos). Desta forma, tem-se que, considerando os valores inicialmente contratados, ao longo dos três anos do contrato o valor unitário da refeição foi reajustado em 11,59% - representando uma média de aumento de 3,86% ao ano.

Quanto ao campus de Ouro Branco, o contrato vigente é o nº 217/2015 (Anexo A10), instruído pelos termos do edital do pregão eletrônico nº 72/2015. A empresa que atua no RU deste campus é a Terraço Comércio de Alimentos LTDA, tendo iniciado a vigência do contrato em 21 de dezembro de 2015. No caso deste contrato tem-se três TAs, entretanto, somente o segundo e o terceiro geraram modificações de cunho financeiro no mesmo.

O referido contrato estabeleceu valor inicial da refeição em R\$ 8,04 (oito reais e quatro centavos) e da taxa de concessão de uso do espaço no valor de R\$ 3.200,00 (três mil e duzentos reais). O segundo TA – Anexo B01, publicado no ano de 2016, modificou o valor da refeição para R\$ 8,94 (oito reais e noventa e quatro centavos), configurando um aumento de 11,19% em relação ao valor inicial de 2015. O valor da concessão passou a ser de R\$ 3.480,51 (três mil, quatrocentos e oitenta reais e cinquenta e um centavos), 8,77% maior que o do início do contrato. O terceiro TA (Anexo B02), assinado em 2017, determinou reajuste de 5,70% em relação ao valor da refeição praticado anteriormente. Desta forma a refeição passou a custar R\$ 9,45 (nove reais e quarenta e cinco centavos), sendo este o valor atual

da refeição neste contrato. Considerando o valor atual em relação ao que era praticado no início do contrato é possível verificar um incremento de 17,54% neste valor, representando uma média de reajuste de 5,85% ao ano, durante os três anos de vigência do contrato. Não foi mencionado o valor do reajuste na taxa de concessão neste último TA.

No campus da UFSJ em Divinópolis o pregão eletrônico nº 253/2014 foi realizado de forma a originar o contrato nº 06/2015 (Anexo B03), vigente desde o dia 02 de fevereiro de 2015, entre a instituição e a empresa Terraço Comércio de Alimentos LTDA. O valor da refeição foi fixado em R\$ 6,98 (seis reais e noventa e oito centavos), e a taxa mensal de concessão de R\$ 493,33 (quatrocentos e noventa e três reais e trinta e três centavos). O contrato em questão possui atualmente 5 TAs, sendo que somente o terceiro e o quinto (Anexos B04 e B05 respectivamente) alteraram o documento quanto às questões mencionadas anteriormente. No terceiro TA, realizado no ano de 2016, o reajuste no valor da refeição fornecida foi de 11,75%, modificando o valor unitário para R\$ 7,80 (sete reais e oitenta centavos), e o aluguel passou para R\$ 547,40 (quinhentos e quarenta e sete reais e quarenta centavos), 10,96% maior que o inicialmente fixado no contrato. O reajuste realizado pelo quinto TA, assinado no ano de 2018, alterou o valor da refeição para R\$ 8,22 (oito reais e vinte e dois centavos), 5,38% a mais que o valor praticado em 2016. Analisando o valor atual em relação ao do início do contrato tem-se o reajuste total, até o momento, é de 17,77%, correspondendo a uma média de reajuste anual de 5,92% nos três anos de execução do contrato.

O pregão eletrônico nº 013/2017 deu origem ao contrato nº 020/2017, Anexo B06, executado pela empresa IRS Restaurante e Bufê Eireli no campus da UFSJ em Dom Bosco. O início da vigência foi em 20 de abril de 2017 e o contrato possui dois TAs, sendo o segundo TA (Anexo B07) o que modificou o contrato quanto às cláusulas que contém o valor unitário da refeição e a taxa de concessão de uso do espaço.

O valor mensal da concessão inicialmente contratado era de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais), passando no ano de 2018 para o valor R\$ 1.493,49 (um mil, quatrocentos e noventa e três reais e quarenta e nove centavos). A refeição possuía um custo unitário de R\$ 8,67 (oito reais e sessenta e sete centavos). Após o reajuste de 2,54% fixado pelo segundo TA a mesma passou a possuir atualmente o valor de R\$ 8,89 (oito reais e oitenta e nove centavos).

No campus de Sete Lagoas a UFSJ, através do pregão eletrônico nº 257/2014, firmou o contrato nº 05/2015 (Anexo B08) com a empresa Terraço Comércio de Alimentos LTDA para execução de atividades de fornecimento de refeições mediante concessão de uso de área pública. O contrato iniciou vigência em 02 de fevereiro de 2015, e vem sendo prorrogado até o momento através dos cinco TAs que o compõem. Destes, apenas o terceiro, quarto e quinto TA geraram alterações de cunho financeiro no contrato.

O valor da refeição fornecida no primeiro ano do contrato foi de R\$ 6,94 (seis reais e noventa e quatro centavos). Este valor foi reajustado em 11,67% pelo terceiro TA em 2016, que pode ser conferido no Anexo B09, passando a mesma a custar R\$ 7,75 (sete reais e setenta e cinco centavos). No ano de 2017 o quarto TA do contrato (Anexo B10) modificou o custo da refeição para R\$ 8,26 (oito reais e vinte e seis centavos), configurando um aumento de 6,58% em relação ao ano anterior. Um novo reajuste foi realizado em 2018 pelo quinto TA – Anexo C01. O novo valor unitário da refeição passa a ser de R\$ 8,42 (oito reais e quarenta e dois centavos), 1,94% maior que o executado em 2017, e 21,33% a mais que o firmado quando da realização do processo licitatório. Ou seja, ao longo dos três anos de execução do contrato em questão tem-se uma média de 7,11% de reajuste anual.

Quanto ao valor mensal da concessão, o mesmo era de R\$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais) no início do contrato. Em 2016 foi reajustado em 12,39%, passando para R\$ 618,16 (seiscentos e dezoito reais e dezesseis centavos). O quarto TA fixou um novo valor, 7,19% a mais que o praticado anteriormente, de R\$ 662,61 (seiscentos e sessenta e dois reais e sessenta e um centavos). Todavia este valor foi reduzido para R\$ 648,59 (seiscentos e quarenta e oito reais e cinquenta e nove centavos) através do quinto TA.

Cabe ressaltar que todos os contratos da UFSJ possuem os reajustes mencionados previstos em cláusulas contratuais, sendo que para reajustes no valor da concessão o edital estipula que o índice a ser utilizado como base é o IGP-M, e o que embasa os cálculos para modificações no valor da refeição é o IPCA.

Apesar de serem executados em diferentes campi da universidade, os contratos mencionados apresentam basicamente a mesma estruturação dos serviços a serem prestados, o que configura um padrão de atendimento aos usuários em toda instituição.

A elaboração do cardápio é responsabilidade de cada empresa contratada,

sendo que apenas o contrato nº 105/2015 – Campus São João Del Rei – existe a obrigatoriedade de aprovação prévia da contratante antes da utilização do cardápio. Os demais contratos estabelecem apenas que o cardápio deverá ser elaborado à luz dos critérios e requisitos técnico-nutricionais estabelecidos no termo de referência, cabendo à fiscalização do contrato a análise do cumprimento de tais parâmetros durante a execução dos serviços. O padrão de cardápio adotado em todas as UANs é o do tipo B, com serviço misto. São porcionadas as preparações referentes ao prato principal ou opção proteica vegetariana, guarnição, sobremesa e suco. As saladas e os acompanhamentos são servidos livremente pelos comensais, sendo permitida repetição destes itens.

Cabe ressaltar que além dos pratos ofertados no padrão B, no caso dos contratos desta instituição também é oferecido café, nas opções com e sem açúcar, aos usuários dos RUs. Quanto ao suco servido nos restaurantes, o contrato estabelece a obrigatoriedade de que o mesmo seja preparado à base de fruta natural ou polpa congelada, vetando a utilização de sucos artificiais ou concentrados.

Quanto ao funcionamento dos restaurantes tem-se que: os contratos nº105/2015 e nº 020/2017, campi São João Del Rei e Dom Bosco, estabelecem que o RU funcione para serviço de almoço de segunda-feira a sábado, e para jantar de segunda a sexta-feira; os contratos dos campi Ouro Branco - nº 217/2015 - e Sete Lagoas - nº 05/2015 fixam o funcionamento do RU de segunda a sexta-feira para os turnos de almoço e jantar; e o contrato nº 06/2015, que atende o RU do campus de Divinópolis, é o único que executa fornecimento de refeições em somente um serviço, sendo este o de almoço de segunda a sexta-feira.

Além das taxas mensais de concessão de cada contrato inclui-se nas despesas a serem custeadas pelas empresas contratadas as relativas ao fornecimento de água, energia elétrica, aquisição de gás GLP, execução de serviços de dedetização para controle de pragas e vetores na periodicidade estabelecida em legislação competente, controle bacteriológico da água utilizada no preparo das refeições, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios disponibilizados pela contratante (sendo a manutenção preventiva deve ocorrer pelo menos a cada seis meses e a contratada deve apresentar à instituição os contratos firmados com empresas especializadas neste tipo de serviço, assim como o cronograma de realização). Adicionam-se à lista as atividades de manutenção

corretiva elétrica, hidráulica e predial, sendo que a predial também inclui manutenção preventiva anual, a qual se constitui em pintura em toda área interna e externa dos restaurantes.

Dentre os contratos analisados, os dos campi Dom Bosco, Ouro Branco e Sete Lagoas estabelecem que as empresas contratem seguros para a área concedida no contrato, sendo que as apólices deverão possuir cobertura ao menos para prejuízos ocasionados por incêndios, furtos e acidentes.

Todos os contratos da instituição estabelecem a relação mínima dos postos de trabalho que deverão compor o quadro de funcionários para execução dos serviços nos restaurantes, assim como os quantitativos mínimos a serem disponibilizados. Outra semelhança entre todos os contratos é quanto à redução do valor da taxa de concessão nos meses de recesso acadêmico – janeiro, julho e dezembro – e em casos de ocorrência de greves ou demais paralisações no período letivo. Nestes casos o valor a ser cobrado das empresas corresponde a 50% do valor fixado em contrato.

Todos os alunos de graduação regularmente matriculados na UFSJ recebem subsídio em suas refeições, podendo este ser parcial ou integral a depender de resultado da avaliação da situação socioeconômica do aluno. Os alunos em questão recebem subsídio para realização de duas refeições diárias, à exceção dos alunos do campus de Ouro Branco onde o RU fornece apenas uma refeição diária, sendo o subsídio aplicado somente uma vez ao dia. Os alunos que recebem subsídio integral são isentos de pagamento de suas refeições, e os alunos contemplados com subsídio parcial efetuam pagamento no caixa do restaurante no valor de R\$ 2,75 (dois reais e setenta e cinco centavos), sendo o restante do valor da refeição custeado pela universidade.

Sendo assim a refeição realizada por alunos que possuem subsídio integral gera o custo desta, constituindo-se no valor unitário da refeição nos contratos, dados mencionados anteriormente. Quanto às refeições realizadas por alunos que possuem subsídio parcial tem-se o custo, a saber: campus São João Del Rei – R\$ 4,28 (quatro reais e vinte e oito centavos); campus Ouro Branco – R\$ 6,70 (seis reais e setenta centavos); campus Divinópolis – R\$ 5,47 (cinco reais e quarenta e sete centavos); campus Dom Bosco – R\$ 6,14 (seis reais e quatorze centavos); campus Sete Lagoas – R\$ 5,67 (cinco reais e sessenta e sete centavos). Os demais usuários do restaurante (alunos de pós-graduação, servidores, funcionários

terceirizados e visitantes) pagam o valor integral da refeição estabelecido nos contratos de cada campus.

A Universidade Federal de Viçosa – UFV possui dois de seus RUs terceirizados via concessão de área física. Os mesmos pertencem aos campi de Viçosa e Rio Paranaíba. Os RUs funcionam para almoço todos os dias da semana e para jantar de segunda à sexta-feira. O contrato vigente no RU do campus de Viçosa é o de número 25/2018, Anexo C02, instruído pelo pregão eletrônico nº 353/2017. A empresa contratada para atuar neste campus é a Trigoleve Indústria e Comércio LTDA. Quanto ao RU/UFV localizado no Campus Rio Paranaíba tem-se o contrato vigente, nº 26/2018 (Anexo C03), celebrado entre a instituição e a empresa Caleche Comércio e Serviços LTDA, a qual venceu o certame do pregão eletrônico nº 150/2017. O valor referente à taxa de concessão onerosa de uso é de R\$ 12.000,00 (doze mil reais) para o contrato nº 25/2018, e de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) referente ao contrato nº 26/2018.

Tanto o contrato nº 25/2018 (Campus Viçosa) quanto o de nº 26/2018 (Campus Rio Paranaíba) deram início de sua vigência em 01 de março de 2018, não possuindo TA no momento. Além desta semelhança os dois contratos possuem basicamente as mesmas condições e cláusulas de execução, traçando um padrão de atendimento aos usuários dos dois campi. Os contratos repassam às contratadas a responsabilidade de custeio total de despesas referentes ao fornecimento das refeições prontas para consumo aos estudantes regularmente matriculados na instituição em cursos de graduação e pós-graduação, não abrangendo o atendimento a demais categorias de usuários que não sejam as mencionadas.

Além disto, as contratadas ficam responsáveis por despesas relacionadas à realização de serviço de dedetização mensal nas duas unidades, fornecimento de água, energia elétrica, gás GLP, telefone, assim como o fornecimento de extintores de incêndio, equipamentos e utensílios que se fizerem necessários para o bom atendimento do contrato. Outro ponto estabelecido nos contratos é a determinação de realização de pesquisa de satisfação realizada semestralmente junto aos usuários dos serviços. Tal pesquisa contempla avaliação quanto à qualidade da refeição produzida e aceitação do cardápio ofertado, tempo de espera na fila, pontualidade nos horários de atendimento, sendo que os resultados da referida pesquisa são analisados em conjunto à avaliação da qualidade e o controle de execução realizado mensalmente pelo fiscal do contrato. Os dados obtidos nas duas

avaliações embasam ações de notificações às contratadas para resolução das incongruências encontradas, assim como se relacionam ao pagamento de faturas mensais e norteiam análises que possam ser realizadas em casos de possibilidade de prorrogação contratual.

O padrão de cardápio ofertado nas duas UANs é o do tipo B, diferindo apenas em alguns pontos em questão de variedade de preparações que compõem o cardápio e o porcionamento das mesmas nas unidades. No RU do campus Viçosa são servidas duas opções de prato principal, sendo que uma delas é composta por alguma carne e a outra obrigatoriamente é composta por ovo. Como opção ao prato principal deve ser ofertada uma preparação de fonte proteica vegetal. Vale ressaltar que esta preparação somente é servida a usuários previamente cadastrados, ou seja, usuários que se declarem vegetarianos ou veganos. A estes usuários é entregue uma identificação no momento em que se apresentam na roleta de entrada do RU para que possam ter direito à preparação em questão. Já no RU do campus Rio Paranaíba o contrato estabelece a oferta de uma preparação como prato principal e uma opção que pode ser composta por ovo ou outra proteína vegetal, não havendo a restrição de oferta desta opção apenas a usuários cadastrados.

Quanto às demais preparações do cardápio, os dois contratos estabelecem que o mesmo deve ser composto por uma preparação do tipo guarnição, dois acompanhamentos (arroz branco e feijão), três tipos de saladas (obrigatoriamente sendo uma folhosa, uma crua e uma cozida), uma opção de sobremesa, uma opção de suco, café nas opções de com e sem açúcar, além da disponibilização de quatro tipos de temperos.

O sistema de distribuição adotado nas duas UANs é o do tipo misto. No RU de Viçosa as preparações de acompanhamentos (arroz e feijão), guarnição, saladas, suco, café são ofertadas em sistema *self-service*, sendo porcionados somente o prato principal, a opção com proteína vegetal e a sobremesa. O contrato do RU de Rio Paranaíba determina que sejam porcionadas as preparações de prato principal, opção vegetariana, guarnição, suco e sobremesa. Adota-se sistema *self-service* para as preparações de saladas e acompanhamentos (arroz e feijão).

Os restaurantes da UFV possuem como usuários os alunos dos cursos de graduação, pós-graduação, alunos do Coluni (Colégio de Aplicação que objetiva a formação do aluno no ensino médio) e visitantes. As refeições das três primeiras categorias são subsidiadas pela instituição. A categoria alunos de graduação e do

Coluni possui subsídio parcial ou total (no caso de alunos em comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica), desta forma os alunos com subsídio parcial pagam o valor de R\$ 1,90 (um real e noventa centavos) por refeição de almoço e/ou jantar. Já os alunos de cursos de pós-graduação possuem apenas subsídio parcial, pagando o valor unitário de R\$ 2,25 (dois reais e vinte e cinco centavos) por refeição. A categoria de visitantes não é subsidiada e por isto paga o valor de R\$ 8,00 (oito reais) por refeição.

Sendo assim a refeição de alunos com subsídio total custa à instituição o valor estabelecido em contrato – R\$ 6,64 (seis reais e sessenta e quatro centavos) pelo contrato nº 25/2016 e R\$ 7,44 (sete reais e quarenta e quatro centavos) pelo contrato nº 26/2018. Quanto ao custeio das refeições dos alunos de graduação e alunos Coluni com subsídio parcial e alunos de pós-graduação o mesmo possui valor para a universidade de R\$ 4,74 (quatro reais e setenta e quatro centavos) e R\$ 4,39 (quatro reais e trinta e nove centavos) respectivamente no contrato nº 25/2018 – Campus Viçosa. Já no campus Rio Paranaíba, contrato nº 26/2018, o valor pago à contratada pela UFV é de R\$ 5,54 (cinco reais e cinquenta centavos) – alunos de graduação com subsídio parcial, e R\$ 5,19 (cinco reais e dezenove centavos) pela refeição de alunos de cursos de pós-graduação.

Quanto ao RU da UFV localizado no campus de Viçosa cabe ressaltar que o contrato atual constitui-se em um marco para a instituição, haja vista que o mesmo modificou a forma como o RU é terceirizado neste campus. Até o ano de 2017 a UFV, devido à existência de um quantitativo considerável de servidores de cargos operacionais pertinentes às atividades do restaurante ainda na ativa e ao grande número de usuários e capacidade de atendimento das estruturas físicas disponíveis para o restaurante, mantinha dois espaços destinados a RUs no referido campus, sendo estes terceirizados através das duas modalidades de terceirização de serviços de alimentação coletiva em restaurante institucionais levantadas neste trabalho. Um dos restaurantes em questão era mantido sob o sistema de terceirização com autogestão mista. Neste a mão de obra era parcialmente terceirizada, sendo que a universidade responsabilizava-se pela aquisição dos demais recursos materiais necessários. Já no outro restaurante, na época denominado Espaço Multiuso (pois o mesmo utilizava a estrutura física que possuía esta nomenclatura) a administração fazia-se através de terceirização via concessão de uso de espaço físico, onde a empresa contratada responsabilizava-se por todo o

processo de produção e distribuição das refeições.

Segue abaixo Tabela 04, apresentando resumo das informações dos contratos de concessão das IFES localizadas no estado de Minas Gerais.

Tabela 04 - Resumo das informações dos contratos de concessão - IFES do estado de Minas Gerais

IFES	Campus	Valor inicialmente contratado da refeição	2015 (R\$)	% de reajuste	2016 (R\$)	% de reajuste	2017 (R\$)	% de reajuste	Média de aumento/ano
UNIFAL	Alfenas	R\$ 7,97	-	-	-	-	-	-	-
UFTM	Uberaba	R\$ 8,40	-	-	9,40	11,91%	-	-	-
UNIFEI	Itajubá	R\$ 5,76	-	-	-	-	-	-	-
UFJF	Juiz de Fora	R\$ 6,51	-	-	7,10	9,07%	7,53	6,06 %	5,22%
UFSJ	São J. Del Rei	R\$ 6,30	-	-	6,83	8,41%	7,03	2,93%	3,86%
	Ouro Branco	R\$ 8,04	-	-	8,94	11,19%	9,45	5,70%	5,85%
	Divinópolis	R\$ 6,98	-	-	7,80	11,75%	-	-	-
	Dom Bosco	R\$ 8,67	-	-	-	-	-	-	-
	Sete Lagoas	R\$ 6,94	-	-	7,75	11,67%	8,26	6,58%	-
UFV	Viçosa	R\$ 6,64	-	-	-	-	-	-	-
	Rio Paranaíba	R\$ 7,44	-	-	-	-	-	-	-

Fonte: Elaborado pelo autor.

4.3.2.1 Visita técnica à UFV

Diante destas informações de existência dos dois sistemas dentro de uma mesma instituição e da iminência de modificação da forma de terceirização no campus Viçosa, foi realizada uma visita técnica à UFV em novembro do ano de 2017, no intuito de obter maiores informações e comparar *in loco* as principais diferenças acerca da execução das duas possibilidades de terceirização em restaurantes institucionais.

Foi possível constatar que o cardápio executado na época era do padrão B, e sua elaboração ficava sob-responsabilidade do setor de nutrição do RU da universidade, sendo repassado à concessionária que atuava no Espaço Multiuso para execução. A forma de acesso e o público atendido nos dois restaurantes são idênticos aos praticados no atual contrato.

Através de informações colhidas com servidores que atuavam no processo

produtivo do RU parcialmente terceirizado foi identificado que o valor pago pela refeição no restaurante com autogestão mista era superior aquele pago pela refeição no Espaço Multiuso. Em média, ao que foi observado, o custo da refeição servida no restaurante com autogestão mista seria de 150% a mais que o valor da refeição no contrato de terceirização total. Isto se deve à consideração de aditivos de custos, tais como mão de obra da universidade, mão de obra terceirizada, aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos, manutenção, dedetização e o gás GLP.

Uma questão relatada e que impactava o custo alto do RU era a forma de aquisição e o controle de estoque dos gêneros alimentícios e demais materiais envolvidos na produção. Como a universidade compra obrigatoriamente por licitação e em geral este processo é realizado estabelecendo vigência das atas de registro de preço por um período maior que seis meses para a maioria dos itens, chegando a ter vigência de doze meses, não é possível muitas vezes adquirir itens com preços que favorecessem um custo menor. Esta situação acontece e impacta todas as instituições que utilizam sistema de autogestão mista, isto porque em geral não se faz aquisição de materiais por sazonalidade (época em que gêneros alimentícios estão em safra ou com condições de mercado que favorecem a aquisição dos mesmos com custo menor).

Outro ponto crítico encontrado foi referente ao controle de estoque de mercadorias do restaurante. Como não havia espaço para manter o estoque dentro das dependências do RU, o mesmo era localizado dentro de outro setor. Por localizar-se fora do RU e por depender do setor de transporte da instituição para trazer as mercadorias para produção de refeições, muitas vezes o setor de nutrição encontrava dificuldades para garantir que não faltassem mercadorias à produção do restaurante.

Foi levantada também a questão da forma de fiscalização dos dois tipos de gestão. Tratou-se então da fiscalização do contrato de fornecimento de postos de trabalho terceirizados. Neste caso a fiscalização atuava sob a perspectiva da prestação de serviços com fornecimento dos postos de trabalho para operacionalizar a produção das refeições. Já a fiscalização do contrato da concessionária atuante no Espaço Multiuso, referia-se à qualidade da refeição fornecida assim como seu quantitativo, e ficava a cargo da equipe de nutrição lotada no restaurante.

Concomitantemente a estes fatores tem-se a questão do custo com mão de obra envolvida. Na época da visita, os servidores relataram que, do total de postos

de trabalho operacionais atuante no RU, cerca de 60% da equipe era de servidores da instituição. Sabe-se que, apesar de possuir alguns pontos críticos, uma das vantagens da terceirização para as organizações públicas é a diminuição dos custos envolvidos com mão de obra.

Como havia ainda muitos servidores dos cargos operacionais do restaurante ainda na ativa não era possível terceirizar completamente o RU até então, e o espaço destinado a RU não possuía capacidade para atender a toda comunidade de alunos que fazem uso do restaurante no campus. Sendo assim, foi necessário improvisar nesta outra área, o Espaço Multiuso, para atender aos alunos. Estes eram os fatores que condicionavam a existência das duas formas de terceirização em um mesmo campus.

Ocorre que a universidade construiu outro restaurante dentro do campus, totalmente adaptado à nova realidade de fornecimento de refeições da instituição e no ano de 2018 o RU novo foi terceirizado via concessão onerosa de uso, conforme contrato anteriormente mencionado com a empresa Trigoleve Indústria e Comércio LTDA, e o antigo restaurante que funcionava como autogestão mista atua como área suporte, recebendo a refeição pronta, que foi produzida no novo restaurante, para distribuição aos comensais.

4.3.3. IFES no estado do Rio de Janeiro

No estado do Rio de Janeiro está localizada uma IFES que terceiriza seu RU através de concessão total, sendo esta a Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ.

Ao final, é apresentada a Tabela 05, que contém o resumo das informações do contrato de concessão do RU da instituição mencionada.

Um RU completamente terceirizado, através de contrato com disponibilização de espaço físico para realização das atividades de produção e distribuição de refeições, é o da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. O contrato vigente é o nº 33/2013, que pode ser conferido no Anexo C04, com a empresa Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA. Este instrumento derivou do pregão eletrônico nº 17/2013 e teve início em 14 de agosto do ano de 2013 e vem sendo prorrogado desde então, possuindo cinco TAs e um Termo de Apostilamento até o momento. Dentre todas as instituições analisadas neste trabalho, a UFRJ é a

que possui o contrato mais antigo ainda vigente atualmente.

O valor da refeição fixado inicialmente no contrato era de R\$ 9,09 (nove reais e nove centavos). No caso deste contrato não estão envolvidos valores de concessão de uso do espaço público. O primeiro TA (Anexo C05) foi firmado no ano de 2014 e determinou, além da prorrogação da vigência por mais 12 meses, o reajuste no valor unitário da refeição, diminuindo-o em 0,11%. A partir da publicação deste TA a refeição passou a custar R\$ 9,08 (nove reais e oito centavos). Da data de assinatura deste primeiro TA até o momento já foram publicados mais quatro documentos de igual natureza. Tais termos aditivos apenas formalizaram as prorrogações da vigência, sendo que quinto TA do contrato foi assinado em 11 de agosto de 2017.

Todavia, em 27 de dezembro do ano de 2017 a universidade formalizou o termo de apostilamento nº01/2017 (Anexo C06) alterando o valor unitário da refeição, inclusive promovendo reajustes retroativos aos valores praticados entre os anos de 2014 a 2018. Os reajustes concedidos neste termo de apostilamento são decorrentes das alterações promovidas pelas Convenções Coletivas de Trabalho referente aos postos de trabalho envolvidos na execução do contrato.

As modificações realizadas pelo termo de apostilamento são as seguintes: o valor da refeição a partir da data de 01 de outubro de 2013 passa a ser de R\$ 9,08 (nove reais e oito centavos), antecipando desta forma a alteração realizada pelo primeiro TA citada anteriormente; a partir de 01 de janeiro de 2014 o valor foi novamente reajustado em 2,09%, compondo o valor de R\$ 9,27 (nove reais e vinte e sete centavos); na data de 14 de agosto de 2014 uma nova alteração foi realizada com a redução de 0,22% no custo da refeição, considerando o valor unitário a partir desta data em R\$ 9,25 (nove reais e vinte e cinco centavos), sendo este o valor praticado no contrato até o momento. Considerando-se o valor inicialmente contrato e o atualmente executado tem um aumento de 1,76%, com média de reajuste positivo de 0,35% ao longo dos cinco anos de execução do contrato em questão.

O edital do pregão eletrônico que originou o contrato é o documento mais bem elaborado e criterioso dentre os de mesma categoria das demais instituições avaliadas no presente trabalho. Isto porque ele detalha exatamente como a instituição deseja que seja executada cada etapa de cumprimento dos serviços contratados, esclarecendo como deve ocorrer o processo produtivo e de distribuição das refeições.

O restaurante funciona para almoço e jantar todos os dias da semana,

incluindo sábado, domingo e feriados. O cardápio é elaborado pela contratante e encaminhado à empresa contratada com antecedência de trinta dias para ser avaliado quanto às condições de execução e realização de contraproposta quando da impossibilidade de realizar alguma preparação. Esta resposta deve ser encaminhada à instituição no prazo de até sete dias para análise e aprovação. De acordo com o contrato o cardápio possui valor calórico e divisão de macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídeos) pré-determinados, desta forma, havendo modificações das preparações planejadas as substitutas deverão seguir a mesma configuração nutricional.

Apesar da responsabilidade da elaboração do cardápio ser da instituição, a contratada deverá apresentar o Manual de Padronização das Preparações, documento que contém a descrição de todos os pratos que podem compor os cardápios, incluindo as suas Fichas Técnicas de Preparo, onde são descritos todos os ingredientes padrão da preparação, assim como técnicas culinárias envolvidas no modo de preparo.

O padrão do cardápio estabelecido no contrato é o B. O serviço executado na unidade é o de porcionamento total das preparações ofertadas aos comensais e não permite repetição da refeição, sendo esta a única instituição dentre as estudadas a utilizar este tipo de serviço em seu RU. O contrato veda a utilização de temperos industrializados, produtos amaciantes de carnes no preparo das refeições, assim como os produtos artificiais para preparo de suco. Todas as preparações, tanto no almoço quanto no jantar, devem ser degustadas e aprovadas pela contratante na pessoa do fiscal de contrato antes de sua distribuição aos comensais.

Quanto ao suco, este pode ser produzido a partir de frutas naturais ou polpas pasteurizadas, desde que não contenham corantes e aromatizantes artificiais. Devem ser ofertadas as opções com e sem açúcar, sendo que para os comensais que fizerem uso da preparação sem açúcar não pode ser fornecido adoçantes à base de ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina.

Em relação às saladas o contrato estabelece que ao menos uma vez por semana a contratada deverá fornecer estas preparações utilizando integralmente alimentos orgânicos, sendo que a origem dos mesmos deverá ser comprovada através de apresentação de certificação à fiscalização do contrato. Ainda quanto às saladas, durante o inverno, a critério da contratante, poderá ser servida sopa no lugar deste tipo de preparação.

O edital traz também considerações quanto ao tipo de feijão que deverá ser servido no restaurante, estabelecendo que a variedade de feijão preto deve ser servida todos os dias no RU, sendo que uma vez na semana deverá também ser ofertado feijão de cor como opção. Quanto à guarnição estabelece-se que a mesma deverá ser preferencialmente preparada tendo como base legumes cozidos ou purês, não sendo permitido o uso de embutidos e proteína animal, à exceção de ovos e leite que são permitidos. Massas e tortas são permitidas tanto como guarnição como prato principal ou opção a este, sendo que quando forem ofertadas preparações como tortas, quiches, etc, que envolva no preparo o ingrediente farinha de trigo refinada, também deverá ser ofertada a mesma preparação com utilização de farinha integral.

Quanto à opção a ser servida ao prato principal tal contrato fixa que a mesma deve ser *ovolactovegetariana*, ou seja, possui exclusão de produtos de origem animal, à exceção de ovos e leite, os quais podem ser utilizados no preparo das receitas. Em relação à sobremesa o contrato estipula que frutas como manga, melancia, melão, mamão e abacaxi sejam servidas já porcionadas nos *per captas* padrão e em embalagem individual a cada cliente.

A contratante estabelece no edital a especificação de cada gênero alimentício, material descartável e material de limpeza e higienização que poderá ser utilizado no restaurante, assim como descreve os padrões de qualidade e condições de rejeição de uso de cada gênero alimentício. A modificação de produtos a serem utilizados no RU deverá ser precedida de aprovação da fiscalização do contrato. É facultado a contratante a realização de visitas técnicas aos fornecedores de gêneros alimentícios da contratada. Estas visitas possuem o intuito de comprovação da qualidade dos produtos que estão sendo utilizados no processo de produção das refeições no restaurante.

A empresa contratada é responsável por manter atualizadas fichas de controle de temperaturas dos equipamentos de armazenamento de alimentos in natura e prontos para consumo, assim como os envolvidos na distribuição das refeições no salão do restaurante. Além disto, diariamente a empresa deve retirar amostras das preparações já prontas para distribuição, para realização de testes microbiológicos. Também poderão ser requisitados testes desta natureza de alimentos in natura, equipamentos, água utilizada no preparo das refeições, utensílios, superfícies e mãos dos manipuladores a fim de garantir o controle da qualidade e segurança

alimentar das refeições produzidas.

Além das despesas com a produção das refeições incluem-se como responsabilidades da contratada a realização de controle de pragas e vetores, higienização do reservatório de água, limpeza das caixas de gordura, do sistema de exaustão, substituição dos filtros de água dentro da periodicidade estabelecida em legislação sanitária vigente. As atividades de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e das instalações físicas do restaurante também são responsabilidade da empresa contratada.

A instituição disponibiliza à contratada além do espaço físico, equipamentos, mobiliário, água, energia elétrica, gás GLP e utensílios. Quanto a estes a empresa deve fornecê-los aos comensais embalados em conjunto (garfos de mesa, colher de sopa e/ou sobremesa, facas de mesa) em sacos de papel com a configuração necessária às preparações servidas.

O edital traz ainda a relação dos postos de trabalho a serem disponibilizados no contrato, além de seus quantitativos, descrição das atividades desempenhadas por cada cargo, em cada setor da UAN, da configuração mínima dos uniformes e equipamentos de proteção individuais que deverão ser fornecidos aos funcionários, além da periodicidade de substituição destes.

As refeições realizadas por alunos com matrículas ativas e servidores são subsidiadas pela universidade. Aos alunos pode ser conferido direito a subsídio total ou parcial. Os alunos atendidos com subsídio total são isentos de pagamento de duas refeições diárias. Alunos com subsídio parcial efetuam pagamento no caixa do RU no valor de R\$ 2,00 (dois reais). Os servidores pagam o valor de R\$ 6,00 (seis reais), sendo que a instituição complementa o pagamento destas duas categorias posteriormente à empresa contratada. Desta forma a refeição de estudantes subsidiados parcialmente custa à instituição o valor de R\$ 7,25 (sete reais e vinte e cinco centavos) e R\$ 3,25 (três reais e vinte e cinco centavos) no caso de refeição servida a servidores.

Segue abaixo Tabela 05, apresentando resumo das informações do contrato de concessão da UFRJ.

Tabela 05 - Resumo das informações do contrato de concessão - IFES do estado do Rio de Janeiro

IFES	Campus	Valor inicialmente contratado da refeição	2015 (R\$)	% de reajuste	2016 (R\$)	% de reajuste	2017 (R\$)	% de reajuste	Média de aumento / ano
UFRJ	Rio de Janeiro	R\$ 9,09 (2013)	-	-	-	-	9,25	1,76%	0,35%

Fonte: Elaborado pelo autor.

4.4. COMPARATIVO DE CUSTOS, CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E PADRÕES DE CARDÁPIOS

Diante de todas as informações obtidas, através da pesquisa documental e dos dados analisados anteriormente, quanto aos contratos dos RUs das IFES da região sudeste é possível observar o cenário da terceirização via concessão de uso de área física nesta região.

Dos dezessete contratos analisados neste estudo, tem-se que: nove contratos estão vigentes pelo menos há três anos, desde o ano de 2015; dez contratos dos estudados estavam vigentes no ano de 2016 e o estão até o momento; quinze contratos já estavam vigentes no ano de 2017 e o permanecem atualmente; e apenas dois contratos iniciaram sua vigência em 2018. Dez contratos dentre todos possuem ao menos um termo aditivo ou termo de apostilamento que promoveu alterações de caráter financeiro no contrato, sendo que o tempo médio de vigência dos contratos nas instituições a que pertencem é de dois anos.

Considerando os percentuais de reajustes realizados nos valores unitários das refeições ao longo dos anos de vigência dos contratos, é possível verificar que apenas dois contratos dentre os estudados promoveram este tipo de modificação no ano de 2015, sendo na época a média de reajuste anual de 2,85%. O valor unitário médio da refeição praticado nas IFES analisadas no ano de 2015 foi de R\$ 8,13 (oito reais e treze centavos). No ano de 2016 é possível constatar que oito contratos possuem alterações nos valores das refeições em relação aos valores praticados em 2015, sendo o percentual médio de reajuste neste ano de 12,04%. O custo médio da refeição nos contratos vigentes no ano de 2016 era de R\$ 8,77 (oito reais e setenta e sete centavos). Quanto ao ano de 2017, seis contratos sofreram reajustes nos valores das refeições, sendo o percentual médio de aumento neste ano de 5,26%,

relacionado aos valores executados em 2016. O valor médio da refeição praticado no ano de 2017 nas instituições estudadas é de R\$ 8,75 (oito reais e setenta e cinco centavos).

Desta maneira, é possível verificar que os valores médios da refeição praticados nos contratos de concessão de uso de área física das IFES estudadas evoluíram de maneira distinta e em menores percentuais de reajustes anuais quando comparados ao custo da refeição executado no RU/CEUNES no período compreendido entre os anos de 2015 a 2017, conforme Tabela 06.

Tabela 06 – Comparativo de Custos dos Contratos de Concessão das IFES da região sudeste e Custos RU/CEUNES – Período 2015 a 2017

	Anos		
	2015	2016	2017
RU/CEUNES	R\$ 8,07	R\$ 10,53	R\$ 9,62
Valor médio da refeição em Contratos de Concessão	R\$ 8,13	R\$ 8,77	R\$ 8,75

Fonte: Elaborado pelo autor.

Quando comparados os custos médios da refeição e as formas de execução da prestação de serviços de alimentação coletiva nestas duas modalidades distintas de terceirização em restaurantes institucionais é possível constatar as principais diferenças entre elas. Sob o aspecto financeiro: quando confrontados, os custos apresentados nos contratos de concessão apresentam-se com valores menores que o custo do RU/CEUNES nos anos de 2016 e 2017. A evolução dos custos da refeição relacionados aos contratos de concessão também se demonstra mais concisa, já que diferentemente do aumento de 30,48% no custo apresentado no RU/CEUNES em 2016 - comparado ao executado em 2015 - mencionado anteriormente na Tabela 03, o valor unitário médio da refeição nas IFES analisadas no ano de 2016 foi reajustado em 7,87% para mais, quando considerado o custo dos contratos em 2015. Já em relação ao ano de 2017 ambos os custos sofreram reduções. O valor médio da refeição executado nas IFES que terceirizam seus RUs via concessão diminuiu 0,22% em relação ao valor pago às contratadas em 2016. O custo do RU/CEUNES foi diminuído em 8,64%. Cabe ressaltar que houve modificação do padrão de cardápio ofertado no RU/CEUNES entre os anos de 2016

e 2017.

Em relação às condições de execução dos serviços nas duas modalidades de terceirização tem-se que: (1) quanto ao padrão de cardápio na sua maioria as IFES que terceirizam os seus RUs através de concessão adotam padrão de cardápio B, sendo que somente uma instituição oferta cardápio com padrão C. A UAN do RU/CEUNES oferta atualmente cardápio padrão A. Sendo assim, tem-se uma disparidade da qualidade de cardápios utilizados quanto à disponibilização de variedade de preparações nas refeições, já que o cardápio de padrão A é inferior aos demais padrões em quantidade de pratos servidos aos usuários do restaurante; (2) quanto às responsabilidades das empresas contratadas verificou-se que determinadas situações que podem vir a se caracterizar como obstáculos no RU/CEUNES para garantir a qualidade dos serviços prestados são de certa forma bem resolvidas nos contratos de concessão de uso de área física.

No RU/CEUNES, administrado via autogestão mista, as ações relativas a manutenções de equipamentos e estrutura física, assim como higienização de caixas de gordura, esgotamento e limpeza de fossas sépticas e serviços de desinsetização e desratização periódicas em toda área do restaurante ficam a cargo da instituição, sendo que, devido às grandes demandas dos diversos setores, esta nem sempre consegue manter contratos ativos para que tais serviços sejam executados quando necessário. Como já mencionado, diversos equipamentos do restaurante encontram-se inoperantes diante da inexistência de contratos de manutenção periódica que os atendam, contratos de desinsetização e desratização e de esgotamento e limpeza de fossas sépticas e caixas de gordura são realizados, porém nem sempre com a periodicidade necessária. As manutenções prediais não são constantes, ficando por vezes dependentes da existência de recursos financeiros para sua execução.

Já nos contratos das IFES que utilizam concessão para terceirizar seus restaurantes tais responsabilidades são imputadas às empresas contratadas. São elas as responsáveis por manter todos estes serviços sendo executados mediante a necessidade ou periodicidade estabelecida em legislação pertinente. Os fiscais e gestores dos contratos possuem a obrigação de acompanhar a execução de tais serviços e garantir que os serviços sejam realizados de maneira satisfatória e acordada em contrato; (3) quanto à autonomia de planejamento e supervisão do processo produtivo e garantia da segurança alimentar da refeição fornecida tem-se

que na maioria das instituições estudadas o planejamento do cardápio é responsabilidade da empresa contratada, assim como a total supervisão e execução do processo produtivo das refeições fornecidas.

Este pode ser considerado um ponto crítico em relação à manutenção da qualidade da refeição fornecida quando se comparam as duas modalidades, isto porque na concessão a empresa fornece refeições objetivando controle total de custos para manter a margem de lucro, e na autogestão mista o foco é o atendimento ao usuário. Quanto a esta questão a autogestão mista apresenta maior autonomia e talvez maior garantia quanto à qualidade da refeição a ser fornecida.

Todavia, na concessão a instituição contratante deve aprovar o cardápio proposto previamente à sua utilização no restaurante, além de serem estabelecidos nos contratos os critérios que deverão ser seguidos pela contratada na elaboração da refeição a ser oferecida, sendo que em algumas IFES a responsabilidade de elaboração do cardápio é da instituição contratante, ou seja, a contratada executa o cardápio proposto pela universidade.

Nos contratos de concessão fica garantido o direito de fiscalização irrestrito da produção das refeições, a ser realizada na pessoa de um nutricionista servidor da instituição contratante. Além disto, em muitos contratos é estabelecida a necessidade de realização periódica de testes de qualidade microbiológica das preparações ofertadas aos comensais, situação que não ocorre atualmente na UAN do RU/CEUNES; (4) quanto à fiscalização relacionada às condições de trabalho a que são submetidos os funcionários terceirizados a responsabilidade dos fiscais e gestores em conferir as documentações comprobatórias de quitações das obrigações trabalhistas permanece. A única questão que difere da fiscalização do contrato de prestação de serviços com fornecimento de mão de obra terceirizada utilizado no RU/CEUNES quando é adotada a concessão de uso de área física na terceirização de restaurantes institucionais é que não há conferência quanto ao quantitativo de postos de trabalho disponibilizados pela empresa contratada quando esta questão não é descrita nas cláusulas contratuais. Porém se o contrato prevê tal quantitativo mínimo a responsabilidade dos fiscais para esta questão é semelhante nas duas modalidades. Definir o quantitativo mínimo de funcionários a ser disponibilizados no contrato de concessão é uma das formas da instituição garantir a qualidade dos serviços prestados, já que se presume que não ocorrerá sobrecarga de trabalho, a qual pode acarretar em perda da qualidade da refeição fornecida; e (5)

quanto à forma de pagamento à empresa contratada tem-se a mais significativa diferença entre as duas modalidades.

No sistema de autogestão mista adotado atualmente pelo RU/CEUNES a universidade paga à empresa contratada o valor referente aos postos de trabalho fornecidos no mês, sendo responsável por adquirir todos os demais recursos materiais necessários. Nos contratos de concessão de uso de área as instituições efetuam o pagamento à contratada relativo ao quantitativo de refeições fornecidas em determinado período, que em geral é composto de um mês.

Ou seja, na forma utilizada no RU/CEUNES a instituição absorve todos os custos, independentes dos períodos de recessos acadêmicos ou demais fatores que interfiram no quantitativo de usuários do restaurante. Por isso nos meses de recesso acadêmico ou diante de situações que impactam a presença de usuários no RU o custo da refeição se mantém alto, isso devido à ação dos custos fixos que incidem sob a refeição distribuída em quantidade menor que o de costume.

Já nos contratos de terceirização total de RUs tal fato não acontece, já que o pagamento é condicionado ao fornecimento de refeições. A empresa contratada possui uma estimativa que é passada em contrato pela instituição contratante, porém este fato não cria obrigação de pagamento. Em meses de recesso acadêmico, por exemplo, as instituições, conseguem perceber nitidamente o impacto na diminuição da quantidade de recursos financeiros necessários para custear seus RUs.

Para análise do impacto faz-se significativa a verificação do comparativo demonstrado na Tabela 04, a qual toma como base o quantitativo de refeições fornecidas pelo RU/CEUNES nos períodos de recessos acadêmicos dos anos de 2015 a 2017 (planilhas dos Anexos B, C e D) e os custos médios da refeição nos contratos de concessão mencionados anteriormente na Tabela 07.

Tabela 07 – Comparativo entre a estimativa de custos no RU/CEUNES e os valores médios da refeição nos contratos de concessão das IFES do sudeste, em períodos de recessos acadêmicos

Meses de Recesso	Custo Executado	Custo Estimado com Concessão
Julho/15	R\$ 105.854,27	R\$ 57.885,60
Julho/16	R\$ 154.937,38	R\$ 70.326,63
Agosto/17	R\$ 102.382,27	R\$ 82.757,50

Fonte: Elaborado pelo autor.

As estimativas demonstradas possibilitam a verificação do impacto de redução nos custos envolvidos no RU/CEUNES tomando como base os valores médios de refeição praticados ano a ano nos contratos de terceirização de RU através de concessão de uso de área física.

Desta forma, tomando como base os dados levantados e considerando a atual situação dos custos executados no RU/CEUNES, a proposta de terceirização através da concessão total pode ser considerada como alternativa para diminuição dos custos deste setor. Caso fosse adotada, a modalidade de concessão proporcionaria o estabelecimento do panorama apresentado no Quadro 03.

Quadro 03 – Panorama comparativo do cenário estabelecido na autogestão mista executada no RU/CEUNES atualmente e o estimado em caso de adoção da concessão neste setor

(Continua)

<u>RU/CEUNES – Autogestão mista – Terceirização atual</u>	<u>RU/CEUNES – Concessão Total – Alternativa de terceirização futura</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Objeto do contrato é a prestação de serviços com fornecimento de postos de trabalho, sendo esta a única responsabilidade da empresa contratada; • Remuneração da empresa contratada mediante o fornecimento dos postos de trabalho estabelecidos em contrato; • Custos fixos em períodos de recesso acadêmico ou demais situações que diminua o público a ser atendido são absorvidos pela UFES; • UFES responsabiliza-se por: <ul style="list-style-type: none"> ○ Aquisição dos recursos materiais necessários no RU (gêneros alimentícios, materiais de limpeza e higienização, dentre outros); 	<ul style="list-style-type: none"> • Objeto da contratação seria o fornecimento de refeições prontas para consumo, com concessão de uso de área física do RU; • Pagamento à empresa contratada baseado no quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no RU; • Períodos de recesso acadêmico ou demais situações que reduzam o quantitativo de refeições fornecidas não configuram aumento dos custos da refeição do RU; • Empresa contratada responsável por: <ul style="list-style-type: none"> ○ Realizar todas as etapas do processo produtivo de refeições, incluindo recrutamento de pessoal envolvido e aquisição de recursos materiais necessários;

Quadro 03 – Panorama comparativo do cenário estabelecido na autogestão mista executada no RU/CEUNES atualmente e o estimado em caso de adoção da concessão neste setor

(Conclusão)

<u>RU/CEUNES – Autogestão mista – Terceirização atual</u>	<u>RU/CEUNES – Concessão Total – Alternativa de terceirização futura</u>
<ul style="list-style-type: none"> ○ Execução dos serviços de suporte ao RU (dedetização, higienização de reservatórios de água, esgotamento de fossas sépticas e caixas de gordura); ○ Fornecimento de água, energia elétrica, GLP e manutenção predial; ○ Elaboração do cardápio; ○ Aquisição de equipamentos, e realização de manutenções preventivas e corretivas (existência de vários equipamentos inoperantes devido à ausência de contratos que contemplem esses tipos de manutenções); ● UFES responde a órgãos de fiscalização sanitária como Responsável Técnico (ANVISA); ● Fiscalização do contrato atua somente em relação aos postos de trabalho disponibilizados pela contratada; ● Cardápio ofertado de padrão mais simples quando comparado a outras universidades; ● Total autonomia de fiscalização e determinação da execução do processo produtivo de refeições. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Execução de serviços de manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos e estrutura física da contratante (equipamentos e estrutura física ficariam em melhores condições de conservação); ○ Realização dos serviços de suporte ao RU; ○ Elaboração do cardápio e submissão do mesmo a previa aprovação da UFES; ● Empresa contratada seria a Responsável Técnica do restaurante; ● Fiscalização do contrato atuaria sob a ótica da manutenção da qualidade da refeição fornecida além da perspectiva de cumprimento das obrigações trabalhistas para com os funcionários terceirizados; ● Seria possível retornar ao fornecimento de um cardápio com maior variedade de preparações; <p>Autonomia de fiscalização da execução do processo produtivo de refeições.</p>

Fonte: Elaborado pelo autor.

4.4.1. Proposta de termo de referência com pesquisa orçamentária

Diante de todas as informações analisadas anteriormente é possível constatar a possibilidade de existência de vantajosidade da adoção de terceirização através de concessão de uso de área física para restaurantes institucionais em universidades da região sudeste. Desta forma, neste estudo foi elaborado um Termo de Referência para terceirização através da concessão da área do RU, que pode ser conferido no Apêndice B, com intuito de realização de consulta orçamentária a empresas do ramo de alimentação coletiva atuantes na região sudeste a fim de verificar o preço médio da refeição a ser executado no RU/CEUNES.

O documento foi elaborado tomando como base o padrão de cardápio do tipo B, ou seja, padrão superior ao executado atualmente no RU/CEUNES e as cláusulas de execução, inspiradas pelas verificadas em editais de pregão das instituições aqui estudadas e condicionadas à promover dissolução dos obstáculos enfrentados pela atual gestão do setor quanto à realização de serviços suporte à UAN (como contratos de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e da estrutura física do RU/CEUNES, esgotamento de fossas sépticas e caixas de gordura, serviços de dedetização, dentre outros), foram colocadas de forma que se adequem à UAN do RU/CEUNES e público atendido, de forma a garantir a qualidade dos serviços supostamente a serem prestados.

Foi realizada consulta de preços com envio do Termo de Referência a vinte e três empresas deste ramo de mercado, sendo que para seleção das empresas para envio de proposta de execução para elaboração de orçamentos tomou-se como base as empresas participantes dos pregões vinculados aos contratos analisados neste estudo. A lista das empresas contatadas através de envio de email com proposta para orçamento pode ser conferida no Quadro 04.

Quadro 04 – Lista de empresas privadas para as quais foi enviada solicitação de orçamento para terceirização através de concessão para o RU/CEUNES

(Continua)

Razão Social da Empresa	Localidade
Alere Restaurantes Industriais	Santo André – S.P.
Básica Fornecimento de Refeições Ltda	São Paulo – S.P
CA Pratomil Restaurantes Empresariais Ltda	São José – S.C.
Caleche Comércio e Serviços Ltda-ME	Ji-Paraná – R.O.

Quadro 04 – Lista de empresas privadas para as quais foi enviada solicitação de orçamento para terceirização através de concessão para o RU/CEUNES

(Conclusão)

Razão Social da Empresa	Localidade
Cook Empreendimentos em Alimentação Coletiva Ltda	Belo Horizonte – M.G.
Delícia Refeições Coletivas Ltda – ME	Vitória – E.S.
Denjud Refeições Coletivas	São João de Meriti – R.J.
Food Alimentação Eireli – ME	Imperatriz – M.A
Irs Restaurante e Bufê Eireli – ME	
M. R. Alimentação Industrial Ltda	São Mateus – E.S
MMol Refeições Coletivas Ltda	Juiz de Fora – M.G.
Novo Sabor Refeições Coletivas Ltda	Cuiabá – M.T.
Nutrição Refeições Industriais Ltda	Belo Horizonte – M.G.
Nutrimus Gastronomia Empresarial	Belo Horizonte – M.G.
Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda	Belo Horizonte – M.G.
Organização Baratella e Baltazar Ltda – EPP	Viçosa – M.G.
Provac Serviços Ltda	Araraquara – S.P.
Prudente Refeições Ltda	Belo Horizonte – M.G.
Pupo Restaurante e Cozinha Industrial	Salvador – B.A.
Real Food Alimentação	Santo André – S.P.
Self Food Refeições Coletivas	Vitória – E.S.
Terraço Comércio de Alimentos	Apucarana – P.R.
Trigoleve Indústria e Comércio Ltda	Viçosa – M.G.

Fonte: Elaborado pelo autor

Foram obtidas três respostas com propostas de orçamento das empresas Food Alimentação Eireli, Provac Serviços LTDA e Pupo Restaurante e Cozinha Industrial (Anexo C07). A média dos orçamentos obtidos constitui-se um valor unitário de refeição de R\$ 11,42 (onze reais e quarenta e dois centavos). Sabe-se que, em um processo licitatório a média de valores encontrados em orçamentos deste tipo é utilizada como valor máximo a ser pago no certame, entretanto, o mesmo é negociado com as empresas participantes do pregão, de forma a diminuir o valor de fato a ser contratado ao máximo.

Após análise dos editais e das atas de realização dos pregões das IFES estudadas neste trabalho foi possível verificar os valores de refeição estimados no edital e os valores fixados em contrato após a finalização do processo licitatório. Tomando como base os dados dos pregões mais recentes, de contratos firmados entre os anos de 2017 e 2018, tem-se uma média do percentual de redução entre o valor estimado em edital e o efetivamente contratado de 17,21%. Considerando esta

média de redução como base sobre o valor médio da refeição encontrado nos orçamentos fornecidos, tem-se uma estimativa de que o valor unitário da refeição em um possível contrato de concessão de uso de área física a ser executado nas dependências do RU/CEUNES seria de R\$ 9,45 (nove reais e quarenta e cinco centavos).

A demonstração dos valores obtidos nas propostas e a média de valor unitário da refeição para possível terceirização do RU/CEUNES através de concessão pode ser conferida no Quadro 05.

Quadro 05 – Propostas orçamentárias para concessão do RU/CEUNES com valor médio unitário da refeição

	Razão Social da Empresa		
	Food Alimentação Eireli - ME	Provac Serviços Ltda	Pupo Restaurante E Cozinha Industrial
Custo unitário da refeição	R\$ 11,25	R\$ 11,50	R\$ 11,50
Custo médio da pesquisa orçamentária	R\$ 11,42		
Percentual médio de redução de preço na licitação das IFES sudeste (2017 e 2018)	- 17,21%		
Custo médio estimado após licitação	R\$ 9,45		

Fonte: Elaborado pelo autor.

O valor médio estimado da refeição na concessão apresenta-se menor quando comparado ao custo médio unitário por refeição executado no RU/CEUNES no ano de 2017, conforme informado na Tabela 03. Além disto, este valor também é menor que o valor médio da refeição atual, o qual de acordo com informações da planilha de custos do RU/CEUNES já executados no ano de 2018 (Anexo C08), considerando os meses de semestre letivo - março a maio/2018 - compõe um custo médio unitário da refeição de R\$ 10,18 (dez reais e dezoito centavos).

Tomando por base as informações acerca do custo médio da refeição estimado após licitação obtido na proposta para aplicação da modalidade de concessão total como forma de terceirização no RU/CEUNES, tem-se o cenário visualizado no Quadro 06, demonstrando a comparação entre os valores relativos

aos subsídios aplicados aos usuários do RU atualmente e o estimado caso fosse a adotada a concessão total, ou seja, qual seria o custo das refeições fornecidas no RU/CEUNES para a instituição a que ele pertence no caso de modificação de modalidade de terceirização.

Quadro 06 - Cenário atual *versus* cenário estimado para custeio das refeições no RU/CEUNES

	Aluno	Servidor	Usuário Especial	Visitante
Valor atual pago pelo cliente	R\$ 5,00	R\$ 9,50	R\$ 9,50	R\$ 9,50
Subsídio atual	R\$ 5,18	R\$ 0,68	R\$ 0,68	R\$ 0,68
Valor estimado pago pelo cliente na concessão	R\$ 5,00	R\$ 9,45	R\$ 9,45	R\$ 9,45
Subsídio estimado	R\$ 4,45	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Fonte: Elaborado pelo autor.

As informações contidas nos Quadros 05 e 06 mostram que a aplicação da concessão no RU/CEUNES, além de proporcionar dissolução de alguns obstáculos enfrentados pela gestão deste setor com a modalidade de terceirização adotada atualmente, geraria redução dos custos envolvidos.

5 CONCLUSÕES

Este estudo proporcionou o maior conhecimento acerca das duas modalidades de terceirização, autogestão mista e concessão. Pode-se conceituar o RU como uma pequena indústria instalada nas dependências da instituição e faz-se extremamente necessário que a universidade se empenhe em dar o suporte necessário a esta indústria. Há serviços essenciais que para os quais não deve ocorrer situações que desencadeiem cenários de inexistência de contratos que os contemplem.

A autogestão mista consiste em uma tentativa de centralizar determinados controles recaindo sobre a instituição a execução dos processos produtivos das refeições, elaborando os cardápios, atuando nos processos de aquisição dos gêneros alimentícios e demais materiais necessários, determinando as formas de preparo das refeições apresenta-se como estratégia que objetiva garantir maior qualidade dos serviços a serem prestados. Além disto, gera para a instituição responsabilidades as quais a universidade necessita se organizar adequadamente.

Já o modelo de concessão é fundamentado no conceito de descentralização de gestão. Conforme os dados apurados neste trabalho este modelo oferece um menor custo unitário da refeição em situações de contratos de fornecimento de refeições em restaurantes institucionais, desta forma constitui-se como uma indicação vantajosa para ser implementada no RU/CEUNES. Adicionalmente oferece vantagens quanto à minimização dos obstáculos de gestão enfrentados pela instituição, já que toda a responsabilidade do processo de fornecimento de refeições é repassada à empresa contratada, além de a forma de custeio deste tipo de terceirização ocorrer mediante o pagamento de refeições de fato fornecidas.

Todavia, como desvantagens pode-se citar a permissibilidade ao comprometimento da qualidade da refeição fornecida, sendo esta derivada da natureza do serviço contratado. Isto porque a execução desta forma de terceirização em RUs está atrelada à ocorrência de certo afastamento da instituição dos processos de planejamento das refeições e da redução da autonomia de determinação de forma de execução do processo produtivo de refeições, assim como a atuação da fiscalização passar a ocorrer em diversas perspectivas do contrato e não somente quanto à quitação das questões trabalhistas como ocorre na modalidade de autogestão mista. Pode ainda ocorrer subdimensionamento da força de trabalho, quando índices mínimos de fornecimento não são bem estabelecidos

nas cláusulas contratuais. Tais fatores podem ser gerados devido às empresas contratadas possuírem natureza da iniciativa privada, sendo o foco principal destinado à obtenção de lucro através do contrato e não à qualidade do serviço prestado e para conquistá-lo muitas vezes lançam mão de ações como o subdimensionamento de suas equipes de trabalho, haja visto a representatividade desta despesa fixa no custo total do contrato.

Do ponto de vista financeiro, o modelo de concessão pode ser economicamente viável ao ser implantado no RU/CEUNES, tendo em vista que os valores médios unitários da refeição encontrados nas IFES estudadas são inferiores ao custo da refeição executado no RU/CEUNES no mesmo período, cabendo ressaltar ainda que estes contratos são executados com padrão de cardápio superior ao adotado no RU/CEUNES.

A proposta elucidada neste trabalho, através do Termo de Referência e da pesquisa orçamentária com empresas do ramo de refeições coletivas, corrobora com os dados dos contratos das demais instituições estudadas, haja vista que esta última apresentou custo médio unitário de refeição inferior àquele executado no RU/CEUNES no último ano do período analisado, ou seja, no ano de 2017.

Finalmente, as modalidades autogestão mista e concessão apresentam vantagens e desvantagens a serem ponderadas. Em especial quanto à qualidade dos produtos ofertados, ao controle dos custos envolvidos e à segurança nutricional da refeição fornecida ao público, para tanto é necessário a existência de equipes de fiscais e gestores afim de garantir estes quesitos.

Desta forma, é possível concluir que qualquer que for a modalidade de terceirização adotada pelas IFES para gerenciar seus RUs, faz-se necessário que esta tomada de decisão seja realizada embasada no foco principal da existência de um RU na universidade, que é promover o suporte à alimentação adequada a toda comunidade acadêmica, sustentando o aluno na instituição, na parte assistencial que lhe cabe, pelo tempo necessário ao bom desenvolvimento de suas atividades de aprendizado, atuando como setor de apoio que é, e colaborando para que as atividades-fim da instituição de ensino, pesquisa e extensão sejam realizadas de maneira satisfatória.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S. DE; SPINELLI, M. G. N. A Unidade de Alimentação e Nutrição. In: ABREU, E. S. DE; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. DE S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011.

ABREU, E. S. DE; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. DE S. Planejamento de Cardápio e Receituário Padrão. In: ABREU, E. S. DE; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. DE S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011.

AGU. **Parecer nº 02/2012/GT467/DEPCONSU/PGF/AGU**. 2012. Disponível em: <<http://www.agu.gov.br/page/download/index/id/11825248>>. Acesso em: 12 de maio de 2018.

AMARAL, A. C. C. DO. **Licitação e Contrato Administrativo: estudos, pareceres e comentários**. 3 ed. Belo Horizonte: Fórum, 2010.

ANVISA. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 16 set. 2004.

ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; ZANDONADI, R. P.; GINANI, V. C. Cardápios: Conceção e Planejamento. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, a. 20, v. 116, p. 23-28, set/out 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Mercado Real**. 2018. Disponível em: <<http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>>. Acesso em: 03/05/2018.

BARBOSA, A. M. S; SILVA, R. H. A audiência pública do TST sobre terceirização como espaço social de luta político-cognitiva. **Revista Política e Sociedade**, Florianópolis, v. 14, n. 30, p. 72-101, maio/ago 2015.

BIAVASCHI, M. B.; DROPPA, A. A história da súmula 331 do Tribunal Superior do Trabalho: a alteração na forma de compreender a terceirização. **Mediações**, Londrina, v. 16, n. 1, p. 124-141, jan/jun 2011.

BRASIL. Decreto nº 2.271, de 07 de julho de 1997. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 08 de julho de 1997.

_____. Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 27 de fevereiro de 1967.

_____. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 15 de dezembro de 2006.

_____. Lei nº 5.645, de 10 dezembro de 1970. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 11 de dezembro de 1970.

_____. Lei nº 13.429, de 31 de março de 2017. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 31 de março de 2017.

BUENO, W. P.; VEIGA, C. H. A. DA; FLORES, S. DE A.; ZUCATTO, L. C. Estratégias na terceirização para o desenvolvimento da cadeia produtiva e logística uma análise em indústrias prestadoras de serviços para uma multinacional do ramo calçadista. **Revista de Administração, Contabilidade e Economia**. Joaçaba, v. 14, n. 3, p. 983-1004, set/dez 2015.

CARNEIRO, F. M. A. A terceirização na administração pública: vantagens, desvantagens e ameaças ao regime jurídico das relações do trabalho. **Revista de Direito Administrativo e Gestão Pública**, Curitiba, v. 2, n. 2, p. 61-80, jul/dez 2016.

CHAMBERLEM, S. R.; KINASZ, T. R.; CAMPOS, M. DA P. F. DE.F. Resto de Ingestão e Sobra Descartada - Fonte de Geração de Resíduos Orgânicos em Unidades de Alimentação e Nutrição em Cuiabá - MT. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 23, n. 2, p. 317-325, 2012.

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 7ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CHIAVENATO, I. **Administração Geral e Pública**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

CINTRA, A. C.; FERREIRA, T. DA S.; BORBA, S. M. L. DOS S.; CARNEIRO, M. DA S. Licitação e processo de contratação: breve abordagem. In: COLARES, L. G. T (Org); FIGUEIREDO, V. O. (Org); MARTINS, M. C.(Org); ANDRADE, L. P. DE (Org). **Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: orientações técnicas**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014, p. 11-17.

CINTRA, P. **Qualidade e redução de custos em alimentos**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (Brasil). Resolução nº 380, de 28 de dezembro de 2005. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 10 jan. 2006. Seção 1, p. 66-71.

CONSELHO NACIONAL DE JUSTIÇA (Brasil). Resolução nº 183, de 24 de outubro de 2013. **Diário de Justiça Eletrônico**, Brasília, 25 de outubro de 2013. Número 204/2013, p. 2-3.

COSTA, F. J. L. DA; SANTO, I. H. DO E. Terceirização de serviços públicos e reforma gerencial - o caso da Secretaria da Fazenda de Pernambuco. **Revista ADM.MADE**. Rio de Janeiro, a. 14, v. 18, n. 2, p. 28-48, mai/ago 2014.

COSTA, M. DA S. Terceirização no Brasil: velhos dilemas e a necessidade de uma ordem mais incluyente. **Cadernos EBAPE.BR**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 115-131, jan/mar 2017.

DI PIETRO, M. S. Z. **Parcerias na Administração Pública**: concessão, permissão, franquia, terceirização, parceria público-privada e outras formas. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

DOMINGUES, C. F. S.; THOMAZ, D. P. C; SIMÕES, D. M.; WEBER, M. L. Geração de resíduos sólidos orgânicos em um restaurante universitário de São Paulo/S.P. **Revista Meio Ambiente e Sustentabilidade**, Curitiba, v. 10, n. 5, p. 58-73, 2016.

DROPPA, A.; BIAVASCHI, M. B.; VAZQUEZ, B. Contradições do trabalho no Brasil: terceirização, correspondentes bancários e a Justiça do Trabalho. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 32, n. 94, p. 1-18, jun 2017.

ESTEVES, T. M.; SILVA, G. Gestão de competência para a melhoria da gestão de contratos de terceirização na administração pública. In: CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO, 12, 2016, Rio de Janeiro. Disponível em: <http://www.inovarse.org/sites/default/files/T16_333.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2017.

FERRO, M. R. CARVALHO, A. C. Administração contratual, nova contratualidade administrativa e contratos de parceria: breves considerações acerca de alguns conceitos que integram uma nova terminologia trazida pela doutrina administrativa contemporânea. **Revista Thesis Juris**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 523-545, jul/dez 2014.

FIGUEIREDO, V. O.; COLARES, L. G. T. Terceirização na Prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição. In: COLARES, L. G. T (Org); FIGUEIREDO, V. O. (Org); MARTINS, M. C.(Org); ANDRADE, L. P. DE (Org). **Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: orientações técnicas**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014, p. 1-10.

FREITAS, M. DE; MALDONADO, J. M. S. DE V. O pregão eletrônico e as contratações de serviços contínuos. **Revista Administração Pública**, Rio de Janeiro, v. 47, p. 1265-1281, set/out 2013.

GARCIA, S. R. M. C.; SILVA, T. T. C. Operacionalização do Serviço de Alimentação e Nutrição. In: COLARES, L. G. T (Org); FIGUEIREDO, V. O. (Org); MARTINS, M. C.(Org); ANDRADE, L. P. DE (Org). **Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: orientações técnicas**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014, p. 57-70.

GAZZI, L.; BARCELOS, A. L. V.; BURLIN, A. C.; ROSSONI, C.; VOLPATO, T. Implantação de Ferramentas de Gestão Operacional em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Centro de Atenção Psicossocial (CAPS). **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, a. 24, v. 139, p.34-37, ago 2016.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de Pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

_____. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GONZALES, M. K. O sistema de acompanhamento em compras e logística numa organização pública. **Ciências Sociais e Humanas**, Londrina, v. 24, p. 53-74, set 2003.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. 1 ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

_____. **Sistema Nacional de Índices de Preço ao Consumidor**. Disponível em: http://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/precos/inpc_ipca/ipca_inpc_2018_03_3.shtm. Acesso em: 22/04/2018.

JESUS, L. N. DE; MAYER, A. L. M.; CAMARGO, L. T. DE. Programa Nacional de Assistência Estudantil: do protagonismo da une aos avanços da luta por direitos, promovidos pelo FONAPRACE (PNAES: da UNE a FONAPRACE)., **Acta Scientiarum Education** Maringá, v. 38, n. 3, p. 247-257, 2016.

JUSTEN FILHO, M. **Comentários à lei de licitações e contratos administrativos**. 15 ed. São Paulo: Dialética, 2012.

KINASZ, T. R.; SPINELLI, M. G. N. Classificação de Serviços de Alimentação e de Padrão de Cardápios: Um referencial teórico. **Revista Nutrição em Pauta**, a. 16, v. 92, set/out 2008. Disponível em: < http://www.nutricaoempauta.com.br/artigo_completo.php?cod=757>. Acesso em: 25 de janeiro de 2017.

KINASZ, T. R.; WERLE, H. J. S. **Geração de Resíduos Sólidos em Unidades de Alimentação e Nutrição**: composição física, influência do tipo de cardápio e tipo de serviço de distribuição. Estudo apresentado ao Conselho Regional de Nutricionistas - 1ª Região, Prêmio Científico Helena Feijó, Cuiabá, 2008. Disponível em: < http://crn1.org.br/images/pdf/Elena_feijo/i_residuos_uan.pdf>. Acesso em: 12/11/2016.

MAGALHÃES, Y. T. DE; CARVALHO NETO, A. M. DE; GONÇALVES, P. P. B. Os múltiplos desafios da gestão de terceirizados: a experiência dos gestores de contratos. **Revista Ciências da Administração**. Florianópolis, v. 12, n. 26, p. 116-143, jan/abr 2010.

MARCELINO, P.; CAVALCANTE, S. Por uma definição de terceirização. **Caderno CRH**, Salvador, v. 25, n. 65, p. 331-346, mai/ago 2012.

MARCONI, M. DE A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARQUES NETO, F. DE A. **Bens Públicos**: função social e exploração econômica. Belo Horizonte: Fórum, 2009.

MARTINS FILHO, I. G. DA S. O fenômeno da terceirização e suas implicações jurídicas. **Direito Público**, Porto Alegre, v. 8, n. 43, p. 9-27, jan/fev 2012.

MARTINS, T. S.; KATO, H. T.; CRUZ, J. A. W.; SATO, K. H. Terceirização de Serviços em Hotéis: um estudo comparativo de caso. **Podium, Sport, Leisure and Tourism Review**. São Paulo, v. 3, n. 1, p. 74-93, jan/jun 2014.

MPOG. Instrução Normativa nº 02, de 30 de abril de 2008. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 02 de Maio de 2008.

OLHER, B. S.; COSTA, I. S.; TEIXEIRA, M. I. Reflexões sobre os efeitos da terceirização dos cargos de apoio no serviço público federal: estudo de caso no Instituto Federal do sudeste de MG Campus Rio Pomba. **Holos**, Natal, a. 31, v. 5, p. 322-337, 2015.

OLIVEIRA, T. C.; PAES, H. M. V. Custos e Controle de Materiais em Serviços de alimentação. In: OLIVEIRA, T. C.(Org); SILVA, D. A. (Org). **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. p. 61-84.

PALUDO, A. **Administração pública: teoria e questões**. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

PECI, A.; SOBRAL, F. Parcerias Público-Privadas: análise comparativa das experiências britânica e brasileira. **Cadernos EBAPE**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 01-14, jun 2007.

PINHO, J. O. M.; MARQUES, E. V.; MELO, F. V. S. Melhoria contínua de processos terceirizados: a experiência de uma distribuidora de energia elétrica. **Revista Eletrônica de Estratégias e Negócios**. Florianópolis, v. 5, n. 1, p. 224-252, jan/abr 2012.

POPOLIM, W. D. **Unidade Produtora de Refeições (UPR) e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN):** definições, diferenças e semelhanças. Disponível em: < <http://www.gastronomiabh.com.br/arquivos/AV1-Unidade%20Produtora%20de%20Refeicoes.pdf>>. Acesso em 18/11/2016.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. DE. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2 ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

RIBEIRO, R. DE C.; MONTEIRO, M. A. M. O planejamento de cardápios como estratégia de êxito na gestão da produção de refeições e na promoção da saúde. **Revista Nutrição em Pauta**, a. 23, v. 130, p. 46-50, fev 2015.

RICARTE, M. P. R.; FÉ, M. A. B. M.; SANTOS, I. H. V. DA S.; LOPES, A. K. M. Avaliação do Desperdício de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza - CE. **Saber Científico**, Porto Velho, v. 1, n. 1, p. 158-175, 2008.

RODRIGUES, C. M. A. **Avaliação e Controle de Perdas de Vitamina C em Hortaliças Preparadas em Restaurante Comercial e Institucional**. 2005. 119 f. Dissertação - Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição. Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2005.

RODRIGUES, P. DA S.; DRAGO, R. **Programa Nacional de Alimentação Escolar: Tensões entre Estado e mercado no processo pioneiro de terceirização**. Vitória: Edufes, 2016.

SABINO, H. A.; BARDESIO, G. Substituição de recursos humanos na Polícia Militar de Minas Gerais: uma alternativa para o aumento quantitativo do efetivo operacional. **Cadernos de Gestão Pública e Cidadania**. São Paulo, v. 20, n. 66, jan/jun 2015.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

SILVA, D. A.; OLIVEIRA, T. C.; HADDAD, M. R. Administração em Unidades Produtoras de Refeições: Conceitos e Métodos. In: OLIVEIRA, T. C.(Org); SILVA, D. A. (Org). **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. p. 1-16.

SILVA, E. M. M. DA. A Importância da Técnica Dietética na Alimentação Coletiva. In: OLIVEIRA, T. C.(Org); SILVA, D. A. (Org). **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. p. 117-138.

SOUZA, E. F. DE; SILVA, W. A. C.; ARAÚJO, E. A. T. Identificação das variáveis determinantes da eficácia de uma concessão pública, segundo a percepção de seus usuários. **Rege**, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 315-336, jul/set 2015.

SOUZA, F. A. De.; SILVA, C. A. T. Análise dos recursos públicos aplicados no restaurante universitário de uma Instituição Federal de Ensino Superior. **Revista Gual**, Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 01-28, mai/ago 2011.

SOUZA, L. L. C. DE; MALDONADO, M. U.; RADOS, G. J. V. Gestão da terceirização no setor brasileiro de distribuição de energia elétrica. **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo, v. 51, n. 2, p. 188-201, mar/abr 2011.

SRASBURG, V. J.; VENZKE, J. G.; ALTMAYER, J. Ações de redução de resíduos e de impactos ambientais em restaurantes universitários. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE TECNOLOGIAS PARA O MEIO AMBIENTE, 3, 2012, Bento Gonçalves. Disponível em: < <http://www.proamb.com.br/downloads/uqvk9w.pdf>>. Acesso em: 13 nov. 2016.

TADEU, J. C.; GUIMARÃES, E. H. R. O desafio dos gestores na superação dos riscos inerentes à gestão da terceirização: estudo de caso em uma Instituição Federal de Ensino. **Revista de Administração, Ciências Contábeis e Sustentabilidade**. v. 7, n. 1, p. 49-64, jan/abr 2017.

TEIXEIRA, H. J.; MARTELANC, R.; PRADO FILHO, L. P. C. DO. **Dilemas e perspectivas da terceirização no setor público**. In: CONGRESSO CONSAD DE GESTÃO PÚBLICA, 2, 2009, Brasília. Disponível em: <<http://consad.org.br/wp-content/uploads/2013/02/DILEMAS-E-PERSPECTIVAS-DA-TERCEIRIZA%C3%87%C3%83O-NO-SETOR-P%C3%9ABLICO.pdf>>. Acesso em: 24 jun. 2017.

THAMER, R.; LAZZARINI, S. G. Projetos de parceria público-privada: fatores que influenciam o avanço dessas iniciativas. **Revista Administração Pública**, rio de Janeiro, v. 49, n. 4, p. 819-846, jul/ago 2015.

TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO (Brasil). Estudos sobre a utilização de bens públicos por terceiros. **Tribunal de Contas da União**. Brasília, 2003.

_____. Licitações e contratos: orientações e jurisprudência do TCU. **Tribunal de Contas da União**. 4 ed. Brasília, 2010.

VAZ, C. S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. 2 ed. Brasília, 2011.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Relação das IFES da região sudeste e terceirização de RU

Universidade		Localização	RU via concessão	RU via terceirização de mão de obra apenas	RU c/ refeição transportada
1	UFABC	Santo André/SP	X		
2	UFSCAR	São Carlos/SP		X	
		Araras/SP	X		
		Sorocaba/SP			X
		Lago do Sino/SP			X
3	UNIFESP	São Paulo/SP			X
		Baixada Santista/SP	X		
		Diadema/SP	X		
		Guarulhos/SP	X		
		Osasco/SP			X
		São José dos Campos/SP			X
4	UFVJM	Diamantina/MG	Não possui RU		
5	UFU	Uberlândia /MG			X
		Monte Carmelo/MG			X
6	UFV	Viçosa/MG	X		
		Rio Paranaíba/MG	X		
7	UFF	Niterói/RJ		X	
8	UFRRJ	Seropédica/RJ		X	
		Nova Iguaçu/RJ		X	
9	UFES	Vitória/ES		X	
		Alegre/ES		X	
		São Mateus/ES		X	
10	UNIFAL	Alfenas/MG	X		
11	UFTM	Uberaba/MG	X		
12	UNIFEI	Itajubá/MG	X		
13	UFJF	Juiz de Fora/MG	X		
		Governador Valadares/ MG	Forma de contratação diferente.		
14	UFLA	Lavras/MG		X	
15	UFMG	Belo Horizonte/MG		X	
16	UFOP	João Molevade/ MG			X
		Ouro Preto/ MG		X	
		Mariana/ MG		X	
17	UFSJ	São João del Rei/MG	X		
		Ouro Branco/MG	X		
		Divinópolis/MG	X		
		Dom Bosco/MG	X		
		Sete Lagoas/MG	X		
18	UNIRIO	Rio de Janeiro/RJ	Forma de contratação diferente		
19	UFRJ	Rio de Janeiro/RJ	X		

APÊNDICE B – Proposta de Termo de Referência para Terceirização através de Concessão de Uso de Área Física para o RU/CEUNES

TERMO DE REFERÊNCIA

Este documento contém as cláusulas de execução de contrato de concessão administrativa de uso de área física, mediante contratação de prestação de serviços de produção e distribuição de refeições prontas para consumo em restaurante universitário.

1. JUSTIFICATIVA

1.1 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

1.2 A Universidade Federal do Espírito Santo historicamente investe em assistência estudantil por entender a qualidade de vida dos estudantes como fundamental para que as atividades de ensino, pesquisa e extensão ocorram satisfatoriamente. A política de Assistência Estudantil tem como principal objetivo a redução dos índices de evasão e de retenção, bem como promover a saúde e qualidade de vida de seu público.

1.3 Com o Programa de Apoio à Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI) ocorreu expressivo aumento do número de cursos e de estudantes nas Instituições Federais de Ensino Superior. A expansão do quantitativo de estudantes impôs novos desafios à Instituição, vez que são altamente dependentes de serviços que a UFES oferece, especialmente a alimentação.

1.4 Para os estudantes em comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica o preço da refeição é totalmente subsidiado e parcialmente subsidiado para os demais, que deverão pagar parcela desse preço. Os recursos destinados ao custeio da alimentação são provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), mediante contrapartida da instituição.

1.5 Neste sentido a presente contratação visa cumprir a missão educativa e social de tornar o Restaurante Universitário apto a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, de forma a convergir com dois

objetivos altamente estratégicos para o cumprimento da missão institucional: permanência dos estudantes e a contribuição da Universidade como polo indutor de desenvolvimento local e regional.

2. OBJETO DA LICITAÇÃO

21 Tem por objeto a **concessão administrativa de uso de espaço físico** de área de aproximadamente 2.000 m², imóvel denominado Restaurante Universitário do Centro Universitário do Espírito Santo (CEUNES), localizado no Km60, Br 101 Norte, bairro Litorâneo, São Mateus/E.S.; ADSTRITA ao OBJETIVO de prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, por empresa especializada, de **quantitativo estimado, para 12 meses**, de 276.000 refeições a serem distribuídas entre os turnos de almoço e jantar.

22 Nos períodos letivos estima-se a distribuição aproximada de 900 refeições no almoço e 250 no jantar diariamente, de segunda a sexta-feira, perfazendo o total estimado de 1150 refeições/dia. Nos feriados e períodos de recesso escolar será facultada a oferta de refeições, sendo que a empresa contratada será comunicada previamente pela contratante.

23 As refeições serão preparadas, sob supervisão dos Nutricionistas da CONTRATADA e de Nutricionista pertencente ao corpo técnico fiscal/gestor do Contrato, indicado pela CONTRATANTE, utilizando as dependências do Restaurante Universitário do CEUNES;

24 A área útil de aproximadamente 2.000 m², destinada à Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico é a área total do imóvel do Restaurante Universitário (RU) da UFES no Campus CEUNES, localizado na cidade de São Mateus/E.S.

2.4.1 As refeições deverão ser produzidas no RU, na área objeto da Concessão e servidas aos usuários da comunidade universitária, compreendida por estudantes regularmente matriculados, servidores ativos, usuários especiais e visitantes.

2.4.2 O espaço concedido destina-se única e exclusivamente à prestação dos serviços objeto, excluídas quaisquer outros serviços, tais como de comércio de artigos de papelaria e xerografia, comércio de cigarros e bebidas alcoólicas, etc;

2.4.3 As refeições serão fornecidas durante os períodos letivos estabelecidos no Calendário Escolar anual aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e

Extensão.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO ACESSO AO RESTAURANTE DA UFES – CAMPUS SÃO MATEUS, E.S.

3.1 Será usado um sistema de tíquetes pelo qual a entrada do usuário é permitida mediante aquisição dos mesmos no setor de caixa localizado no hall de entrada do RU. Este sistema poderá ser modificado e passado a ser utilizado sistema informatizado posteriormente á critério da CONTRATANTE.

3.2 O acesso do estudante ao RU é permitido obrigatoriamente somente com apresentação da carteira estudantil da UFES e/ou carteira de benefício da assistência estudantil.

3.2.1 A carteira estudantil possui data de validade, sendo que a mesma não deverá ser aceita para fins de aquisição de tíquete de estudante em caso de vigência expirada.

3.2.2 O estudante tem direito a somente uma refeição no almoço e somente uma refeição no jantar.

3.3 O pagamento à prestadora de serviço se fará mediante relatório mensal do número de refeições registradas pelo setor administrativo/contábil do RU. O pagamento equivalerá ao número de refeições registradas no período multiplicado pelo valor unitário de cada refeição contratada.

3.3.1 As refeições dos estudantes serão subsidiadas pela UFES. A refeição dos estudantes de graduação denominados bolsistas tem pagamento integral pela UFES. Os demais estudantes pagam, de acordo com a tabela 1 e o restante do valor é pago pela UFES para totalizar o valor da refeição contratada. Já os demais usuários do RU pagam integralmente (valor da refeição no contrato) pela refeição:

Tabela 1 – Valor pagamento das refeições

Refeição	Estudante pagante	Estudantes pertencentes à assistência estudantil
Almoço e Jantar	R\$ 5,00	Isento

3.3.2 Os estudantes bolsistas correspondem aos estudantes em comprovada vulnerabilidade socioeconômica e aos quais é concedido o auxílio-alimentação que

corresponde à gratuidade da refeição no RU. A gratuidade da refeição deve-se ao fato da UFES pagar integralmente o valor da refeição contratada.

3.3.3 A empresa receberá integralmente o valor estabelecido por refeição diretamente da UFES, pois o valor pago pelos estudantes mediante pagamento da GRU é direcionado à União.

34 A CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários (Atendentes de refeitório) para acompanhar juntamente com os servidores do restaurante diariamente, no almoço e jantar, o acesso dos usuários ao RU, devendo estes funcionários atuar na sala de venda de tíquetes e na catraca;

35 Os funcionários da CONTRATADA somente poderão utilizar os acessos indicados pelo corpo técnico fiscal/gestor do Contrato, restringindo-se a sua presença nos locais de trabalho e ao horário definido para a execução do serviço;

36 Os funcionários da CONTRATADA, nos recintos em que tiverem acesso, não poderão, em hipótese alguma, portar jóias, bijuterias ou acessórios de qualquer natureza. Deverão estar sempre com os cabelos presos e protegidos por touca. Não poderão calçar chinelos, sandálias sapatos abertos ou permanecer descalços. Não poderão utilizar esmaltes nas unhas devendo mantê-las sempre cortadas e em asseio. E atender as demais exigências da Resolução RDC no. 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, ou quaisquer alterações posteriores;

37 A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, para pagamento pela UFES, a Nota Fiscal/Fatura com o valor total das refeições servidas no período. A comprovação do número de refeições será feita mediante relatório do setor administrativo/contábil do RU, sendo que este relatório é elaborado por servidor do restaurante.

4. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO/ PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Refeição	Funcionamento	Horário de distribuição
Almoço	Segunda à Sexta-feira	11:00 às 13:30h
Jantar	Segunda a Sexta-feira	17:30 às 19:00h

4.1 Abaixo Modelo de Planilha de custo e formação preços. Essa planilha deverá ser adaptada às características do serviço contratado, no que couber.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

I – NÚMERO DE REFEIÇÕES

	Nº refeições
Diário – Segunda a Sexta	1.150
Mensal	23.000
Anual (Quantitativo para 1 ano)¹	276.000
¹ estimativa equivale ao período letivo (2018/1)	

II – PLANILHA PARA PREÇO DE VENDA DA REFEIÇÃO

Componentes do preço de vendas	Valor (R\$)
CUSTOS DE PRODUÇÃO	
CUSTOS VARIÁVEIS	
Gêneros alimentícios	
Produtos descartáveis	
Manutenção de equipamentos e reposição de utensílios	
Depreciação de equipamentos	
Gás	
Água	
Energia elétrica	
Mão de obra direta	
Subtotal 1	
1.2. CUSTOS FIXOS	
Encargos sociais	
EPI	
Subtotal 2	

Total dos Custos de Produção (subtotal 1 + subtotal 2)	
2. DESPESAS OPERACIONAIS	
Limpeza das caixas d'água	
Controle de pragas	
Produtos de limpeza	
Contador	
Total das despesas operacionais	
3. BASE DO LUCRO PREVISTO	
Lucro	
CUSTO	

Componentes do preço de vendas	Valor (R\$)
TOTAL	
4. IMPOSTOS	
Impostos Estaduais	
Impostos Federais	
Total 3 (custo total+ impostos) .	
5. PREÇO DE VENDA	
Custo/Mês	
Custo/Ano (1 ano)	

42 Cálculo baseado na necessidade para funcionamento de uma unidade de alimentação e nutrição para produção e distribuição aproximada de 1.150 refeições diárias, perfazendo 900 almoços e 250 jantares, de segunda a sexta-feira, sendo que nos dias próximos a feriados e recessos poderá ter uma queda de até 70% dos serviços. Nos períodos de recesso escolar será facultada a oferta de refeições, sendo que a contratante comunicará previamente à contratada o funcionamento.

5. CONTROLE E AVALIAÇÃO TÉCNICA DO SERVIÇO

51 Os parâmetros e critérios para controle higiênico-sanitário no local serão baseados na Legislação Sanitária vigente, devendo a empresa contratada permitir

aos representantes da UFES supervisionar a produção e distribuição da refeição produzida irrestritamente, bem como apresentar os registros internos de controle higiênico-sanitários e demais registros que direta ou indiretamente dizem respeito à refeição produzida e distribuída.

6. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

6.1 Será realizada avaliação de satisfação dos usuários, aqui considerados os comensais que utilizam o RU da UFES, campus São Mateus, que utilizarem o serviço, a fim de conhecer o seu grau de satisfação dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA (esta poderá ser diária, mensal ou semestral).

6.2 Os resultados obtidos subsidiarão a avaliação do gestor do contrato quanto ao cumprimento satisfatório das obrigações da contratada na execução do fornecimento das refeições/prestação dos serviços.

7. DEVERES DA UNIVERSIDADE

7.1 Disponibilizar os espaços para execução das atividades, em condições de uso, com tomadas apropriadas para os equipamentos, se necessário.

7.2 Informar o período letivo à CONCESSIONARIA para que esta possa programar o funcionamento integral das atividades neste período e planejar a redução do atendimento nos períodos de férias e recessos escolares;

7.3 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA;

7.4 Exigir da CONCESSIONÁRIA a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do Alvará de funcionamento e Sanitário, INSS e FGTS;

7.5 Comunicar imediatamente à CONCESSIONÁRIA quaisquer irregularidades manifestadas na execução do contrato.

7.6 Não aceitar a prestação dos serviços que estejam fora das especificações contratadas.

7.7 Informar a CONCESSIONÁRIA qualquer atividade ou evento a ser

realizado no *Campus* que possa ocasionar alterações no funcionamento normal das atividades.

78 Expedir a Ordem de Serviço a contar da data da assinatura do Contrato, observando como limite máximo o prazo de validade da proposta de preços da licitante a ser contratada na presente licitação.

8. DEVERES DA CONCESSIONÁRIA

81 A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, assumindo a execução da sua proposta, responsabilizando-se por todos os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda, cumprir a legislação pertinente ao objeto deste Termo, bem como as cláusulas e condições avençadas no contrato;

82 Disponibilizar diariamente o cardápio aos usuários, em mídia ou local de fácil visualização e acesso;

83 Fornecer todos os serviços nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;

84 Elaborar e programar controles para assegurar a execução do serviço em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, cujos registros devem ser disponibilizados à UFES quando solicitados;

85 Manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações da unidade, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, conforme legislação e autoridades sanitárias;

86 Abastecer os banheiros dos usuários com papel toalha celulose virgem, papel higiênico celulose virgem, sabonete líquido neutro e álcool 70% para higienização final;

87 Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com a Resolução RDC 216/04, de 15.09.2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do Ministério da Saúde. Esses documentos devem estar disponíveis para as auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

8.8 O MBPF e os POPs deverão ser aprovados pela CONTRATANTE;

8.9 Manter o quadro de funcionários em número e qualificação mínima estabelecida neste termo (para o cargo de Nutricionista), conforme descrição no item 8.9.1, e que proporcione atender satisfatoriamente a produção e distribuição das refeições conforme os critérios especificados neste Termo de Referência e, se necessário, mediante solicitação da UFES, o número poderá ser ampliado;

8.9.1 O quadro permanente de pessoal da CONTRATADA para o atendimento dos serviços do RU do Campus CEUNES será composto de no mínimo:

Nutricionista	02 profissionais (01 por cada turno de produção e distribuição de refeições)
Atendente de refeitório	02 profissionais
Auxiliar de cozinha	13 profissionais
Auxiliar de serviços gerais I	01 profissional
Auxiliar de serviços gerais II	02 profissionais
Cozinheiro	02 profissionais
Estoquista	02 profissionais
Oficial de Manutenção	01 profissional

8.9.2 O posto de Nutricionista deverá ser ocupado por profissional da área, com registro ativo no CRN, devendo possuir experiência em alimentação coletiva de pelo menos 6 meses comprovados em documentação pertinente.

8.9.3 Quanto ao quantitativo determinado para o posto de Nutricionistas estabelece-se o quantitativo mínimo neste Termo de Referência. A CONTRATADA deverá ter como parâmetros os estabelecidos pela resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN);

8.9.4 A CONTRATADA, por meio de seus Nutricionistas atuantes na unidade, deverá distribuir os funcionários contratados nos turnos necessários á

atender o bom funcionamento do restaurante. A escala dos funcionários deverá garantir a adequada execução das atividades de produção e distribuição de refeições.

8.9.5 Sempre que houver alteração no número de refeições, deverá ser realizada reavaliação, pela CONTRATANTE, do quadro de funcionários da CONTRATADA. Para a realização do cálculo de novo quadro, deverá ser utilizada a referência de Gandra e Gambardella (1986) e observação dos parâmetros da resolução vigente do CFN para dimensionamento do quadro do posto de Nutricionistas.

8.9.6 O regime de contratação e carga horária a ser executada, assim como as demais questões trabalhistas (benefícios, descontos, dentre outros) deverão seguir o previsto em legislação pertinente (convenção coletiva de trabalho de sindicatos relativos, CLT, etc).

8.10 Manter os funcionários em atividade no local, trajando, OBRIGATORIAMENTE, uniforme completo limpo e adequado aos serviços prestados, com crachá de identificação em alguns dos postos, exigindo asseio e cortesia no tratamento aos usuários;

8.11 Promover realização de exames médicos de admissão e periódico, pelo menos 01 (uma) vez ao ano, de seus funcionários, apresentando os resultados à UFES;

8.12 A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos (semestralmente) à equipe de funcionários que atua na unidade. Os treinamentos deverão gerar certificados e a cópia dos mesmos deverá ser entregue ao Fiscal do Contrato. Os funcionários que ingressarem na equipe atuante no RU/CEUNES deverão passar por treinamento inicial, sendo que este treinamento também deverá gerar certificado e a cópia do mesmo ser repassada ao Fiscal do Contrato juntamente com cópias dos demais documentos que comprovem a admissão e vinculação do funcionário à CONTRATADA;

8.13 Acondicionar o lixo orgânico e inorgânico em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente ao local de coleta;

8.14 Responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus funcionários que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada

como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes;

8.15 Responsabilizar-se pelo reconhecimento dos tributos decorrentes, bem como arcar com os encargos trabalhistas, securitários e outros de qualquer natureza, relativos à mão de obra utilizada na execução do objeto licitado;

8.16 Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UFES, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros.

8.17 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à UFES, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço;

8.18 Responsabilizar-se pela reposição de talheres e pratos, bem como o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, material de limpeza, higiene pessoal e demais itens necessários para a produção e distribuição das refeições;

8.19 Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes;

8.20 Desratizar e desinsetizar todas as dependências do Restaurante dentro da periodicidade estabelecida em legislação vigente, e sempre quando necessário, ainda que fora desta periodicidade. Tais serviços deverão ser executados por empresas que tenham registro dos seus produtos no Ministério da Saúde.

8.21 Realizar limpeza das caixas d'água, com os devidos testes de qualidade da água utilizada, periodicamente, de acordo com periodicidade estabelecida em legislação vigente, e sempre que necessário, ainda que fora desta periodicidade. O restaurante conta com duas caixas d'água (uma de fibra – 20.000 litros, e uma de aço de 50.000 litros). Os laudos de qualidade da água deverão ser apresentados à fiscalização do contrato;

8.22 Fica a CONCESSIONÁRIA responsável pelas despesas com gás, eximido qualquer ônus para a UFES, referente a essa despesa. A unidade conta com central de gás que possibilita a instalação de até 6 botijas P190;

8.23 Responsabilizar-se pelo abastecimento de gêneros alimentícios e outros insumos necessários à produção e à distribuição das refeições;

8.24 A CONCESSIONÁRIA poderá receber estudantes do curso de nutrição da UFES dos diversos campi, constituindo-se em campo de estágio e aulas práticas

para os estudantes deste curso, bem como de cursos em áreas correlatas. O número de estudantes será de dois a três em cada ciclo de estágio podendo este número ser revisto de acordo com as necessidades da instituição e a capacidade de atendimento da empresa;

8.25 Manter a atividade funcionando exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

8.26 Atender no prazo de 48 (quarenta e oito) horas úteis, quaisquer notificações da UFES, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados, assim como realizar a substituição de funcionários que não atenderem às especificações do posto mediante apontamento pela fiscalização, bem como ao descumprimento de qualquer obrigação contratual.

8.27 Apresentar quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos funcionários que serão contratados para a execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à UNIVERSIDADE.

8.28 Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, até cinco dias úteis após o início da execução dos serviços, os documentos relacionados abaixo:

8.28.1 Relação dos empregados;

8.28.2 Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários;

8.28.3 Cópia do Regulamento Interno da empresa, caso exista;

8.28.4 Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho e Previdência Social atestando a contratação de cada funcionário;

8.28.5 Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os funcionários, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);

8.28.6 Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso, de acordo com a devida legislação;

8.28.7 Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP de todos os funcionários.

8.29 Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, através de cópia autenticada, todo mês, os seguintes documentos:

8.29.1 Nota fiscal;

8.29.2 Cópia da Folha de pagamento;

- 8.29.3** Cópia dos Recibos de pagamento (contracheques);
 - 8.29.4** Cópia dos Recibos ou da Relação de benefícios concedidos (Vale Transporte, Vale Refeição/Alimentação);
 - 8.29.5** Cópia do Comprovante de pagamento de salário;
 - 8.29.6** Cópia dos Cartões de ponto ou Folhas de ponto dos empregados (Deve ser informado o local onde cada funcionário está lotado e o cargo);
 - 8.29.7** Cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (FGTS);
 - 8.29.8** Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF);
 - 8.29.9** Cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE);
 - 8.29.10** Cópia do Comprovante de Declaração à Previdência gerado pelo SEFIP;
 - 8.29.11** Cópia da Guia da Previdência Social (GPS);
 - 8.29.12** Cópia do CAGED;
 - 8.29.13** Cópia das Contribuições sindicais (se houver);
 - 8.29.14** Cópia da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;
 - 8.29.15** Cópia da Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros;
 - 8.29.16** Cópia do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
 - 8.29.17** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
 - 8.29.18** Declaração – SIASG / SICAF.
- 8.30** Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, sempre que houver admissão os seguintes documentos:
- 8.30.1** Cópia do contrato de trabalho do funcionário;
 - 8.30.2** Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho e Previdência Social atestando a contratação do funcionário;
 - 8.30.3** Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) do funcionário, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);
 - 8.30.4** Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso, de acordo com a devida legislação;

8.30.5 Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP do funcionário.

8.31 Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, sempre que houver demissão os seguintes documentos:

8.31.1 Cópia do Aviso prévio ou carta de pedido de demissão;

8.31.2 Cópia do Cartão ou Folha de ponto;

8.31.3 Cópia do Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho homologado;

8.31.4 Cópia do Comprovante de pagamento das verbas rescisórias;

8.31.5 Cópia da Guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;

8.31.6 Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional Demissional;

8.31.7 Cópia do Protocolo de entrega da Comunicação de Dispensa (CD) e do Requerimento do Seguro-Desemprego na hipótese de dispensa do empregado sem justa causa.

8.32 Fornecer aos empregados seus benefícios trabalhistas de acordos com as legislações vigentes;

8.33 Providenciar, quando exigidos pela legislação, todo e qualquer tipo de licença, registros ou alvarás, junto aos órgãos competentes, correndo por sua conta o pagamento de todas as taxas e emolumentos daí resultantes, que devem ser extraídas em nome da mesma.

8.34 A concessionária deverá manter os serviços em funcionamento durante os 12 (doze) meses do ano, sendo que no período de férias, recessos, greves ou suspensão das atividades acadêmicas, o funcionamento fica facultado mediante prévio acordo e comunicação da contratante.

8.35 Instalar todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao bom funcionamento dos serviços prestados, em quantidade compatível com a demanda e com tecnologia necessária;

8.36 Os utensílios em geral utilizados nos RUs deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem estar higienizados e secos e ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;

8.37 A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer

modificação das instalações elétricas ou hidráulicas, somente poderá ser providenciada pela CONTRATADA mediante prévia aprovação e autorização expressa da CONTRATANTE;

8.38 A CONTRATADA deverá permitir visitas às cozinhas dos Restaurantes Universitários quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;

8.39 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo controle de qualidade dos alimentos, antes, durante e após as preparações. Quando houver reclamações ou dúvidas quanto à qualidade das refeições, ou, ainda, quando ocorrer surto de doença transmitida por alimentos, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrintestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum, a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da CONTRATANTE tomar a iniciativa;

8.40 A CONTRATADA deverá executar o controle de qualidade e bacteriológico dos alimentos a serem servidos, conforme solicitação da FISCALIZAÇÃO, que poderá ocorrer a qualquer tempo e quantas vezes se fizer necessário à manutenção do controle da qualidade da refeição fornecida. A CONTRATADA será responsável por todos os custos referentes a este controle;

8.41 Comprometer-se com a conservação do imóvel e dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela contratante, assim como com sua manutenção nas melhores condições possíveis, obrigando-se a realizar os reparos que se fizerem necessários enquanto durar o contrato;

8.42 Responsabilizar-se por todos os ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto desta licitação ficando, ainda, a UNIVERSIDADE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

8.43 Restituir o bem cedido, finda a Concessão ou sua prorrogação, no estado em que recebeu, realizando, se necessário, as devidas restaurações;

8.44 Observar a vedação de utilização das instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina este objeto de concessão;

- 8.45** Atender os clientes com comportamento gentil e agradável;
- 8.46** Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à UNIVERSIDADE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 8.47** Manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação.
- 8.48** Manter extintores de incêndio compatíveis com a segurança da unidade, em perfeitas condições de uso para emprego eventual;
- 8.49** É expressamente vedado transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sendo igualmente vedada à sublocação da área, instalações e benfeitorias à execução deste, no todo ou em parte, considerando-se nulo de pleno direito qualquer ato direta ou indiretamente praticado para tal fim.
- 8.50** Permitir a fiscalização acesso irrestrito às áreas de produção para vistoriar o processo de produção e distribuição de refeições, assim como a qualidade dos serviços e a segurança dos equipamentos utilizados.
- 8.51** A CONCESSIONÁRIA indicará um representante, com poderes para atuar como preposto do contrato e responder pela empresa na execução do contrato de concessão, supervisionar o trabalho dos empregados, devendo permanecer no local durante todo o seu funcionamento. O preposto do contrato necessita ser aceito pela CONTRATANTE, devendo o mesmo ser substituído em caso de não aprovação.
- 8.52** É proibido à CONCESSIONÁRIA utilizar outros espaços da unidade além daqueles especificados para a presente concessão de uso;
- 8.53** É terminantemente proibida a comercialização:
- 8.53.1** Bebidas alcoólicas;
 - 8.53.2** Artigos de tabacaria;
 - 8.53.3** Remédios;
 - 8.53.4** Bilhetes lotéricos;
 - 8.53.5** Caça níqueis;
 - 8.53.6** Jogos de azar;
 - 8.53.7** Substâncias que causem dependência física e/ou química
 - 8.53.8** Quaisquer outros itens sem prévia aprovação da CONTRATANTE.

854 Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da CONTRATADA nas áreas internas e externas do Restaurante Universitário sem prévia autorização da CONTRATANTE;

855 Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, nas dependências internas do Restaurante Universitário, após a aprovação da CONTRATANTE, identificada pela aposição de carimbo e assinatura de um representante da mesma.

9. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

91 O Controle e acompanhamento da execução do objeto deste Termo de Referência obedecerá as normas contidas na Lei no 8.666/93, bem como as exigências do edital, sem prejuízo a outros instrumentos adotados pela CONCESSIONÁRIA para o cumprimento da boa e regular execução dos serviços.

92 O acompanhamento e controle da execução do Contrato ficará a cargo da UFES, que designará servidor ou equipe de servidores lotados na unidade como gestores do contrato.

10. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

101 A UNIVERSIDADE colocará à disposição da CONCESSIONÁRIA as instalações, água corrente e energia elétrica do restaurante, ficando a disposição da CONCESSIONÁRIA, os mobiliários e equipamentos (Item 13) já existentes na Instituição, devendo a CONCESSIONÁRIA adquirir os mobiliários e equipamentos que ainda se fizerem necessários para execução dos serviços contratados, além do combustível (GLP);

102 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços de fornecimento de refeições e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Esses serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas e com ciência prévia da UNIVERSIDADE;

103 Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no Item 11.2, a CONCESSIONÁRIA deverá substituir o mesmo, de imediato, por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto.

11. DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

11.1 Composição e Porcionamento mínimo do Almoço e Jantar:

11.1.1 Composição:

Preparação	Número de Opções Diárias	Tipos
Prato Principal	3 (três)	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes, variando os tipos diariamente • Opção ao prato principal • Fonte proteica vegetal
Guarnição	1 (um)	Massa ou farofa ou tubérculo ou raiz, etc.
Salada	3 (três)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 (uma) folhosa • 1 (uma) crua • 1 (uma) cozida
Arroz	2 (dois)	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Arroz integral
Feijão	1 (um)	Em caldo inteiro, ou em demais preparações que o utilizem inteiro
Sobremesa	1 (um)	Fruta ou doce (alternando diariamente)
Suco	1 (um)	Concentrado (diversos sabores)
Tempero/Molho para Salada	4 (quatro)	<ul style="list-style-type: none"> • Azeite de oliva • Vinagre • Sal • Farinha de mandioca ou milho

11.1.2 Per capita/ Porcionamento

(Continua)

TIPOS DE PREPARAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PER CAPTA mínimo (preparação pronta p/ consumo)	PORÇÃO POR CLIENTE
Prato principal			1 porção
Carne Bovina	Acém, Chã de dentro, lagarto, patinho, paleta, contra filé, alcatra, carne seca.	160g	
Carne Suína	Pernil, lombo, copa lombo, carré, costelinha.	160g - carne sem osso 200g - carne com osso	
Frango	Filé de peito, sobrecoxa, filé de sobrecoxa.	160g - carne sem osso 200g - carne com osso	
Pescados	Filé ou posta.	160g	
Diversos	Almôndegas Linguças, Bacon, salsicha.	140g Somente podem aparecer no cardápio como complementos de alguma preparação, sendo que seu per capita dependerá de a qual prato está vinculado.	
Opção para prato principal	- Carnes já mencionadas para prato principal e seus per captas; - Prato vegetariano.	OBS: seguir per captas mencionados.	

11.1.2 Per capita/ Porcionamento

(Conclusão)

TIPOS DE PREPARAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PER CAPTA mínimo (preparação pronta p/ consumo)	PORÇÃO POR CLIENTE
Guarnição	Massas, cremes, tortas, suflês, hortaliças refogadas/cozidas OBS: sempre que a guarnição conter produtos cárneos em sua composição deverá ser ofertada também opção vegetariana da mesma.	100 a 180g (dependendo da preparação)	Livre
Arroz	Longo fino tipo 1, agulhinha, branco e integral	180 g	Livre
Feijão	Carioquinha, vermelho e preto tipo 1.	112g	Livre
Saladas	Mínimo de 01 folhoso cru; 1 salada crua e 1 cozida	<ul style="list-style-type: none"> • 30g a 40 g (Folhosos) • 60g a 80g (legumes crus) • 90g a 120g (salada cozida) 	Livre
Sobremesa	Gelatina, doces, pudins, tortas e mousses	80 a 150g	1 porção
Suco	Concentrado líquido para refresco	200 ml	1 porção
Tempero/molho	Condimentos e molhos para salada		Livre

- **Composição do Prato principal e Opção Vegetariana:**

(Continua)

Preparações Protéicas à base de Carnes	
Preparação	Características
Bife de Carne Bovina	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (chã de dentro ou patinho), chapeada.
Bife de Carne bovina à milanesa	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (chã de dentro ou patinho). Empanado com ovo, farinha de trigo e farinha de rosca, frito.
Bife de Carne bovina à Rolê com cenoura	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (chã de dentro ou patinho), cozido com molho. Cenoura de primeira qualidade, tipo extra.
Carne bovina assada com molho madeira	Carne de primeira (lagarto), assado e servido com molho madeira preparado sem utilização de bebida alcoólica.
Carne bovina moída refogada	Carne de boa qualidade, livre de tecido conjuntivo e sem grande quantidade de gordura (acém, patinho ou paleta), cozida, temperada, com molho.
Bife de panela	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (chã de dentro ou patinho), cozido com molho.

- **Composição do Prato principal e Opção Vegetariana:**

(Continuação)

Preparação	Características
Quibe assado e recheado com queijo	Quibe preparado com mínimo de 70% de carne de boa qualidade (acém ou patinho, sem grande quantidade de gordura) moída, recheado com queijo mussarela.
Lasanha à bolonhesa	Lasanha com molho bolonhesa, preparado com carne moída de boa qualidade (acém ou patinho).
Estrogonofe bovino	Preparado com carne bovina de primeira qualidade (chã de dentro ou patinho) picada, com molho branco, molho de tomate, creme de leite e milho verde.
Carne bovina cozida com legumes	Carne bovina de primeira qualidade (acém ou chã de dentro), com pouca gordura, livre de tecido conjuntivo, com legumes de primeira qualidade tipo extra.
Pernil suíno assado com molho	Pernil suíno sem osso e pele, com pouca gordura, assado, acompanhado de molho.
Pernil suíno acebolado	Pernil suíno sem osso e pele, com pouca gordura, picado em cubos, acebolado.
Lombo assado com molho	Lombo suíno de primeira qualidade, com pouca gordura, acompanhado de molho.

- **Composição do Prato principal e Opção Vegetariana:**

(Conclusão)

Preparação	Características
Carré suíno assado acebolado	Carré suíno de primeira qualidade, assado, acompanhado de marinada de cebolas.
Costelinha de porco assada com molho	Costelinha suína de primeira qualidade, picadas, assadas, acompanhadas de molho.
Sobrecoxa de frango assada/frita	Sobrecoxa de frango de primeira qualidade assada/frita.
Estrogonofe de frango	Preparado com filé de peito de frango picado com molho branco, creme de leite, molho de tomate, e milho verde.
Lasanha de frango	Lasanha preparada com molho de frango desfiado, á base de molho de tomate, creme de leite, molho branco, milho verde, azeitonas.
Bife de filé de peito de frango com molho	Filé de peito de frango, chapeado, com molho.
Frango xadrez	Filé de peito de frango picado, cozido com legumes e molho.
Filé de frango à milanesa	Filé de peito de frango empanado com ovo, farinha de trigo e farinha de rosca, frito.
Moqueca de peixe/Escabeche	Peixe em postas cozido com molho de moqueca tipo capixaba.
Filé de peixe empanado e frito	Filé de peixe de boa qualidade empanado com ovo, farinha de trigo.

112 Frequência dos gêneros do cardápio:

- Salada:

ITENS	CARACTERÍSTICAS	FREQUÊNCIA
Salada de Folhas	Hortaliças de folhas, frescas, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.	Diária
Salada de Legumes (mínimo 2 ingredientes, sendo um cru e um cozido)	Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.	Diária

- Prato Principal:

(Continua)

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA MÁXIMA
Bovina sem osso	Chã de dentro ou patinho	Bifes (grelhados ou empanados)	2 vezes/mês
	Patinho, ou paleta	Recheios, cubos, iscas e moída Quibe e almôndega	6 vezes/mês
	Contra Filé, alcatra	Grelhado	3 vezes/mês
	Lagarto	Assado	3 vezes/mês
	Acém	Moído Refogado e recheios	5 vezes/mês
Ave sem osso	Filé de peito de frango ou filé de sobrecoxa	Grelhado, cubos (acebolados ou ao molho), iscas e moída (recheio)	6 vezes/mês
	Filé de peito de frango ou filé de sobrecoxa	Empanado	3 vezes/ mês
Ave com osso	Sobrecoxa.	Cozido, assado, frito	5 vezes/mês
Suína sem osso	Copa lombo, lombo, pernil	Bife, cubos, iscas	4 vezes/ mês
	Pernil, lombo	Assado, ensopado	3 vezes/ mês
Suína com osso	Costelinha	Assado	2 vezes/ mês
	Carré	Assado e frito	2 vezes/ mês

- Prato Principal:

(Conclusão)

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA MÁXIMA
Pescados	Filé ou posta (pescada, merluza, tilápia, cação)	Grelhado Empanado Ensopado (moqueca ou escabeche)	4 vezes/mês
Preparações mistas	Panqueca (frango, carne) Lasanha (frango, carne) Empadão (frango) Goulash ou goulash misto, espeto misto, tortas		5 vezes/mês

- Guarnição:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MÁXIMA
Vegetal	Vegetal do tipo A (folhosos e não folhosos):	6 vezes/mês
	Vegetal do tipo B	5 vezes/mês
	Vegetal do tipo C	5 vezes/mês
	Purê ou creme de vegetais (A, B ou C) ou de milho	3 vezes/mês
Farinhas	Farofa simples	2 vezes/mês
	Polenta	4 vezes/mês
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca e itens complementares	3 vezes/mês
Massas	A escolher (tortas, suflês, macarrão)	4 vezes/mês

- Acompanhamentos:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MÁXIMA
Arroz	Simples (2 tipos - Branco e Integral) OBS: O arroz utilizado deve ser agulhinha, tipo 1, polido (branco)/integral, grão longo.	Diário
	À grega (acompanhado com vegetais) OBS: quando ofertado deverá ocorrer como opção ao arroz branco e integral, e não deverá conter produtos de origem animal em sua composição.	1 vez/mês
Feijão (alternar os tipos – preto, carioca, vermelho - diariamente)	Inteiro, simples (proibido uso de espessante)	4 vezes/semana
	Tutu ou tropeiro	4 vezes/mês (alternar a oferta)

- Suco:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Suco	<p>Concentrado de frutas naturais, pasteurizado, sem alteração do sabor e dos valores nutritivos, sem corantes ou aromatizantes artificiais.</p> <p>Devem ser oferecidos todos os dias sucos com açúcar, sem açúcar e sachês de adoçante.</p> <p>Os sabores dos sucos não deverão repetir em dias seguidos, nem coincidir com a fruta servida como sobremesa e com o sabor da gelatina e suas opções.</p>	Diário (alternar sabores diariamente)

- Sobremesa:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MÁXIMA
Fruta	Fruta (s) nacional (is) da estação, frescas, de primeira qualidade, sem injurias e deformações,	3 vezes/semana
Doce	Industrializado ou produzido na unidade	1vez/semana
Gelatina	Pó para gelatina, com sabor.	1vez/semana
Pudim, mousses e similares	Conforme especificações da receita. OBS: quando forem ofertados deverão substituir a utilização de doce industrializado, ou seja, utilizarão a frequência máxima estabelecida para este tipo de preparação.	1vez/mês

12. EXIGÊNCIAS COMPLEMENTARES

121 O cardápio mensal será sugerido pela empresa CONCESSIONÁRIA, e deverá ser submetido à aprovação pelo Nutricionista Fiscal/Gestor do contrato UFES – Campus São Mateus, com antecedência mínima de quinze dias antes de sua execução;

122 Todas as carnes deverão ter, obrigatoriamente, selo de inspeção do órgão de fiscalização competente;

123 Todas as carnes deverão ser adquiridas e recebidas congeladas ou resfriadas em temperatura adequada, de acordo com legislação específica. O descongelamento deve ser feito de acordo com o item 4.8.13 da Resolução nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

124 A CONTRATADA deverá enviar ficha de preparação das preparações junto com o cardápio mensal, com a descrição completa dos gêneros alimentícios utilizados nas preparações, das quantidades, etapas do processamento, valor nutricional, porcionamento e rendimento;

125 A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio diário de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência.

126 Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, a empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo, com a aprovação do Nutricionista Fiscal/Gestor do Contrato. As solicitações de alterações deverão ser formalizadas e devidamente justificadas, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas úteis para sua aprovação, mediante comunicação por escrito, de forma a registrar documentalmente todas as tratativas realizadas entre a nutricionista da CONTRATANTE e a empresa fornecedora;

127 Os molhos, quando necessários, deverão ser servidos à parte. Não adicionar maionese às preparações;

128 Os gêneros alimentícios utilizados pela CONTRATADA na preparação das refeições deverão estar dentro de seu prazo de validade, apresentando qualidade satisfatória, sendo sempre requerida a utilização de alimentos de primeira qualidade (carnes, alimentos não perecíveis, hortifruti), assim como deve ser de primeira qualidade os produtos de limpeza e higienização utilizados na unidade;

129 Em determinadas épocas, como por exemplo em dias frios, a critério da CONTRATANTE, poderá ser servida sopa como guarnição no jantar;

1210 Não será permitida a utilização de carnes resfriadas ou congeladas temperadas diretamente do fornecedor;

1211 Deverá ser disponibilizado álcool 70% em recipiente dosador, manual ou automático, para higienização das mãos dos usuários, com localização anterior aos balcões de distribuição além dos disponibilizados nos banheiros;

1212 Deverá ser disponibilizado sabonete líquido neutro para mãos no hall de entrada do restaurante, próximo às pias para lavagem de mãos, assim como papel toalha celulose virgem;

1213 A distribuição das refeições deverá ser realizada em sistema misto (com preparações em sistema *self-service* e porcionadas), em ilhas de distribuição composta de balcões refrigerados (à temperatura máxima de 10°C) para Saladas e Sobremesa; balcões aquecidos (à temperatura mínima de 65°C) para Prato Principal, Guarnição, Arroz e Feijão; refresqueiras para o suco e balcões neutros para acomodar as bandejas lisas, os pratos e os talheres;

1214 O cardápio mensal deverá alternar a composição do prato principal e da opção ao prato principal em carne de ave, carne bovina, carne suína e peixe. Miúdos e embutidos poderão ser utilizados apenas como ingredientes de preparações, mas

não como Prato Principal, e com uso limitado;

1215 Caso a Concessionária queira oferecer feijoada, feijão tropeiro, tutu e guarnições que incluam produtos de origem animal, obrigatoriamente também deverá ser ofertado opções vegetarianas das mesmas com opção;

1216 O cardápio semanal deve alternar a as preparações no almoço e jantar, a fim de evitar a monotonia na composição das preparações;

1217 Não é permitida a utilização de temperos prontos (caldo de carne, de legumes, de galinha, de peixe, amaciantes de carne, pastas de alho prontas, dentre outros temperos processados e industrializados);

1218 Deverá ser disponibilizado aos comensais os seguintes complementos: azeite de oliva (acidez máxima 0,5%), guardanapos de papel, sal em sachê, vinagre, molho de pimenta, farinha de mandioca torrada de primeira qualidade.

13. LISTA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO DISPONIBILIZADO NO RU/CEUNES

(Continua)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO – CAMPUS SÃO MATEUS	
PATRIMÔNIO RU/CEUNES	
ITENS	QUANTIDADE
BALANÇA (ATÉ 250KG)	02
BANCADA EM INOX	09
BATEDEIRA INDUSTRIAL	01
BEBEDOURO	01
CADEIRA SEM BRAÇO	450
CAMARA FRIGORIFICA DE CONGELAMENTO	03
CAMARA FRIGORIFICA DE01 DESCONGELAMENTO	
CAMARA FRIGORIFICA DE REFRIGERAÇÃO01 (PARA HORTIFRUTI)	
CAMARA FRIGORIFICA DE REFRIGERAÇÃO01 (PARA LIXO)	

13. LISTA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO DISPONIBILIZADO NO RU/CEUNES

(Conclusão)

ITENS	QUANTIDADE
CARRINHO DE TRANSPORTE	10
COIFA	02
DESCASCADOR DE LEGUMES	01
ESPREMEDOR DE SUCO	02
FOGÃO INDUSTRIAL – 06 QUEIMADORES	01
FORNO COMBINADO 20 GN'S	01
FRITADEIRA ELÉTRICA (ÁGUA E ÓLEO)	01
LIXEIRA INOX COM TAMPA	08
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA	01
MESA TAMPO DE MADEIRA	80
MESA DE ESCRITÓRIO	03
MOBILIÁRIO DE REFEITÓRIO DISTRIBUIÇÃO QUENTE - GRANDE	02
MOBILIÁRIO DE REFEITÓRIO DISTRIBUIÇÃO QUENTE - PEQUENO	02
MOBILIÁRIO DE REFEITORIO DISTRIBUIÇÃO FRIO - GRANDE	02
CARRO DE TRANSPORTE E HIGIENIZAÇÃO DE CEREAIS	02
CARRO PLATAFORMA	04
PANELÃO 300L	03
PASSTRHOUGH AQUECIDO	02
PASSTHROUGH REFRIGERADO	02
PROCESSADOR DE LEGUMES	02
ROLETA	01

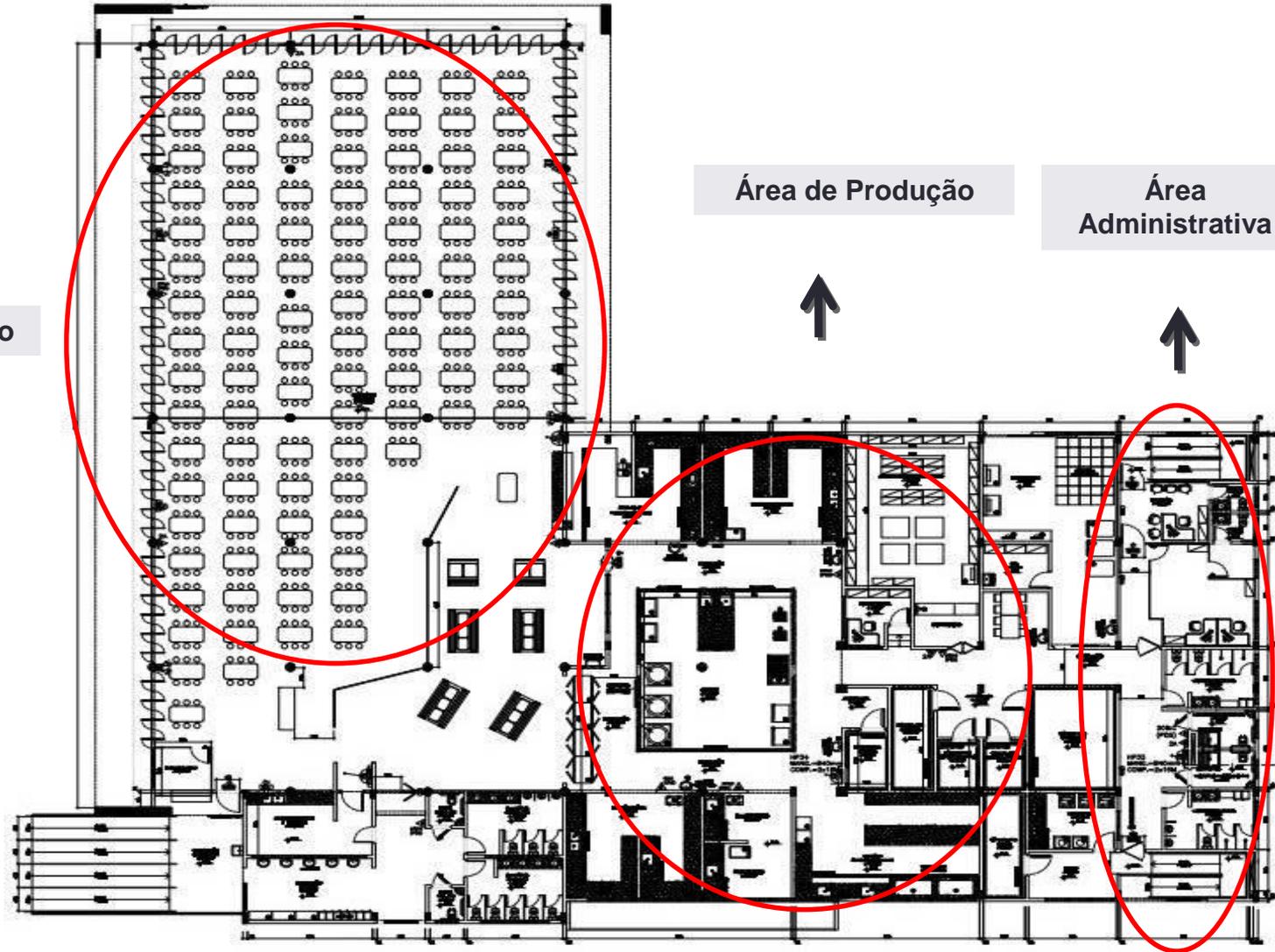
ANEXOS

ANEXO A - Planta Baixa RU/CEUNES

Área de Distribuição

Área de Produção

Área Administrativa



ANEXO B - Planilha de Custos do RU/CEUNES - 2017

	Apuração do custo unitário da refeição servida pelos Restaurante do CEUNES 2017 (R\$)										Total Geral
	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
Materiais utilizados na produção das refeições	55.727,80	84.951,38	105.387,35	95.472,15	98.775,62	40.956,81	77.777,52	95.969,35	81.405,90	59.770,91	817.471,42
Mão de obra terceirizada	111.801,49	112.265,30	109.655,49	110.170,45	109.330,59	58.824,16	92.581,73	92.720,27	90.714,72	90.162,30	1.106.522,78
Gás	795,72	1.725,52	4.055,09	3.299,08	3.226,42	1.284,64	2.734,86	3.321,22	2.836,87	1.959,70	25.729,17
Manutenção de equipamentos/Outros serviços	3.216,59		1.316,66			1.316,66					5.849,91
Total de Custos	171.541,60	198.942,20	220.414,59	208.941,68	211.332,63	102.382,27	173.094,11	192.010,84	174.957,49	151.892,91	1.955.573,28
Nº de refeições servidas	10.474	22.713	29.855	24.289	23.754	9.458	20.135	24.452	20.886	14.428	203.940

ANEXO C - Planilha de Custos do RU/CEUNES - 2016

	Apuração do custo unitário da refeição servida pelos Restaurante do CEUNES 2016 (R\$)										Total Geral
	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
Materiais utilizados na produção das refeições	11.112,55	91.833,61	118.747,90	111.623,51	40.999,43	105.091,84	81.602,80	83.653,18	86.494,53	45.027,08	776.186,43
Mão de obra terceirizada	20.878,67	113.583,97	113.550,31	113.691,43	113.331,91	112.601,56	110.365,25	113.195,81	112.240,98	108.456,47	1.031.896,36
Gás	377,80	1.778,98	2.097,68	2.096,47	606,04	2.108,49	1.605,61	1.631,83	1.556,71	640,35	14.499,96
Manutenção de equipamentos/Outros serviços											
Total de Custos	32.369,02	207.196,56	234.395,89	227.411,41	154.937,38	219.801,89	193.573,66	198.480,82	200.292,22	154.123,90	1.822.582,75
Nº de refeições servidas	4.999	23.539	27.756	27.740	8.019	27.899	21.245	21.592	20.598	8.473	191.860

ANEXO D - Planilha de Custos do RU/CEUNES - 2015

	Apuração do custo unitário da refeição servida pelos Restaurante do CEUNES 2015 (R\$)										Total Geral
	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
Materiais utilizados na produção das refeições	122.297,25	95.403,79	111.184,48	104.878,19	38.270,13	107.103,30	89.273,99	100.991,13	102.333,43	25.616,84	923.701,42
Mão de obra terceirizada	58.190,59	64.856,06	60.689,65	66.930,26	66.814,52	66.748,22	64.163,96	65.900,27	65.475,89	17.232,81	707.697,37
Gás	2.832,48	2.223,80	2.537,17	2.459,67	769,62	2.550,90	2.131,28	2.410,16	2.378,12	585,92	21.513,20
Manutenção de equipamentos/Outros serviços		1.200,00				1.016,07			759,49		2.975,56
Total de Custos	183.320,32	163.683,65	174.411,30	174.268,12	105.854,27	177.418,49	155.569,23	169.301,56	170.946,93	43.435,57	1.655.887,55
Nº de refeições servidas	26.204	20.573	23.472	22.755	7.120	23.599	19.717	22.297	28.779	6.362	206.744

ANEXO E - Planilha de composição de custos do contrato nº 14/2016



Universidade Federal do Espírito Santo
Provac
 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2015-PU/UFES

Contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados em cozinha industrial, com uso intensivo de mão de obra, para atender ao restaurante do campus de São Mateus da Universidade Federal do Espírito Santo, conforme condições, especificações e quantitativos estabelecidos no edital, Termo de Referência e anexos.

Dados da Empresa:		
PROVAC TERCEIRIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA LTDA.		
CNPJ: 50.400.407/0001-84	IE: 181.311.759.113	IM: 1135731
Rua Carlos Gomes, n.º 1107, Centro - Araraquara/SP - CEP: 14801-340		
Telefone: (16) 3301-6002	Fax: (16) 3301-6002	E-mail: editais@grupoprovac.com.br
Endereço eletrônico: www.grupoprovac.com.br		
Dados do Representante Legal para Assinatura de Contrato:		
Célia de Freitas Merlos		Cargo / Função: Sócia
RG: 6.616.262-2	CPF: 020.426.518-50	
Dados Bancários da Empresa:		
Nome do Banco: Banco do Brasil n.º 001 Agência n.º 3370-7 Conta Corrente n.º 200.816-5		

POSTO/QUANTITATIVOS	SÃO MATEUS	TOTAL
Armazenista (Salário base)	1	1
Atendente de Refeitório	2	2
Auxiliar de Cozinha	16	16
Auxiliar de Serviços Gerais	4	4
Cozinheiro (salário Base)	4	4
Encarregado de cozinha	2	2
Encarregado de Manutenção	1	1
Operador de Câmara Frigorífica	2	2
TOTAL	32	32

POSTO	VALOR MENSAL UNIT.	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Armazenista (Salário base)	R\$ 2.739,36	R\$ 2.739,36	R\$ 32.872,32
Atendente de Refeitório	R\$ 2.622,51	R\$ 5.245,02	R\$ 62.940,24
Auxiliar de Cozinha	R\$ 3.118,17	R\$ 49.890,72	R\$ 598.688,64
Auxiliar de Serviços Gerais	R\$ 3.437,56	R\$ 13.750,24	R\$ 165.002,88
Cozinheiro (salário Base)	R\$ 4.324,43	R\$ 17.297,72	R\$ 207.572,64
Encarregado de cozinha	R\$ 6.003,07	R\$ 12.006,14	R\$ 144.073,68
Encarregado de Manutenção	R\$ 6.942,35	R\$ 6.942,35	R\$ 83.308,20
Operador de Câmara Frigorífica	R\$ 3.480,40	R\$ 6.960,80	R\$ 83.529,60
TOTAL	R\$ 32.667,84	R\$ 114.832,35	R\$ 1.377.988,20

Obs: O mês de referência usado para repactuação de preços da categoria profissional envolvida nos serviços deste contrato é de Janeiro/2016.

Conforme resolução nº 27/2016, a partir de 01/06/2016 o valor unitário das refeições passou de R\$ 4,50 para R\$ 9,50. Informamos que posteriormente iremos solicitar o reembolso dos valores retroativos.

O valor global da proposta importa em R\$ 1.377.988,20 (Um milhão, trezentos e setenta e sete mil, novecentos e oitenta e oito reais e vinte centavos).

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos.

Na proposta de preços ou lances estão incluídas todas as despesas, impostos, fretes, taxas e contribuições incidentes sobre os serviços a serem contratados, e quaisquer outras que venham a incidir, inclusive o item de mão de obra.

Araraquara/SP, 08 de Março de 2017.

Giulia Vieira Giannini
 PROVAC TERCEIRIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA LTDA.
 GIULIA VIEIRA GIANNINI - PROCURADORA

RG. 36.688.228-4-SSP/SP / CPF. 409.742.378-92

50.400.407/0001-84
 PROVAC TERCEIRIZAÇÃO
 DE MÃO DE OBRA LTDA.

RUA CARLOS GOMES, 1107
 CENTRO - CEP 14801-340
 ARARAQUARA - SP

ANEXO F - Planilha de composição de custos do contrato nº 38/2017



50.400.407/0001-84

À
Universidade Federal do Espírito Santo
Gerência de Licitações e Contratos - GLC

PROVAC TERCEIRIZAÇÃO
DE MÃO DE OBRA LTDA.

RUA CARLOS GOMES, 1107
CENTRO - CEP 14801-340
ARARAQUARA - SP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 19/2017
(Processo Administrativo nº 23068.000397/2017-15)

Contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados em cozinha industrial, com uso intensivo de mão de obra, para atender ao restaurante do campus de São Mateus da Universidade Federal do Espírito Santo, conforme condições, especificações e quantitativos estabelecidos no Edital, Termo de Referência e Anexos.

Dados da Empresa:		
PROVAC TERCEIRIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA LTDA.		
CNPJ: 50.400.407/0001-84	IE: 181.311.759.113	IM: 1135731
Rua Carlos Gomes, n.º 1107, Centro - Araraquara/SP - CEP: 14801-340		
Telefone: (16) 3301-6002	Fax: (16) 3301-6002	E-mail: editais@grupoprovac.com.br
Endereço eletrônico: www.grupoprovac.com.br		
Dados do Representante Legal para Assinatura de Contrato:		
Célia de Freitas Merlos		Cargo / Função: Sócia
RG: 6.616.262-2	CPF: 020.426.518-50	
Dados Bancários da Empresa:		
Nome do Banco: Banco do Brasil nº 001	Agência nº 3370-7	Conta Corrente nº 46.223-3

APURAÇÃO	MENSAL	ANUAL
VALOR FIXO ESTIMADO	R\$ 92.720,27	R\$ 1.112.643,24
VALOR VARIÁVEL ESTIMADO	R\$ 249,95	R\$ 2.999,40
MATERIAIS		
VALOR ESTIMADO DOS MATERIAIS DE MANUTENÇÃO	R\$ 240,37	R\$ 2.884,44
VALOR ESTIMADO DOS MATERIAIS DE JARDINAGEM	R\$ 104,53	R\$ 1.254,36
VALOR ESTIMADO DE MATERIAIS - SUBTOTAL	R\$ 344,90	R\$ 4.138,80
DESPESAS INDIRETAS (3,856%)	R\$ 17,25	R\$ 207,00
LUCRO (8%)	R\$ 36,22	R\$ 434,64
ISS (4%)	R\$ 17,25	R\$ 207,00
PIS (1,65%)	R\$ 2,80	R\$ 33,60
COFINS (7,6%)	R\$ 12,94	R\$ 155,28
VALOR ESTIMADO DE MATERIAIS - TOTAL GERAL	R\$ 431,36	R\$ 5.176,32
VALOR GLOBAL ESTIMADO	R\$ 93.401,58	R\$ 1.120.818,96

**ANEXO F - Planilha de composição de custos do contrato nº 38/2017
(Continuação)**



POSTO	QUANTITATIVOS	VALOR MENSAL P/ POSTO	TOTAL MENSAL	VALOR ANUAL
Almoxarife	2	R\$ 3.919,00	R\$ 7.838,00	R\$ 94.056,00
Atendente de Refeitório	2	R\$ 2.956,29	R\$ 5.912,58	R\$ 70.950,96
Auxiliar de Cozinha I	11	R\$ 3.537,93	R\$ 38.917,23	R\$ 467.006,76
Auxiliar de Cozinha II	2	R\$ 3.718,03	R\$ 7.436,06	R\$ 89.232,72
Auxiliar de Serviços Gerais I	1	R\$ 3.372,37	R\$ 3.372,37	R\$ 40.468,44
Auxiliar de Serviços Gerais II	1	R\$ 3.813,52	R\$ 3.813,52	R\$ 45.762,24
Cozinheiro	2	R\$ 4.518,21	R\$ 9.036,42	R\$ 108.437,04
Supervisor de Cozinha	2	R\$ 6.189,56	R\$ 12.379,12	R\$ 148.549,44
Oficial de Manutenção	1	R\$ 4.014,97	R\$ 4.014,97	R\$ 48.179,64
TOTAL	24	-	R\$ 92.720,27	R\$ 1.112.643,24

VALOR FIXO ESTIMADO	MENSAL	ANUAL
	R\$ 92.720,27	R\$ 1.112.643,24

50.400.407/0001-84

PROVAC TERCEIRIZAÇÃO
DE MÃO DE OBRA LTDA.

RUA CARLOS GOMES, 1107
CENTRO - CEP 14801-510
ARARAQUARA - SP

ANEXO G – Planilha de Recursos Descentralizados do PNAES – 2015 a 2017

Recursos descentralizados para execução para o RU do CEUNES			
Fonte	2015	2016	2017
PNAES	R\$ 645.806,76	R\$ 557.250,33	R\$ 650.000,00

ANEXO H – Planilha de Arrecadação Financeira destinada ao RU/CEUNES – Anos 2015 a 2017

Recursos descentralizados para execução para o RU do CEUNES			
Fonte	2015	2016	2017
Próprios	R\$ 165.161,39	R\$ 269.604,77	R\$ 294.296,65

ANEXO I - Páginas 01, 02, 13, 19, 20 do Contrato nº 11/2014 - Empresa Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

PROCESSO Nº 23006.002377/2013-71

CONTRATO Nº 11/2014

INSTRUMENTO DE CONTRATO PARA FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC E A EMPRESA REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA, NA FORMA ABAIXO:

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC - UFABC, Fundação Pública Federal, criada pela Lei 11.145 de 26 de julho de 2005, com sede na Rua Santa Adélia, nº. 166 – Bairro Bangu, no município de Santo André – SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 07.722.779/0001-06, neste ato representada pelo seu **ORDENADOR DE DESPESAS, Sr. MARCOS JOEL RÚBIA**, nomeado pela Portaria UFABC nº. 526, de 07 de junho de 2010, publicada no D.O.U. de 08 de junho de 2010, portador do RG nº. 6.697.306-5 SSP/SP e do CPF nº. 607.254.518-15, doravante denominada simplesmente **CONCEDENTE** e a empresa **REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ nº 57.609.398/000185, com sede na Av. Pereira Barreto nº 1400 – Bairro Pinheirinho, CEP 09190-210, na cidade de Santo André, no estado de São Paulo, denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo seu **PROCURADOR, Sr. EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA**, portador da Cédula de Identidade nº 19.914.619-6 SSP/SP e do CPF nº 163.495.058-59, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23006.002377/2013-71**, com fundamento na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº. 123, de 2006, Decreto 3.555, de 08 de agosto de 2000, Decreto nº. 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto nº. 3.722, de 09 de janeiro de 2001, Decreto nº. 6.204, de 2007, Decreto nº. 3.931, de 19 de setembro de 2001; Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 02, de 30 de abril de 2008, e demais legislação correlata, resolvem firmar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a concessão onerosa de espaço público para a prestação de serviços de fornecimento de refeição aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes nos Restaurantes Universitários da **Fundação Universidade Federal do ABC – UFABC**, de acordo com as especificações constantes nos Anexos do **Edital do Pregão Eletrônico nº 04/2014**, em especial no Termo de Referência.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Integram o presente Contrato, independentemente de transcrição, o **Edital do Pregão Eletrônico nº 04/2014**, com seus Anexos, e a Proposta da

ANEXO I - Páginas 01, 02, 13, 19, 20 do Contrato nº 11/2014 - Empresa Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

PROCESSO Nº 23006.002377/2013-71

CONCESSIONÁRIA.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O objetivo da presente contratação é de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da **CONCEDENTE**, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO TÉCNICA/LEGAL

A **CONCESSIONÁRIA** se compromete a executar o objeto ora contratado de acordo com os termos, condições e exigências contidas no **Edital do Pregão Eletrônico nº 04/2014** e em sua Proposta Comercial, partes integrantes deste Contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO – Este Contrato é regido pelas normas da Lei 8.666/93, suas alterações posteriores e, em sua omissão, os preceitos de direito público, os preceitos de teoria geral dos Contratos e os termos da legislação civil aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

A concessão do espaço físico dos Restaurantes Universitários – RU's do Câmpus de Santo André e de São Bernardo do Campo será onerosa, sendo que a **CONCESSIONÁRIA** pagará à **CONCEDENTE** o valor mensal fixo de **R\$ 8.375,62 (oito mil, trezentos e setenta e cinco reais e sessenta e dois centavos)**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será descontado da Nota Fiscal a ser paga para a **CONCESSIONÁRIA**, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da **CONCESSIONÁRIA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será ser reajustado anualmente, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), que será utilizado também para os reajustes referentes às refeições servidas nos Restaurantes Universitários conforme discriminado na Cláusula Décima Sexta deste Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Durante os períodos de recesso escolar e em outros períodos em que eventualmente a demanda por refeições nos Restaurantes Universitários seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da **CONCESSIONÁRIA**, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser reduzido pela **CONCEDENTE**, em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.

PARÁGRAFO QUARTO - Em caso de greve da **CONCEDENTE** ou em outros períodos em que os restaurantes não funcionem por força maior, a requerimento expresso da **CONCESSIONÁRIA**, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá não ser cobrado.

PARÁGRAFO QUINTO - Para o cálculo de percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula:

ANEXO I - Páginas 01, 02, 13, 19, 20 do Contrato nº 11/2014 - Empresa Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS**

PROCESSO Nº 23006.002377/2013-71

7.23. A **CONCEDENTE** poderá utilizar o refeitório dos restaurantes universitários sempre que necessário. Quando isso ocorrer, fará a comunicação formal à **CONCESSIONÁRIA** com **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência;

7.24. Caberá somente à **FISCALIZAÇÃO** da **CONCEDENTE** autorizar a utilização do espaço do refeitório dos restaurantes universitários e comunicar a **CONCESSIONÁRIA** através de correspondência protocolada com todos os detalhes do uso excepcional;

7.25. Verificar a regularidade da **CONCESSIONÁRIA** junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento.

CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR DO CONTRATO

Pelos serviços executados, a **CONCESSIONÁRIA** cobrará dos usuários o preço de R\$ 9,40 (Nove reais, quarenta centavos) por refeição.

PARÁGRAFO ÚNICO – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

CLÁUSULA NONA - DA EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS

A **CONCEDENTE** poderá subsidiar refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com política a ser estabelecida internamente. **Desta forma, disponibilizará sistema de controle** de todas as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A **CONCEDENTE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA**, antes do início e durante a execução deste Contrato, a lista dos usuários dos Restaurantes Universitários que terão subsídio alimentício total ou parcial por parte da Universidade.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da **CONCEDENTE** não efetuarão nenhum tipo de pagamento à **CONCESSIONÁRIA**.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Para os usuários que receberão subsídio alimentício integral, o sistema da **CONCESSIONÁRIA** deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA**.

PARÁGRAFO QUARTO - Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da **CONCEDENTE** efetuarão pagamento parcial da refeição à **CONCESSIONÁRIA**.

PARÁGRAFO QUINTO - Para os usuários que receberão subsídio alimentício parcial por parte da **CONCEDENTE**, o sistema da **CONCESSIONÁRIA** deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

O prazo para pagamento será de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data da

ANEXO I - Páginas 01, 02, 13, 19, 20 do Contrato nº 11/2014 - Empresa Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS**

PROCESSO Nº 23006.002377/2013-71

- a) A execução dos valores das multas e indenizações devidos à **CONCEDENTE**;
- b) A retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO REAJUSTE

O reajustamento visa compensar os efeitos da variação inflacionária no curso normal do Contrato, devendo retratar a efetiva alteração dos custos de prestação dos serviços, a fim de que sejam mantidas as condições efetivas da Proposta, observando-se o seguinte:

- a) O valor do Contrato poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta de acordo com a variação do Índice Geral de Preços do Mercado – **IGP-M**, calculado pela Fundação Getúlio Vargas, **devendo a CONTRATADA, para tanto, protocolar seu requerimento junto ao Fiscal do Contrato**. Será utilizado como base a seguinte fórmula:

$$R = V(I - I0 / I0)$$

Onde:

- R = é o valor do reajuste procurado;
V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado;
I = é o índice relativo ao mês do reajuste; e
I0 = é o Índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta.

- b) O reajustamento será formalizado por meio de apostilamento, e não poderá alterar o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Caso o Contrato seja prorrogado sem a aplicação do reajuste, a **CONCESSIONÁRIA** dará causa à preclusão consumativa de seu direito, aceitando a manutenção das condições do Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O valor do Contrato também poderá ser reajustado em caso de desequilíbrio econômico-financeiro, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando **álea econômica extraordinária e extracontratual**, devendo a **CONCESSIONÁRIA**, para tanto, comprovar e protocolizar seu requerimento com as devidas justificativas junto ao Fiscal do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Ficará sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela **CONCEDENTE**, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

PARÁGRAFO QUARTO - Haverá diligência para comprovação da capacidade de execução dos serviços com base nos preços apresentados.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à **CONCEDENTE** providenciar a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

ANEXO I - Páginas 01, 02, 13, 19, 20 do Contrato nº 11/2014 - Empresa Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

PROCESSO Nº 23006.002377/2013-71

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela **CONCEDENTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº. 10.520, de 2002 e na Lei nº. 8.666, de 1993 e suas alterações posteriores, demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

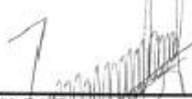
Para dirimir quaisquer questões, porventura decorrentes deste Contrato, o foro competente é o da Subseção Judiciária Federal de Santo André, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do pactuado, lavra-se o presente TERMO em 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelas partes.

13 FEV. 2014
Santo André, de de 2014.



MARCOS JOEL RÚBIA
Ordenador de Despesas
Fundação Universidade Federal do ABC
p/ CONCEDENTE



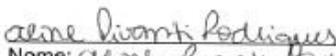
EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA
Procurador
Real Food Alimentação Ltda.
p/ CONCESSIONÁRIA



TESTEMUNHAS:



Nome: *Karilda J. Carvalho*
CPF: *113.077.618-32*
Identidade: *21.613.955-5*



Nome: *Aline Vivanti Rodrigues*
CPF: *395.746.408-65*
Identidade: *46.249.155-9*

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº. 23006.002377/2013-71

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 11/2014 QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC E A EMPRESA REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA, NA FORMA ABAIXO:

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC - UFABC**, Fundação Pública Federal, criada pela Lei 11.145 de 26 de julho de 2005, com sede na Rua Santa Adélia, nº. 166, Bairro Bangu, no município de Santo André – SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 07.722.779/0001-06, neste ato representada pelo seu **ORDENADOR DE DESPESAS, Sr. JÚLIO FRANCISCO BLUMETTI FACÓ**, nomeado pela Portaria UFABC nº 151, de 18 de fevereiro de 2014, publicada no DOU de 19 de fevereiro de 2014, portador do RG nº 27.122.163 – SSP/SP e do CPF nº 260.631.288-08, doravante denominada simplesmente **CONCEDENTE** e a empresa **REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ nº 57.609.398/000185, com sede na Av. Pereira Barreto nº 1400 – Bairro Pinheirinho, CEP 09190-210, na cidade de Santo André, no estado de São Paulo, denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo seu **PROCURADOR, Sr. EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA**, portador da Cédula de Identidade nº 19.914.619-6 SSP/SP e do CPF nº 163.495.058-59, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23006.002377/2013-71**, e em observância ao disposto na Lei nº. 8.666/93 em sua atual redação resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, mediante Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação da vigência do Contrato nº 11/2014** por mais 12 (doze) meses, contados a partir de **18/03/2015 até 18/03/2016**, com a alteração do *caput* da Cláusula Décima Segunda, bem como o reajuste do valor da unidade da refeição servida, no percentual de **3,98% (três inteiros e noventa e oito centésimos por cento)**, através do Índice IGP-M, com a alteração do *caput* da Cláusula Oitava.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Pelos serviços executados, a **CONCESSIONÁRIA** passará a cobrar dos usuários pela **unidade da refeição servida** o valor de **R\$ 9,77 (nove reais e**

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



Processo nº. 23006.002377/2013-71

setenta e sete centavos).

PARÁGRAFO SEGUNDO – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Pela concessão do espaço físico dos Restaurantes Universitários, ocorrerá a atualização do valor depois de decorridos 12 (doze) meses do início da vigência contratual, que se dará em 18/03/2015, sendo que o índice de reajuste será apurado a partir do mês de Março de 2015 e será realizado por mera apostila.

CLAUSULA SEGUNDA – DA TRANSFERÊNCIA DE RESPONSABILIDADE DE EQUIPAMENTOS

Os equipamentos listados abaixo, que são bens do patrimônio da **CONCEDENTE**, sob responsabilidade da PROAP – Pró Reitoria de Assuntos Comunitários e Políticas Afirmativas da UFABC, cedidas para o uso da **CONCESSIONÁRIA**, serão transferidos à responsabilidade da Prefeitura Universitária da UFABC, tendo em vista a sua não utilização, conforme solicitação da Prefeitura Universitária e concordância da **CONCESSIONÁRIA**, instruídas no processo administrativo em epigrafe.

EQUIPAMENTO	Nº PATRIMÔNIO
Balcão Refrigerador	049484
Balcão Refrigerador	049485
Balcão Refrigerador	049488
Carrinho	017450
Carrinho	049795
Carrinho	049831
Carrinho	049954
Balcão com Pia	051135
Prateleira	016495
Prateleira	016496

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



Processo nº. 23006.002377/2013-71

Prateleira	016505
Prateleira	016506
Prateleira	072866

CLAUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais Cláusulas e condições do Contrato que não colidam com este Instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

O presente instrumento será publicado em extrato no Diário Oficial, de acordo com o Parágrafo Único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93, cabendo à CONTRATANTE adotar tal providência.

E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo Aditivo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes.

Santo André, 16 de MARÇO de 2015.


JULIO FRANCISCO BLUMETTI FACÓ
 Ordenador de Despesas
 Fundação Universidade Federal do ABC
 p/ CONCEDENTE


EDERSON CHRISTIAN A. DE OLIVEIRA
 Procurador
 Real Food Alimentação Ltda.
 p/ CONCESSIONÁRIA



ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº. 23006.002377/2013-71

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 11/2014 QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC E A EMPRESA REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA, NA FORMA ABAIXO:

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC**, Fundação Pública Federal, criada pela Lei 11.145 de 26 de julho de 2005, com sede na Avenida dos Estados, nº 5001 – Bairro Santa Terezinha, no município de Santo André/SP, inscrita no CNPJ sob o nº 07.722.779/0001-06, neste ato representada pelo seu **ORDENADOR DE DESPESAS**, Sr. **VITOR EMANUEL MARCHETTI FERRAZ JÚNIOR**, nomeado pela Portaria UFABC nº 152 de 18 de fevereiro de 2014, publicada no DOU de 19 de fevereiro de 2014, portador da Cédula de Identidade nº 23.825.401-X SSP/SP e do CPF nº 284.108.278-40, doravante denominada simplesmente **CONCEDENTE** e a empresa **REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ nº 57.609.398/0001-85, com sede na Av. Pereira Barreto nº 1400 – Bairro Pinheirinho, CEP 09190-210, na cidade de Santo André, no estado de São Paulo, denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo seu **PROCURADOR**, Sr. **EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA**, portador da Cédula de Identidade nº 19.914.619-6 SSP/SP e do CPF nº 163.495.058-59, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23006.002377/2013-71**, e em observância ao disposto na Lei nº. 8.666/93 em sua atual redação resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, mediante Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação da vigência do Contrato nº 11/2014** por mais 12 (doze) meses, contados a partir de **18/03/2016 até 18/03/2017**, com a alteração do *caput* da Cláusula Décima Segunda, em conformidade com o disposto no artigo

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº. 23006.002377/2013-71

57, da Lei nº 8.666/1993, observando as mesmas condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº 04/2014.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O Contrato poderá ser rescindido antecipadamente, a qualquer momento, por interesse da Administração, devendo a CONCESSIONÁRIA ser comunicada com 60 (sessenta) dias de antecedência.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Pelos serviços executados, a CONCESSIONÁRIA cobra dos usuários pela **unidade da refeição** servida, desde 01/02/2016, o valor de **R\$ 10,84 (dez reais e oitenta e quatro centavos)**, conforme Termo de Apostilamento nº 06/2016 dos autos do Processo Administrativo nº 23006.002377/2013-71.

PARÁGRAFO TERCEIRO – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

PARÁGRAFO QUARTO – Pela concessão do espaço físico dos Restaurantes Universitários, ocorrerá a atualização do valor depois de decorridos 12 (doze) meses do último reajuste, que se dará em 18/03/2016, sendo que o índice de reajuste será apurado a partir do mês de Março de 2016 e será realizado por mera apostila.

CLAUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais Cláusulas e condições do Contrato que não colidam com este Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

O presente instrumento será publicado em extrato no Diário Oficial, de acordo com o Parágrafo Único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93, cabendo à CONTRATANTE adotar tal providência.

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº. 23006.002377/2013-71

E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo Aditivo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes.

Santo André, 18 de fevereiro de 2016.



VITOR EMANUEL MARCHETTI F. JR
Ordenador de Despesas
Fundação Universidade Federal do ABC
p/ CONCEDENTE



EDERSON CHRISTIAN A. DE OLIVEIRA
Procurador
Real Food Alimentação Ltda.
p/ CONCESSIONÁRIA





ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº 23006.002377/2013-71

TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 011/2014 QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC E A EMPRESA REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA, NA FORMA ABAIXO:

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC, Fundação Pública Federal, criada pela Lei 11.145 de 26 de julho de 2005, com sede na Avenida dos Estados, nº 5001 – Bairro Santa Terezinha, no município de Santo André/SP, inscrita no CNPJ sob o nº 07.722.779/0001-06, neste ato representada pelo seu **ORDENADOR DE DESPESAS, Sr. JÚLIO FRANCISCO BLUMETTI FACÓ**, nomeado pela Portaria UFABC nº. 151, de 18 de fevereiro de 2014, publicada no D.O.U. de 19 de fevereiro de 2014, portador do RG nº. 27.122.163 – SSP/SP e do CPF nº. 260.631.288-08, doravante denominada simplesmente **CONCEDENTE** e a empresa **REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ nº 57.609.398/0001-85, com sede na Av. Pereira Barreto nº 1400 – Bairro Pinheirinho, CEP 09190-210, na cidade de Santo André, no estado de São Paulo, denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo seu **PROCURADOR, Sr. EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA**, portador da Cédula de Identidade nº 19.914.619-6 SSP/SP e do CPF nº 163.495.058-59, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23006.002377/2013-71**, e em observância ao disposto na Lei nº. 8.666/93 em sua atual redação resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, mediante Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação da vigência do Contrato nº 011/2014** por mais 12 (doze) meses, contados a partir de **18/03/2017 até 18/03/2018**, com a alteração do 'caput' da Cláusula Décima Segunda do referido Contrato, em conformidade com o disposto no artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, observando as mesmas

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº 23006.002377/2013-71

condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº 04/2014.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Pelos serviços executados, a CONCESSIONÁRIA cobra dos usuários pela **unidade da refeição** servida, desde 01/02/2017, o valor de **R\$ 11,62 (onze reais e sessenta e dois centavos)**, conforme Termo de Apostilamento nº 02/2017, juntado nos autos do Processo Administrativo nº 23006.002377/2013-71.

PARÁGRAFO SEGUNDO – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Pela **concessão do espaço físico** dos Restaurantes Universitários, ocorrerá a atualização do valor depois de decorridos 12 (doze) meses do último reajuste, que se dará em 18/03/2017, sendo que o índice de reajuste será apurado a partir do mês de março de 2017 e será realizado por mera apostila.

CLAUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais Cláusulas e condições do Contrato que não colidam com este Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

O presente instrumento será publicado em extrato no Diário Oficial, de acordo com o Parágrafo Único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93, cabendo à CONTRATANTE adotar tal providência.

E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo Aditivo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº 23006.002377/2013-71

conforme, são assinadas pelos representantes das partes.

Santo André, 03 MAR. 2017 de 2017.



JULIO FRANCISCO BLUMETTI FACÓ
Ordenador de Despesas
Fundação Universidade Federal do ABC
p/ CONCEDENTE



EDERSON CHRISTIAN A. DE OLIVEIRA
Procurador
Real Food Alimentação Ltda.
p/ CONCESSIONÁRIA



3.º Tabelião de Notas de Santo André - SP
Lauro de Lins Gomes - Tabelião Rua Dr. Albino de Lins, 77 - Centro Fone/Fax: 4154-2011 e-mail: 3tab@notasdoabc.com.br

Reconheço por Semelhança C.A. Exon 001 firma(s)
EDERSON CHRISTIAN A. DE OLIVEIRA*****

Foi feito em Santo André, 03 de março de 2017.
Em testemunho da verdade.
ADRIANA BERNARDES / ESCRIVENTE - RBO.66

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº 23006.002377/2013-71

QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 011/2014 QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC E A EMPRESA REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA, NA FORMA ABAIXO:

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC**, Fundação Pública Federal, criada pela Lei 11.145 de 26 de julho de 2005, com sede na Avenida dos Estados, nº 5001 – Bairro Santa Terezinha, no município de Santo André/SP, inscrita no CNPJ sob o nº 07.722.779/0001-06, neste ato representada pelo seu **ORDENADOR DE DESPESAS, Sr. JÚLIO FRANCISCO BLUMETTI FACÓ**, nomeado pela Portaria UFABC nº. 151, de 18 de fevereiro de 2014, publicada no D.O.U. de 19 de fevereiro de 2014, portador do RG nº. 27.122.163 – SSP/SP e do CPF nº. 260.631.288-08, doravante denominada simplesmente **CONCEDENTE** e a empresa **REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ nº 57.609.398/0001-85, com sede na Av. Pereira Barreto nº 1400 – Bairro Pinheirinho, CEP 09190-210, na cidade de Santo André, no estado de São Paulo, denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo seu **PROCURADOR, Sr. EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA**, portador da Cédula de Identidade nº 19.914.619-6 SSP/SP e do CPF nº 163.495.058-59, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23006.002377/2013-71**, e em observância ao disposto na Lei nº. 8.666/93 em sua atual redação resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, mediante Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação da vigência do Contrato nº 011/2014 por mais 12 (doze) meses, contados a partir de 18/03/2018 até 18/03/2019**, com a alteração do 'caput' da Cláusula Décima Segunda do referido Contrato, em conformidade com o disposto no artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, observando as mesmas condições estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 04/2014.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Pelos serviços executados, a **CONCESSIONÁRIA** cobra dos usuários pela **unidade da refeição servida, desde 01/02/2018, o valor de R\$ 11,56 (onze reais e cinquenta e seis centavos)**, conforme Termo de Apostilamento nº 06 ao Contrato nº 011/2014, juntado nos autos do Processo Administrativo nº 23006.002377/2013-71.

ANEXO J - Termos Aditivos do Contrato nº 11/2014 - Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal do ABC (Continuação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS

Processo nº 23006.002377/2013-71

PARÁGRAFO SEGUNDO – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, materiais de consumo, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto contratado.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Pela concessão do espaço físico dos Restaurantes Universitários, ocorrerá a atualização do valor depois de decorridos 12 (doze) meses do último reajuste, que se dará em 18/03/2018, sendo que o índice de reajuste será apurado a partir do mês de março de 2018 e será realizado por Termo de Apostilamento.

CLAUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais Cláusulas e condições do Contrato que não colidam com este Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

O presente instrumento será publicado em extrato no Diário Oficial, de acordo com o Parágrafo Único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93, cabendo à CONTRATANTE adotar tal providência.

E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo Aditivo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes.

Santo André, 08 de março de 2018.



JULIO FRANCISCO BLUMETTI FACÓ
Ordenador de Despesas
Fundação Universidade Federal do ABC
p/ CONCEDENTE



EDERSON CHRISTIAN A. DE OLIVEIRA
Procurador
Real Food Alimentação Ltda.
p/ CONCESSIONÁRIA

ANEXO K - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 96/2017 - Marici Kelsen Bunelli & CIA LTDA - Universidade Federal de São Carlos

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 10 de Abril de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão: 26280 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS
Uasg: 154049 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS
Período: 01 / 2017 a 12 / 2017
Modalidade: Contrato nº : 00096 / 2017
Nº do Processo: 23112000615201721
Modalidade de Licitação: Pregão nº: 00022 / 2017
Data da publicação: 10/10/2017
CNPJ/CPF Contratado: 20.068.880/0001-45
Contratado: MARICI KELSEN BUNELLI & CIA LTDA -ME
Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE -SAO CARLOS
Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (ALMOÇO E JANTAR) À TODA A COMUNIDADE DO CCA-UFSCAR - CAMPUS ARARAS.
Fundamento Legal: LEI N 8.666/93.
Vigência: 21/09/2017 a 21/09/2018
Valor total: 751.300,00
Data de assinatura: 19/09/2017

[Início](#) [Empenhos](#) [Termo aditivo](#) [Apostilamento](#) [Voltar](#)

Acesso à Informação

PT 15:30 10/04/2018

ANEXO L - Páginas 01, 02, 03, 11 do Contrato nº 61/2016 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Baixada Santista



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Baixada Santista



Fl. Nº 252

Processo nº
23089.010023/2016-71

ANEXO VII

CONTRATO N.º 61/2016 tem por objeto a Contratação de Empresa Especializada em Fornecimento de Refeições, que entre si celebram a Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP e a empresa Silvana Silva Lemos – ME

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, instituição federal de ensino superior, de natureza autárquica, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Sena Madureira, 1500, Vila Clementino inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 60.453.032/0001-74, neste ato representada pela sua Pró-Reitora de Administração Prof.ª Dr.ª Isabel Cristina Kowal Olm Cunha, brasileira, viúva, enfermeira, portadora da cédula de identidade RG n.º 7.109.792-2, inscrita no CPF/MF sob n.º 669.643.778-91, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa SILVANA SILVA LEMOS – ME, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na Avenida Pereira Barreto n.º 1.395, 14.º andar, sl. 144, Torre Norte, Paraíso – Santo André/SP, inscrita no CNPJ sob o n.º 19.205.841/0001-63, neste ato designada simplesmente **CONTRATADA** e representada pela Sra. **Andréia Haruko Kizaki**, portadora da cédula de identidade RG 4.317.800-3 SSP/SP, inscrita no CPF/MF sob n.º 599.189.349-72, tendo em vista o que consta no Processo n.º 23089.010023/2016-71, decorrente do Pregão Eletrônico n.º 92/2016, em observância às disposições da Lei n.º 10.520/02, Decreto n.º 5.450/05, Lei Complementar n.º 123/06, Decreto n.º 6.204/07, Decreto n.º 2.271/97, Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 02/08, e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666/93, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1 O objeto do presente instrumento é contratação de empresa para **preparação e fornecimento de refeições no restaurante universitário do Campus Baixada Santista da Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, mediante a cessão de uso de área física e equipamentos, à título oneroso e precário**, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência e anexos do Edital.
- 2 Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes, especificações e

1

1

ANEXO L - Páginas 01, 02, 03, 11 do Contrato nº 61/2016 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Baixada Santista (Continuação)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Baixada Santista



FL. Nº 253

Processo nº
23089.010023/2016-71

preços, sem o consentimento prévio, por escrito, da CONTRATANTE.

- 3 Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição, bem como ao Anexo I ao Contrato - ANS.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de 03...102...16... e encerramento em 02...102...17..., o contrato terá vigência de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por interesse da CONTRATANTE até o limite de 60 (sessenta) meses.
- 1 A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 3 É vedada a prorrogação do contrato quando:
- 2.3.1. A contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da União ou do próprio órgão CONTRATANTE, enquanto perdurarem os efeitos.
- 4 A contratada não mantiver as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR

- 1 O valor do presente contrato será estimado em R\$ 819.192,00 (oitocentos e dezenove mil, cento e noventa e dois reais), conforme proposta apresentada pela empresa e abaixo transcrita:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
01	Refeições preparadas. Descrição no edital e seus anexos, bem como na proposta vencedora	Refeição	127.600	6,42	819.192,00

- 2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos

2

ANEXO L - Páginas 01, 02, 03, 11 do Contrato nº 61/2016 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Baixada Santista (Continuação)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Baixada Santista



Fl. Nº 254

A.

Processo nº
23089.010023/2016-71

sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Parágrafo Único

A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por lei.

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas na seguinte dotação orçamentária:
Gestão/Unidade: 153031/15250
Fonte: 0112000000
Programa de Trabalho: M20Rk GØLAEN
Elemento de Despesa: 33903007

CLÁUSULA QUINTA – DA CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO

- 5.1. Pela utilização do espaço físico e dos equipamentos pertencentes à UNIFESP, a empresa contratada efetuará até o 5º dia útil de cada mês, o pagamento no valor de **R\$3.500,00 (três mil e quinhentos reais)**, a ser recolhido por meio de GRU - (Guia de Recolhimento da União), até o quinto dia útil de cada mês.
- 5.2. No mesmo período e nas condições acima, será cobrada uma taxa fixa da CONTRATADA, no valor de **R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais) mensais**, para ressarcimento das despesas de fornecimento de água, esgoto e energia elétrica.
- 5.3. Serão utilizados os seguintes dados para o preenchimento das respectivas guias:

Código da UG: 153031

Código Gestão: 15250

Código de Recolhimento: 28802-0-

Número de Referência: 61/2016

- 5.4. Os valores acima sofrerão reajustes anuais, considerando a variação do IGPM/FGV no período.

3

ANEXO L - Páginas 01, 02, 03, 11 do Contrato nº 61/2016 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Baixada Santista (Continuação)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Baixada Santista



FI.Nº 262

Processo nº
23089.010023/2016-71

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

- 1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei n.º 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - LEGISLAÇÃO E FORO

- 1 Fica expressamente acordado que ao presente Contrato aplicar-se-ão as soluções preconizadas pela legislação brasileira, inclusive quanto aos casos omissos. As partes elegem a Seção Judiciária de Santos para dirimir dúvidas e decidir sobre quaisquer reclamações relacionadas com o presente Contrato.

E, por estarem justas e acertadas, foi mandado digitar este Contrato, em 02 (duas) vias, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes contratantes, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo.

Santos, 03 de agosto de 2016.

Gestor do Contrato: Emerson Stefanoviccius D'Anela – Matrícula SIAPE nº 15266644

Emerson Stefanoviccius D'Anela

Contratante:

Isabel

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO – UNIFESP

Prof.ª Dr.ª Isabel Cristina Kowal Olm Cunha

Pró-Reitora de Administração

[Assinatura]

ANEXO M - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 61/2016 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Baixada Santista

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, the browser address bar shows the URL: comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp. The page header includes the ComprasNet logo and the text "Portal de Compras do Governo Federal" and "MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO".

The main content area is titled "CONSULTA DE CONTRATOS" and displays the following contract details:

Órgão:	26262 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO
Uasp:	153031 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO/SP
Período:	01 / 2016 a 12 / 2016
Modalidade:	Contrato nº : 00061 / 2016
Contrato	00001 / 2017
Nº do Processo:	23089010023201671
Data de publicação:	05/09/2017
CNPJ/CPF Contratado:	19.205.841/0001-63
Contratado:	ALERE RESTAURANTES INDUSTRIAIS - EIRELI - ME
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO-
Objeto:	PRORROGAÇÃO DO CONTRATO POR 06 MESES E REAJUSTE DO VALOR DA REFEIÇÃO.
Fundamento Legal:	LEI 8666/93
Vigência:	03/08/2017 a 02/02/2018
Valor total:	421.718,00
Data de assinatura:	02/08/2017

At the bottom of the page, there are navigation buttons: [Início](#), [Empenhos](#), and [Voltar](#). The footer of the browser shows the system tray with the date 10/04/2018 and time 15:44.

ANEXO N - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema

The screenshot displays the Comprasnet portal interface. At the top, there are browser tabs for 'Email - nutricao.usoma', 'Contratos', and 'ComprasNet'. The address bar shows the URL: comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp. The page header includes the Comprasnet logo and the text 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. A navigation bar at the top right contains 'SIASG - Ambiente Produção'.

The main content area is titled 'CONSULTA DE CONTRATOS'. It lists the following details:

- Órgão:** 26262 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO
- Uasg:** 153031 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO/SP
- Período:** 01 / 2015 a 12 / 2015
- Modalidade:** Contrato nº : 00017 / 2015
- Nº do Processo:** 23089020032201599
- Modalidade de Licitação:** Pregão nº: 00029 / 2015
- Data da publicação:** 16/04/2015
- CNPJ/CPF Contratado:** 19.205.841/0001-63
- Contratado:** SILVANA SILVA LEMOS - ME -
- Contratante:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO-
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO INCLUINDO PREP ARO E DISTRIBUIÇÃO PARA ALUNOS, SERVIDORES, TER CEIRIZADOS, ESTAGIÁRIOS E VISITANTES DA UNIFESP - CAMPUS DIADEMA COM CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ÁREAS E INSTALAÇÕES PARA EXPLORAÇÃO DO R. RESTAURANTE E LANCHONETE NAS DEPENDÊNCIAS DO CAM PUS
- Objeto:**
- Fundamento Legal:** EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N 29/2015
- Vigência:** 23/02/2015 a 22/02/2016
- Valor total:** 1.100.000,00
- Data de assinatura:** 13/02/2015

At the bottom of the contract details, there are navigation buttons: [Início](#), [Empenhos](#), [Termo aditivo](#), [Apostilamento](#), and [Voltar](#).

The footer of the page includes a system tray with various icons and the date and time: 15:51, 10/04/2018.

ANEXO O - Páginas 01 e 02 do Contrato nº 17/2015 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
CAMPUS DIADEMA

Divisão de Gestão de Contratos



PROCESSO 23089.020032/2015-99

1º TERMO DE ADITAMENTO AO CONTRATO N° 17/2015

1º TERMO DE ADITAMENTO AO CONTRATO N° 17/2015 PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COM CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO PARA RESTAURANTE E LANCHONETE DO CAMPUS DIADEMA, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO – UNIFESP E A EMPRESA SILVANA SILVA LEMOS-ME

Pelo presente instrumento particular a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP**, com sede na cidade de São Paulo – Capital, à Rua Sena Madureira, nº 1.500, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 60.453.032/0001-74, neste ato representada por sua Pró-Reitora de Administração, Profª Dra. Isabel Cristina Kowal Olm Cunha, brasileira, RG nº 7.109.792-2, inscrita no CPF 669.643.778-91, doravante denominada **CONTRATANTE** e de outro lado, a empresa **SILVANA SILVA LEMOS – ME**, com sede na Avenida Pereira Barreto, nº 1395, 14º andar, sala 144 - Torre Norte, Santo André/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.205.841/0001-63, neste ato representada por sua procuradora Érika Eloise Viotto, brasileira, solteira, portadora do RG nº 30.625.308-2 SSP/SP, inscrita no CPF/MF sob o nº 283.302.208-50, e doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e acertado o 1º Termo de Aditamento ao Contrato 17/2015 firmado em 13/02/2015, entre as partes que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Com fundamento no inciso II, artigo 57 da Lei 8.666/93, e nas demais normas aplicáveis, o presente Termo de Aditamento tem por objeto a prorrogação do vencimento do Contrato por um período de 12(doze) meses, compreendidos entre 14/02/2016 a 13/02/2017.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS

A fonte de recursos financeiros para atender às despesas decorrentes dos presentes Contratos será:

Fonte de Recurso – 0112.000.000

Programa de Trabalho - 108149

Natureza da Despesa – 339030

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO E PAGAMENTO DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1. O valor unitário para o fornecimento de refeição objeto do presente contrato, após reajuste aplicado através da fórmula do reajuste de preços que consta na cláusula décima segunda do contrato, passa de R\$ 11,00 (onze reais) para R\$13,35 (treze reais e trinta e cinco centavos), fixos e irrevogáveis, nas seguintes condições:
 - 1.1. O valor unitário que será subsidiado pela Universidade Federal de São Paulo, para cada refeição de usuário aluno de Graduação será de R\$10,85 (dez reais e oitenta e cinco centavos);
 - 1.2. O valor unitário que será subsidiado pela Universidade Federal de São Paulo, para cada refeição de usuário aluno de Pós-Graduação será de R\$ 9,85(nove reais e oitenta e cinco centavos);
 - 1.3. O aluno de graduação subsidiado pagará diretamente a contratada o valor fixo de R\$2,50 (dois reais e cinquenta centavos), sendo a diferença do valor total da refeição paga pela contratante, conforme item 1.1.;

Rua São Nicolau, 210 – CEP: 09913-030 Centro – Diadema- SP.

Tel.: + 55 11 3385-4137

e-mail contratos.diadema@unifesp.br

ANEXO O - Páginas 01 e 02 do Contrato nº 17/2015 - Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema (Continuação)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
CAMPUS DIADEMA



Divisão de Gestão de Contratos

PROCESSO 23089.020032/2015-99

- 1.4. O aluno de pós-graduação subsidiado pagará diretamente a contratada o valor fixo de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos), sendo a diferença do valor total da refeição paga pela contratante, conforme item 1.2.;
- 1.5. O valor mensal a ser pago pela Universidade Federal de São Paulo a empresa contratada será aferido da seguinte forma: quantidade de refeições fornecidas a aluno de graduação ou pós-graduação X valor do subsídio;

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE

Fica expressamente ressalvado à contratada o direito de pleitear o reajuste de preços nas condições previstas na cláusula décima segunda do referido contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

É vedado à contratada a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;

CLÁUSULA SEXTA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas todas as demais cláusulas ao contrato 17/2015 e que não foram motivo de alteração por este Termo de Aditamento.

E por estarem assim justas e convenientes, as partes assinam o presente Termo de Aditamento em 02(duas) vias de igual teor, na presença de 02(duas) testemunhas, e para um só efeito.

São Paulo, 13 de Fevereiro de 2016.

Fiscal: Ezequiel Dias Amorim
SIAPE: 014868611


UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
Profª Dra. Isabel Cristina K. O. Cunha
Pró-Reitora de Administração


SILVANA SILVA LEMOS - ME
Erika Elise Viotto
Procuradora

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____
Nome: _____ Nome: _____
CPF: _____ CPF: _____

ANEXO P - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Segundo Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 11 de Abril de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão: 26262 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO
Uasg: 153031 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO/SP
Período: 01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade: Contrato nº : 00017 / 2015
Contrato: 00002 / 2017
Nº do Processo: 23089020032201599
Data da publicação: 17/05/2017
CNPJ/CPF Contratado: 19.205.841/0001-63
Contratado: SILVANA SILVA LEMOS - ME -
Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO-
Objeto: PRORROGAÇÃO DO VENCIMENTO DO CONTRATO P OR UM PERIODO DE 06(SEIS) MESES COMPREENDIDOS E NTR E 14/02/2017 ATÉ 13/08/2017 (CAMPUS DIADEMA)
Fundamento Legal: INCISO II, DO ARTIGO 57 DA LEI 8.666/93_E NAS DEMAIS NORMAS APLICÁVEIS
Vigência: 14/02/2017 a 13/08/2017
Valor total: 704.500,00
Data de assinatura: 13/02/2017

[Início](#) [Empenhos](#) [Voltar](#)

PT 07:59 11/04/2018

ANEXO Q - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Terceiro Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, the browser address bar shows the URL: comprasnet.gov.br/acesso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp. The page header includes the logo 'Comprasnet' and the text 'Portal de Compras do Governo Federal' and 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. The date 'Brasília, 11 de Abril de 2018' is also visible.

The main content area is titled 'CONSULTA DE CONTRATOS' and lists the following details:

Órgão:	26262 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO
Uasg:	153031 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO/SP
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00017 / 2015
Contrato	00003 / 2017
Nº do Processo:	23089020032201599
Data da publicação:	05/10/2017
CNPJ/CPF Contratado:	19.205.841/0001-63
Contratado:	ALERE RESTAURANTES INDUSTRIAIS -EIRELI - ME
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO-
Objeto:	PRORROGAÇÃO DO VENCIMENTO DO CONTRATO P OR UM PERÍDO DE 06 (SEIS) MESES, COMPREENDIDOS ENTRE 14/08/2017 A 13/02/2018.
Fundamento Legal:	INCISO II, ARTIGO 57 DA LEI 8.666/93 E DEMAIS NORMAS APLICÁVEIS.
Vigência:	14/08/2017 a 13/02/2018
Valor total:	704.500,00
Data de assinatura:	04/08/2017

At the bottom of the page, there are navigation buttons: **Início**, **Empenhos**, and **Voltar**.

The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date and time: 08:19 on 11/04/2018.

ANEXO R - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Quarto Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 11 de Abril de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão: 26262 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO
Uasg: 153031 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO/SP
Período: 01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade: Contrato nº : 00017 / 2015
Contrato: 00004 / 2017
Nº do Processo: 23089020032201599
Data da publicação: 09/11/2017
CNPJ/CPF Contratado: 19.205.841/0001-63
Contratado: ALERE RESTAURANTES INDUSTRIAIS -EIRELI - ME
Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO-
 APLICAÇÃO DE DESCONTO, A PARTIR DE 01/0 9/2017, NO VALOR DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, SOLICITADA PELA CONTRATANTE, CONSIDERANDO A NECESSIDADE DO CAMPUS DIADEMA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, EM ADEQUAR SEU ORÇAMENTO AO CONTINGENCIAMENTO PROPOSTO. FORMALIZAR A ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL SILVANA LEMOS - ME PARA ALERE RESTAURANTES INDUSTRIAIS EIRELE - ME.

Objeto: 1 DO ARTIGO 65 DA LEI 8.666/93, NA CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA, CLÁUSULA 6 DO CONTRATO ORIGINAL E DE MAIS NORMAS APLICÁVEIS.

Fundamento Legal:
Vigência: 01/09/2017 a 13/02/2018
Valor total: 26.066,50
Data de assinatura: 01/09/2017

[Início](#) [Empenhos](#) [Voltar](#)

Acesso à Informação

PT 08:19 11/04/2018

ANEXO S - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 17/2015 – Quinto Termo Aditivo- Alere Restaurantes Industriais - Eireli - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Diadema

Portal de Compras do Governo Federal

Comprasnet

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

Portal de Compras Governamentais

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
Brasília, 26 de Março de 2018

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão:	26262 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO
Uasg:	153031 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO/SP
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00017 / 2015
Contrato	00005 / 2018
Nº do Processo:	23089020032201599
Data da publicação:	27/03/2018
CNPJ/CPF Contratado:	19.205.841/0001-63
Contratado:	ALERE RESTAURANTES INDUSTRIAIS -EIRELI
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO-
Objeto:	PRORROGAÇÃO DO VENCIMENTO DO CONTRATO P OR UM PERIODO DE 06 MESES.
Fundamento Legal:	INCISO II, DO ARTIGO 57 DA LEI 8666/93E DEMAIS NORMAS APLICAVEIS.
Vigência:	14/02/2018 a 13/08/2018
Valor total:	343.422,77
Data de assinatura:	14/02/2018

Início **Empenhos** **Voltar**

Acesso à Informação

Unifesp_Diadema_...pdf Contrato_RU_Cam...pdf CONTRATO 61_20...pdf Exibir todos

Search Windows

POR 22:22
PTB2 26/03/2018

ANEXO T - Páginas 01, 02, 03, 05 e 09 do Contrato nº 08/2017 – Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Guarulhos



Processo nº 23089.015530/2016-09

CONTRATO N.º 08/2017 tem por objeto a Contratação de Empresa Especializada em Fornecimento de Refeições, que entre si celebram a Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP e a empresa Pack Food Comércio de Alimentos Ltda.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, instituição federal de ensino superior, de natureza autárquica, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Sena Madureira, 1500, Vila Clementino inscrita no CNPJ/MF sob o nº 60.453.032/0001-74, neste ato representada pela sua Pró-Reitora de Administração, Profa. Dra. Isabel Cristina Kowal Olm Cunha, brasileira, viúva, enfermeira, portadora da cédula de identidade RG nº 7.109.7952-2 SSP/SP, inscrita no CPF/MF sob nº 669.643.778-91, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **PACK FOOD COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida a Rua Padre Leo Commissari, 200 – Jardim Silvina – CEP: 09.790-000 – São Bernardo do Campo, inscrita no CNPJ sob o nº 61.774.683/0001-29, neste ato designada simplesmente **CONTRATADA** e representada pelo Sr. George Godoy de Miranda, portador da cédula de identidade RG nº 27.271.872-5 – SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob nº 147.241.378-43, tendo em vista o que consta no Processo nº 23089.015530/2016-09, decorrente do Pregão Eletrônico nº 415/2016, em observância às disposições da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, da Lei Complementar nº 123/06, do Decreto nº 6.204/07, do Decreto nº 2.271/97, Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/08 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é contratação de empresa para fornecimento de refeição, incluindo produção e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UNIFESP – Campus Guarulhos, com permissão administrativa de uso de áreas e instalações para exploração de restaurante nas dependências do Guarulhos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas e que atendam aos objetivos gerais e específicos para a preparação e distribuição de refeições, com permissão onerosa de uso da área física, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência e anexos do Edital.
- 1.2. Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes, especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, da CONTRATANTE.
- 1.3. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição, bem como ao Anexo I ao Contrato - ANS.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de 22/02/17 e encerramento em 21/02/18, o contrato terá vigência de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por interesse da CONTRATANTE até o limite de 60 (sessenta) meses.
 - 2.1.1. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.3. É vedada a prorrogação do contrato quando:

Estrada do Caminho, 333 – Pimentas – Guarulhos/SP – CEP: 07252-320

Tel.: 55 11 5576-4848 Ramal: 6109

<http://humanas.unifesp.br> contratos.guarulhos@unifesp.br

1

ANEXO T - Páginas 01, 02, 03, 05 e 09 do Contrato nº 08/2017 – Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos (Continuação)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Guarulhos



Processo nº 23089.015530/2016-09

2.3.1. A contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da União ou do próprio órgão CONTRATANTE, enquanto perdurarem os efeitos.

2.4. A contratada não mantiver as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR

- 3.1. O valor unitário para o fornecimento de refeição objeto do presente contrato será de R\$ 10,92 (dez reais e noventa e dois centavos), conforme proposta apresentada pela empresa e abaixo transcrita:
- 3.2. O valor unitário que será subsidiado pela Universidade Federal de São Paulo, para cada refeição de usuário aluno de graduação será de R\$ 8,42 (oito reais e quarenta e dois centavos).
- 3.3. O valor unitário que será subsidiado pela Universidade Federal de São Paulo, para cada refeição de usuário aluno de Pós Graduação será de R\$ 7,42 (sete reais e quarenta e dois centavos).
- 3.4. O Aluno de Graduação subsidiado pagará diretamente a contratada o valor fixo de R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos), sendo a diferença do valor total da refeição paga pela Contratante, conforme item 3.2 acima.
- 3.5. O Aluno de Pós- Graduação subsidiado pagará diretamente a contratada o valor fixo de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos), sendo a diferença do valor total da refeição paga pela Contratante, conforme item 3.3 acima.
- 3.6. O valor mensal a ser pago pela Universidade Federal de São Paulo a empresa Contratada será aferido da seguinte forma: Quantidade de refeições fornecida a aluno de graduação X valor do subsídio.
- 3.7. A Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, como CONTRATANTE direta do objeto do Pregão Eletrônico 415/2016 no âmbito do Programa de Assistência Estudantil, no quantitativo, limite e parcela contributiva previamente definida (subsídio ao aluno de graduação), pagará à empresa, por crédito em conta bancária, após cada faturamento mensal, no prazo de até 30 dias, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da empresa, devidamente conferida e atestada pelo gestor/fiscal do contrato.
- 3.8. Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, a empresa deverá fazer constar da nota fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra bem legível em nome da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP, CNPJ nº 60.453.032/0001-74, o nome do Banco e da Agência.
- 3.9. Caso a empresa seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES NACIONAL OU SUPER SIMPLES deverá apresentar a nota fiscal, com a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.
- 3.10. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, pelo gestor deste contrato, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 3.11. No caso de eventual atraso de pagamento e mediante pedido da empresa, o valor devido será atualizado financeiramente desde a data referida nesta Cláusula, até a data do efetivo pagamento, pelo IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

Estrada do Caminho, 333 – Pimentas – Guarulhos/SP – CEP: 07252-320

Tel.: 55 11 5576-4848 Ramal: 6109

<http://humanas.unifesp.br> contratos.guarulhos@unifesp.br

2

Handwritten signatures and initials: JLC, MCB

ANEXO T - Páginas 01, 02, 03, 05 e 09 do Contrato nº 08/2017 – Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos (Continuação)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Guarulhos



Processo nº 23089.015530/2016-09

- 3.12. Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por meio de Carta, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.
- 3.13. Os pagamentos serão realizados após a comprovação de regularidade da empresa junto ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, por meio de consulta on-line feita pela CONTRATANTE ou mediante a apresentação da documentação obrigatória (Receita Federal, FGTS, INSS e CNDT), devidamente atualizadas.

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas decorrente desta contratação estão programadas em Dotação Orçamentária:

Gestão/Unidade: 15250/152740
 Fonte: 011700000
 Programa de Trabalho: 108145
 Elemento de Despesa: 3390-39.41

CLÁUSULA QUINTA – DA PERMISSÃO ADMINISTRATIVA DE USO

- 5.1. O valor mensal da Permissão Administrativa de Uso é de R\$ 6.300,00 (seis mil e trezentos reais), que corresponde a utilização de 561,77 m² de área exclusiva para desenvolvimento das atividades da CONTRATADA.
- 5.1.1. O valor a ser pago pela CONTRATADA deverá ocorrer até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, assim considerando o período de 30 (trinta) dias, para cada mês civil.
- 5.1.2. O depósito será efetuado através do recolhimento em GRU (Guia de Recolhimento da União), disponível no web site https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp, sendo necessário o preenchimento com os seguintes dados:
 Código da UG: 153031
 Código Gestão: 15250
 Código de Recolhimento: 28802-0
 Número de Referência: nº do Contrato
- 5.1.3. Os comprovantes de recolhimento das GRUs deverão ser encaminhados, mensalmente, pela CONTRATADA ao fiscal do contrato, juntamente com a Nota Fiscal do fornecimento de refeições.
- 5.1.4. O reajuste no valor mensal da permissão administrativa de uso será calculado pela variação do IGPM/FGV, entre o mês de início da permissão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.
- 5.1.5. Em períodos de férias escolares e recessos, o valor da permissão administrativa de uso será reduzido em 50%, pro rata tempore, e, em eventuais paralisações, em 100%, pro rata tempore, conforme entendimento da Direção do Campus Guarulhos, juntamente com a fiscalização do contrato.
- 5.1.6. O não pagamento do valor da permissão de uso configurará mora, incorrendo em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da cessão, além de aplicação de correção monetária e juros de 1% (um por cento) ao mês, a contar do referido débito.

ANEXO T - Páginas 01, 02, 03, 05 e 09 do Contrato nº 08/2017 – Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos (Continuação)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Guarulhos



Processo nº 23089.015530/2016-09

São Paulo - UNIFESP, por meio de Carta, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos ou falta de pagamento devido à ausência de informação.

- 6.1.10. Os pagamentos serão realizados após a comprovação de regularidade da empresa junto ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, por meio de consulta on-line feita pela Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP ou mediante a apresentação da documentação obrigatória (Receita Federal, FGTS e INSS), devidamente atualizadas.

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

- 7.1. Para reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, aplicando-se a seguinte fórmula:

Fórmula do Reajuste de Preços:

$$R = P_0 \cdot \left[\left(\frac{0,50 \cdot IPC + 0,50 \cdot I}{I_0} \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = Parcela de Reajuste;

P₀ = Preço Inicial do Contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPCo = Variação do IPC FIPE – Índice de Preços ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;

I/I₀ = Variação do IPC – Alimentação – FIPE – Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 8.1. A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10(dez) dias úteis, da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, observadas as condições previstas no Edital.

CLÁUSULA NONA – REGIME DE CONTRATAÇÃO

- 9.1. O regime de execução é o de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA DÉCIMA – CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

- 10.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato estão descritos no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

- 11.1. As obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

Estrada do Caminho, 333 – Pimentas – Guarulhos/SP – CEP: 07252-320

Tel.: 55 11 5576-4848 Ramal: 6109

<http://humanas.unifesp.br>

contratos.guarulhos@unifesp.br

5
Dber MCL

ANEXO T - Páginas 01, 02, 03, 05 e 09 do Contrato nº 08/2017 – Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos (Continuação)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Campus Guarulhos

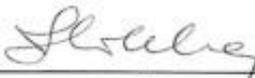


Processo nº 23089.015530/2016-09

E, por estarem justas e acertadas, foi mandado digitar este Contrato, em 02 (duas) vias, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes contratantes, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo.

Guarulhos, 10 de Fevereiro de 2017.

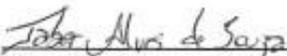
Contratante:


UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO – UNIFESP
Profa. Dra. Isabel Cristina Kowal Olm Cunha
Pró-Reitora de Administração

Contratada:


PACK FOOD COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
Sr. George Godoy de Miranda

Fiscalização:


Jaber Alves de Souza
SIAPE n.º 14471481
Gestor Titular do Contrato


Mavíael Correia da Silva
SIAPE n.º 1796210
Gestor Substituto do Contrato

ANEXO U - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 08/2017 – Primeiro Termo Aditivo - Pack Food Comércio de Alimentos - LTDA - Universidade Federal de São Paulo/ Campus Guarulhos

The screenshot shows a web browser window with the URL `comprasnet.gov.br/acesso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp`. The page header includes the Comprasnet logo and the text "Portal de Compras do Governo Federal" and "MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO". The main content area is titled "CONSULTA DE CONTRATOS" and displays the following details:

Órgão:	26262 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO
Uasg:	153031 - MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO/SP
Período:	01 / 2017 a 12 / 2017
Modalidade:	Contrato nº : 00008 / 2017
Contrato	00001 / 2017
Nº do Processo:	23089015530201609
Data da publicação:	06/04/2018
CNPJ/CPF Contratado:	61.774.683/0001-29
Contratado:	PACK FOOD COMERCIO DE ALIMENTOS -LTD
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO-
Objeto:	PRORROGAR O PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUA L CONSTANTE DA SEGUNDA CLÁUSULA DO CONTRATO ORIGINAL POR 04 (MESES).
Fundamento Legal:	LEI 8.666/93
Vigência:	22/02/2018 a 21/06/2018
Valor total:	351.640,00
Data de assinatura:	21/02/2018

At the bottom of the page, there are three buttons: **Início**, **Empenhos**, and **Voltar**.

The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date 11/04/2018 and time 08:28.

ANEXO V - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 09/2017 – Trigoleve Indústria e Comércio – LTDA - Universidade Federal de Alfenas

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 28 de Maio de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão: 26260 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS
Uasg: 153028 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS
Período: 01 / 2017 a 12 / 2017
Modalidade: Contrato nº : 00009 / 2017
Nº do Processo: 23087012427201636
Modalidade de Licitação: Pregão nº: 00011 / 2017
Data da publicação: 04/04/2017
CNPJ/CPF Contratado: 01.524.963/0001-57
Contratado: TRIGOLEVE INDUSTRIA E COMERCIO -LTDA
Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS --UNIFAL-MG
 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE E SADIAS PARA TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ DA MANHÃ E REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR EM BANDEJÃO NA SEDE DA UNIFAL-MG BEM COMO PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TRANSPORTADAS PARA COMUNIDADE ACADÊMICA DA UNIDADE EDUCACIONAL SANTA CLARA, VINCULADA A SEÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO. O VALOR MENSAL FIXADO DA CONCESSÃO É DE R\$ 4.600,00 (SEDE), R\$ 550,00 (UESC) , R\$ 500,00 (DESPENSA SECA-UESC). CONF. TABELA.

Objeto:

Fundamento Legal: LEI 8.666/93.
Vigência: 22/03/2017 a 21/03/2022
Valor total: 7.484.986,10
Data de assinatura: 22/03/2017

[Início](#) [Empenhos](#) [Termo aditivo](#) [Apostilamento](#) [Voltar](#)

Acesso à Informação

16:17
28/05/2018

ANEXO X - Páginas 01, 17, 23 e 32 do Contrato nº 29/2015 – Valdair Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
 Rua Ronan Martins Marques, 487 – 6º andar – Bairro Universitário CEP 38.050-600– Uberaba/MG.
 Tel.: (0xx) 34 3331-6216 E-mail: contratos@proad.ufm.edu.br

CONTRATO Nº 29/2015 DE CESSÃO DE USO ONEROSA QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO E A EMPRESA VALDAIR VIEIRA BORBA EIRELI - ME, NA FORMA ABAIXO:

PROCESSO Nº 23085.000373/15-88

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 17/2015

Aos 17 (dezesete) dias do mês de julho do ano de 2015, a **UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO – UFTM**, autarquia federal, sediada nesta cidade de Uberaba-MG, na Rua Frei Paulino, nº 30, Bairro Abadia, CEP: 38.025-180, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 25.437.484/0001-61, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada por sua Pró-Reitora de Administração, Profª. Drª. Heloisa Helena Oliveira Martins Shih, e de outro lado a empresa **VALDAIR VIEIRA BORBA EIRELI - ME**, sediada nesta cidade de Catalão-GO, à Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 1.120, sala 02, anexo UFG/GO – Vila Chaud, CEP 75.704-020, inscrita no CNPJ sob o n.º 10.506.245/0001-49, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representado por seu sócio-administrador, Sr. Valdair Vieira Borba, resolvem celebrar o presente Contrato, tendo em vista a adjudicação oriunda do Pregão Eletrônico n.º 17/2015, inserta no Processo Administrativo n.º 23085.000373/15-88, de conformidade com os termos da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

I – CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente Contrato **CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DESTINADA A EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIDADE UNIVERDECIDADE DA UFTM.**

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para execução do objeto, haverá cessão onerosa de uso de área física, equipamentos e materiais de propriedade da UFTM, necessários à execução do objeto para atendimento aos alunos, servidores, profissionais terceirizados, estagiários e visitantes da UFTM.

1 sh

Assessoria de Contratos/LSD

ANEXO X - Páginas 01, 17, 23 e 32 do Contrato nº 29/2015 – Valdair Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro (Continuação)



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
 Rua Ronan Martins Marques, 487 – 6º andar – Bairro Universitário CEP 38.050-600– Uberaba/MG.
 Tel.: (0xx) 34 3331-6216 E-mail: contratos@proad.ufm.edu.br

desenvolvido entre as partes sistema de controle de todas as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio, com presença e permanência de servidor da Pró-Reitora de Assuntos Comunitários junto ao caixa da empresa, diariamente, durante toda a venda, no almoço e no jantar, e, encerrado o horário de refeições, farão a conferência do relatório diário da CONTRATADA e o assinarão.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATANTE pagará Mensalmente o valor referente a R\$1,00 (um real) por refeição fornecida aos alunos da UFTM, atendidos ou não pela assistência estudantil, através de depósito em conta corrente da CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará à CONTRATANTE, após cada período mensal de prestação dos serviços, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório das refeições fornecidas aos alunos da UFTM no período a que o pagamento se referir. O valor a ser pago pela CONTRATANTE estará condicionado à execução dos serviços pela CONTRATADA nos prazos e condições estipulados.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Os usuários do Restaurante Universitário da UFTM, alunos, servidores, profissionais terceirizados, estagiários ou visitantes farão os pagamentos de suas refeições diretamente à empresa prestadora de serviços, sendo que será cobrado o valor de R\$ 7,40 (sete reais e quarenta centavos) aos alunos da UFTM e de R\$ 8,40 (oito reais e quarenta centavos) aos demais usuários, por refeição.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Referente ao pagamento do aluguel, a CONTRATADA pagará, mensalmente, pelo uso oneroso do espaço físico, através da GRU no código 288020 – Aluguéis, UG 153035, Gestão 15242 até o 5º dia útil de cada mês subsequente ao fato gerador, em depósito em conta da CONTRANTE, a importância de **R\$ 6.071,42 (Seis mil e setenta e um reais e quarenta e dois centavos)**, no qual está incluído, ainda o consumo de água e energia elétrica.

17

su

Valdair Vieira Borba Eireli

Assessoria de Contratos/LSD

CO

ANEXO X - Páginas 01, 17, 23 e 32 do Contrato nº 29/2015 – Valdir Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro (Continuação)



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
 Rua Ronan Martins Marques, 487 – 6º andar – Bairro Universitário CEP 38.050-600– Uberaba/MG.
 Tel.: (0xx) 34 3331-6216 E-mail: contratos@proad.ufm.edu.br

2. O preço da refeição será reajustado anualmente, com base no Índice Setorial – Coluna 06 - Gêneros Alimentícios, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, previamente aprovado pela Coordenação Geral de Recursos Logísticos (COGRL), em conformidade com o disposto no "Caput" do artigo 5º do Decreto nº 1054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:

$$R = V(I - I0 / I0)$$

Em que:

R – é o valor do reajuste procurado;

V – é o valor contratual do serviço a ser reajustado;

I – é o Índice relativo ao mês do reajuste; e

I0 – é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta

VIII – CLÁUSULA OITAVA –DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para execução deste Contrato que irão subsidiar os alunos serão no valor global de R\$ 120.384,00 (Cento e vinte mil e trezentos e oitenta e quatro reais) fixo e irrevogável, cujas despesas correrão à conta do Projeto de Trabalho: PTRES 086827 – Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior; Fonte de Recursos 0250.262.540 – Recurso Próprio, Natureza de Despesa 339039 – Prestação de Serviço de Pessoa Jurídica, Nota de Empenho n.º 2015NE800550.

IX - CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A execução do serviço será acompanhada e fiscalizada por intermédio da Comissão Fiscalizadora da UFTM, obrigando-se a CONTRATADA a facilitar o exercício de suas funções ficando-lhe ainda o direito de examinar, através de sua Auditoria Interna, toda a documentação da CONTRATADA que, direta ou indiretamente, se vincule a este Contrato.

O cumprimento das Normas Regulamentadoras relativas à Segurança e Medicina do Trabalho será acompanhada e fiscalizada por intermédio

Slu

23

Valdir Vieira Borba Eireli

Assessoria de Contratos/LSD

BO

ANEXO X - Páginas 01, 17, 23 e 32 do Contrato nº 29/2015 – Valdaír Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro (Continuação)

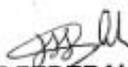


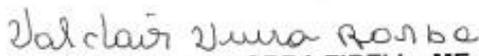
Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
 Rua Ronan Martins Marques, 487 – 6º andar – Bairro Universitário CEP 38.050-600– Uberaba/MG.
 Tel.: (0xx) 34 3331-6216 E-mail: contratos@proad.ufm.edu.br

XVI - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Uberaba-MG, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste Instrumento, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

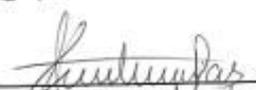
E, assim, por se acharem justas e contratadas, assinam as partes este Instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para os mesmos efeitos legais, perante as testemunhas abaixo.


UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO
PROFª. DRª. HELOÍSA HELENA OLIVEIRA MARTINS SHIH
CONTRATANTE


VALDAIR VIEIRA BORBA EIRELI – ME
VALDAIR VIEIRA BORBA
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:


 1) THIAGO DA SILVA OLIVEIRA
 NOME:
 CPF: 090.228.926-89


 2) FELIPE DOS SANTOS DIAS
 NOME: Felipe dos Santos Dias
 CPF: 013.107.586-25

ANEXO Z - Consulta Painel de Compras do Governo Federal – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 29/2015 – Valdair Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 11 de Abril de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão: 26254 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO
Uasg: 153035 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO
Período: 01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade: Contrato nº : 00029 / 2015
Contrato: 00001 / 2016
Nº do Processo: 23085000373/15-88
Data da publicação: 04/08/2016
CNPJ/CPF Contratado: 10.506.245/0001-49
Contratado: VALDAIR VIEIRA BORBA EIRELI - ME -
Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO-MINEIRO
Objeto: PRORROGAÇÃO DO CONTRATO POR MAIS 12 MES ES, DE 21/07/16 A 20/07/17; REAJUSTE DO VALOR D A LOCAÇÃO CONFORME IGP-M NO VALOR DE 12,21%, PASSANDO O VALOR MENSAL PARA R\$6.812,74 E O VALOR ANUAL PARA R\$81.752,88; REAJUSTE DO VALOR DA REFEIÇÃO CALCULADO CONFORME IGP-M NO VALOR DE 12,21%, PASSANDO PARA R\$9,40 E PAGAMENTO MENSAL, PELA CONCEDENTE, NO VALOR DE R\$2,00 POR REFEIÇÃO A FORNECIDA AOS ALUNOS, ATENDIDOS OU NÃO PELA ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL, OCASIÃO EM QUE OS ALUNOS PAGARÃO O VALOR REAJUSTADO DE R\$7,40.
Fundamento Legal: LEI 8.666/93
Vigência: 21/07/2016 a 20/07/2017
Valor total: 240.768,00
Data de assinatura: 21/07/2016

[Início](#) [Empenhos](#) [Voltar](#)

Acesso à Informação

Aquisição-de-GÊne...zip Contrato-n.º-0262...pdf Exibir todos X

09:02 11/04/2018

ANEXO A01 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 29/2015 – Valdair Vieira Borba Eireli - Universidade Federal do Triângulo Mineiro

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, the browser address bar shows the URL: comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp. The page header includes the logo and name 'Comprasnet' and the text 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. On the right side of the header, it says 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, Brasília, 23 de Março de 2018' and 'SIA/S - Ambiente Produção'.

The main content area is titled 'CONSULTA DE CONTRATOS'. It lists the following details for a contract:

- Órgão:** 26254 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO
- Uasg:** 153035 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO
- Período:** 01 / 2015 a 12 / 2015
- Modalidade:** Contrato nº : 00029 / 2015
- Contrato:** 00002 / 2017
- Nº do Processo:** 23085000373/15-88
- Data da publicação:** 22/08/2017
- CNPJ/CPF Contratado:** 10.506.245/0001-49
- Contratado:** VALDAIR VIEIRA BORBA EIRELI - ME -
- Contratante:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO-MINEIRO
- Objeto:** PRORROGAÇÃO DA VIGÊNCIA DO CONTRATO FIR MADO ENTRE AS PARTES, NOS TERMOS PREVISTOS EM SUA CLÁUSULA DÉCIMA, POR MAIS 12 MESES, OU SEJA, DE 21 DE JULHO DE 2017 ATÉ 20 DE JULHO DE 2018 ; ALTERAÇÃO DO VALOR CONSTANTE NA ALÍNEA "E" DA CLÁUSULA PRIMEIRA DO TERMO ADITIVO N 01, PASSANDO A CONVENCIENTE PAGAR MENSALMENTE O VALOR DE R\$ 2,40 POR REFEIÇÃO FORNECIDA AOS ALUNOS, ATENDIDOS OU NÃO PELA ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL, OCAS IÃO EM QUE OS ALUNOS PAGARÃO POR REFEIÇÃO O VALOR DE R\$ 7,00; ALUGUEL E REFEIÇÃO: SEM REAJUSTE
- Fundamento Legal:** LEI 8.666/93
- Vigência:** 21/07/2017 a 20/07/2018
- Valor total:** 288.921,60
- Data de assinatura:** 20/07/2017

At the bottom of the contract details, there are three buttons: 'Início', 'Empenhos', and 'Voltar'.

The bottom of the screenshot shows a taskbar with several open PDF files: 'Terraco CSL.pdf' and 'contrato IRS RUCDB.pdf'. The system tray at the bottom right indicates the date '23/03/2018' and the time '14:46'.

ANEXO A02 - Páginas 01, 02, 03 e 07 do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
 Criada pela Lei nº 10.435, de 24 de abril de 2002
 Diretoria de Compras e Contratos

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº 002/2017

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº 002 / 2017, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ E A EMPRESA REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA.

A Universidade Federal de Itajubá - UNIFEI, com sede na avenida BPS, 1303, Bairro Pinheirinho, Itajubá/MG, CEP: 37.500-006, inscrita no CNPJ sob o nº 21.040.001/0001-30, neste ato representada pelo Pró-Reitor de Administração, Prof. José Alberto Ferreira Filho, inscrito no CPF nº 532.266.746-68, doravante denominada **CONCEDENTE**, e a empresa Real Food Alimentação Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 57.609.398/0001-85, sediada na Avenida Pereira Barreto, nº 1400 - Bairro Pinheirinho - Santo André/SP - CEP: 09.190-210, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo Sr. Ederson Christian Alves de Oliveira, portador da Carteira de Identidade nº 19.914.619-6, expedida pela Secretaria de Segurança Pública/SP, e CPF nº 163.495.058-59, tendo em vista o que consta no Processo nº 23088.022064/2016-10 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 104/2016, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO, FISCAL e PREPOSTO

1.1 - O objeto do presente instrumento é a Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, no ramo de restaurante (e lanchonete), assim entendida toda a etapa de produção e distribuição de almoço e jantar, café da manhã e lanches, associada à concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico de aproximadamente 350 m², destinado à instalação de lanchonete e restaurante, conforme discriminado neste Termo de Referência, situado na Avenida BPS, bairro Pinheirinho, cidade de Itajubá, Sul de Minas Gerais, e envolve o fornecimento, pela CONCESSIONÁRIA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo, complementação com equipamentos não fornecidos pela UNIFEI, mas necessários à prestação dos serviços de restaurante e lanchonete, recursos humanos e demais insumos necessários para a perfeita execução dos serviços, conforme condições e exigências estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo deste contrato, e seus anexos, e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2 - Para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, por parte da CONCEDENTE e durante sua vigência e prorrogação, se houver, está designado, através da portaria nº 201 de 15 de fevereiro de 2017, juntada aos autos do processo em referência, os servidores: Cenira Mota Pereira, SIAPF:

ANEXO A02 - Páginas 01, 02, 03 e 07 do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá (Continuação)



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
 Criada pela Lei nº 10.435, de 24 de abril de 2002
 Diretoria de Compras e Contratos

1.860.106 - CPF: 068.882.946-50; e Eric Blenner Borges, matrícula SIAPE: 1.672.450 - CPF: 014.273.666-08; como, respectivamente, Fiscal e Fiscal Substituto do Contrato. 1.3 - Será preposto da CONCESSIONÁRIA a Sra. Natalie Alves de Oliveira, CPF nº 285.414.168-79, Diretora Operacional, cujo documento legal da sua nomeação também encontra-se juntado aos autos do processo em referência.

1.4 - Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, TAXA DE CONCESSÃO E REAJUSTES

2.1 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta do Programa 108138, Fonte 0100000000, Elemento de Despesa 339039, Nota de Empenho original nº 2017NE800074 no valor de R\$ 20,28 (vinte reais e vinte e oito centavos).

2.2 - O valor a ser pago à CONCESSIONÁRIA, por refeição (almoço e jantar), café da manhã e o "kit básico" ofertado na lanchonete será, de acordo com a proposta apresentada pela mesma, conforme discriminado abaixo:

Tipo de Refeição	Preço unitário (R\$)
Almoço ou jantar	5,76
Café da Manhã	3,00

PREÇOS MÁXIMOS

ITENS	VALOR UNITÁRIO
Água mineral, copo 300 ml, sem gás	R\$ 1,20
Água mineral, garrafa 500 ml, com gás	R\$ 2,50
Água mineral, garrafa 500 ml, sem gás	R\$ 2,00
Bob, fatia com peso mínimo de 100 gramas	R\$ 2,40
Café com leite, 200 ml - servido quente	R\$ 2,00
Cafezinho, 50 ml - a ser adoçado no balcão	R\$ 1,00
iogurte, 180 ml - Mínimo duas opções de sabor e pelo menos 1 opção DIET	R\$ 2,80
Leite achocolatado, 200 ml - servido quente	R\$ 2,20
Leite simples, 200 ml - servido quente	R\$ 2,00
Misto quente (pão de forma, presunto, queijo mussarela)	R\$ 2,50
Pão com manteiga (pão francês, não inferior a 50 gramas)	R\$ 1,80
Pão com queijo (pão francês com no mínimo 2 fatias de queijo mussarela) servido quente	R\$ 2,00
Pão de queijo, não inferior a 80 gramas	R\$ 2,00
Refrigerante, 250ml - Mínimo 2 opções sendo pelo menos 1 na versão DIET	R\$ 2,00
Refrigerante, 350ml - Mínimo 4 opções sendo pelo menos 1 na versão DIET	R\$ 2,50
Refrigerante, 500ml - Mínimo 3 opções sendo pelo menos 1 na versão DIET	R\$ 3,50
Salgados assados, não inferior a 100g - no mínimo 4 variedades do produto	R\$ 3,00
Sanduíche natural frio: pão de forma ou francês, molho ou patê, queijo, salada e recheio	R\$ 3,00
Suco industrializado concentrado, 200 ml - mínimo 4 sabores	R\$ 1,00
Suco industrializado concentrado, 335 ml - mínimo 4 sabores sendo pelo menos 1 na versão DIET	R\$ 1,50
Suco natural, copo 300 ml - mínimo 2 sabores - a ser adoçado no balcão	R\$ 3,00
Torta doce, fatia com peso mínimo de 100 gramas	R\$ 2,00
Vitamina natural (a base de leite integral ou desnatado e frutas) - 300 ml	R\$ 3,00

ANEXO A02 - Páginas 01, 02, 03 e 07 do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá (Continuação)



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
 Criada pela Lei nº 10.435, de 24 de abril de 2002
 Diretoria de Compras e Contratos

2.2.1 - Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 - Será cobrada uma taxa mensal de R\$453,27. Este valor foi calculado a partir do rateio do custo médio mensal por área útil (R\$1,41/m²/mês) multiplicado pela área disponível para a empresa contratada (321,47 m²).

2.3.1 - A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU), sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital do pregão eletrônico referenciado neste instrumento, e seus anexos.

2.3.2 - O valor da taxa de utilização terá reajuste anual, proporcional ao aumento do consumo de energia e água por área construída.

2.4 - É admitido o REAJUSTE dos preços desde que seja observado o interregno mínimo de um ano e haja solicitação por parte da CONCESSIONÁRIA.

2.4 - O interregno mínimo de 1 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir.

2.5 - Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste.

2.6 - O prazo para a CONCESSIONÁRIA solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

2.7 - Caso a CONCESSIONÁRIA não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS E GARANTIA

3.1 - O prazo de vigência deste Contrato terá início a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, término após 12 (meses) dessa data, podendo ser prorrogado nos termos da lei.

3.5 - Como garantia integral de todas as obrigações assumidas, a CONCESSIONÁRIA prestará garantia no valor de R\$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor previsto para o subsídio do Programa PNAES (R\$ 700.000,00), conforme o disposto no art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/93, e cujo comprovante da efetivação da garantia deverá ser apresentado, ao Fiscal deste Contrato, em até 15 (quinze) dias, contados a partir da data de assinatura deste Instrumento.

3.5.1 - Por motivo justificado e aceito pelo Fiscal do Contrato, o prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado.

3.6 - A garantia referida nesta Cláusula, poderá ser apresentada nas seguintes modalidades:

I - Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

I.a - A garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal, em conta específica, com correção monetária, em favor da Universidade Federal de Itajubá - UNIFEI.

II - Seguro-garantia, modalidade "Seguro-garantia do Construtor, do Fornecedor e do Prestador de Serviços"; ou

III - Fiança bancária.

ANEXO A02 - Páginas 01, 02, 03 e 07 do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá (Continuação)



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
 Criada pela Lei nº 10.435, de 24 de abril de 2002
 Diretoria de Compras e Contratos

CLÁUSULA OITAVA - ALTERAÇÕES E PUBLICAÇÃO

- 8.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
 8.2 - A CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
 8.3 - As supressões resultantes de acordo celebrado entre as CONCEDENTES poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
 8.4 - Incumbirá à CONCEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1 - Qualquer notificação emitida por uma das partes à outra, a respeito do Contrato, somente terá validade quando feita por escrito.
 9.2 - Este contrato está vinculado ao edital do Pregão Eletrônico em referência no mesmo, e seus anexos.
 9.3 - As situações não contempladas no presente ajuste regulam-se pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

10.1 - As partes elegem o Foro da Justiça Federal da Subseção Judiciária de Pouso Alegre, Estado de Minas Gerais, para dirimir as questões oriundas do presente Contrato, por força do contido no inciso I do Art. 109 da Constituição Federal, com exceção de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

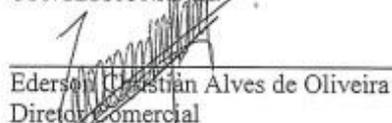
E, por estarem assim CONCESSIONÁRIAS e reciprocamente obrigados ao fiel e estrito cumprimento das cláusulas indicadas, lavrou-se o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor, tendo sido lido e assinado pelas partes CONCEDENTES e pelas testemunhas presentes.

Itajubá, 16 de fevereiro de 2017.

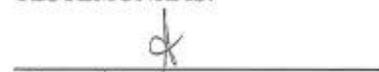
CONCEDENTE:


 Prof. José Alberto Ferreira Filho
 Pró-Reitor de Administração

CONCESSIONÁRIA:


 Ederson Christian Alves de Oliveira
 Diretor Comercial

TESTEMUNHAS:


 Nome: Adriana Alves Guimarães
 CPF: 972.414.236-15


 Nome: CLEBER FABIANO CAMPESSATO
 CPF: 140.248.548-44

ANEXO A03 – Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
 Criada pela Lei nº 10.435, de 24 de abril de 2002
Diretoria de Compras e Contratos - DCC

TERMO ADITIVO Nº 004/2018

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 002/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ E A EMPRESA REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA.

A Universidade Federal de Itajubá - UNIFEI, com sede na avenida BPS, 1303, Bairro Pinheirinho, Itajubá/MG, CEP: 37.500-006, inscrita no CNPJ sob o nº 21.040.001/0001-30, neste ato representada pelo Pró-Reitor de Administração, Prof. José Alberto Ferreira Filho, inscrito no CPF nº 532.266.746-68, doravante denominada **CONCEDENTE**, e a Empresa Real Food Alimentação Ltda, inscrita no CNPJ sob o nº 57.609.398/0001-85, sediada na Avenida Pereira Barreto, nº 1400 – Bairro Pinheirinho – Santo André/SP – CEP: 09.190-210, neste ato representada pelo sr. Ederson Christian Alves de Oliveira, inscrito no CPF nº 163.495.058-59, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente **TERMO ADITIVO** ao Contrato nº **002/2017**, cujo objeto é a Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, no ramo de restaurante (e lanchonete), assim entendida toda a etapa de produção e distribuição de almoço e jantar, café da manhã e lanches, associada à concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico de aproximadamente 350 m2, destinado à instalação de lanchonete e restaurante, conforme discriminado neste Termo de Referência, situado na Avenida BPS, bairro Pinheirinho, cidade de Itajubá, Sul de Minas Gerais, e envolve o fornecimento, pela **CONCESSIONÁRIA**, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo, complementação com equipamentos não fornecidos pela UNIFEI, mas necessários à prestação dos serviços de restaurante e lanchonete, recursos humanos e demais insumos necessários para a perfeita execução dos serviços, conforme condições e exigências estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico nº 104/2016 e seus anexos, originado do **Processo nº 23088.022064/2016-10**, o qual passa a vigorar com as seguintes alterações:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação do prazo contratual do Contrato nº 002/2017.

CLÁUSULA SEGUNDA - PRORROGAÇÃO DE PRAZO CONTRATUAL

Fica prorrogado o prazo contratual ora contratado, por mais um período de **6 (seis) meses**, com início em **22/02/2018** e término em **21/08/2018**.

Com este aditivo o prazo contratual passa a ser de 18 (dezoito) meses.

ANEXO A03 – Primeiro Termo Aditivo do Contrato nº 02/2017 – Real Food Alimentação LTDA - Universidade Federal de Itajubá (Continuação)



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
 Criada pela Lei nº 10.435, de 24 de abril de 2002
Diretoria de Compras e Contratos - DCC

CLÁUSULA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

Para eficácia do presente instrumento, A CONCEDENTE providenciará sua publicação no D.O.U., em forma de extrato, em conformidade com o disposto no art. 61, Parágrafo Único, da Lei 8666/93.

CLAUSULA QUARTA - DISPOSIÇÃO GERAL

As demais Cláusulas do Contrato primitivo, que não sejam conflitantes com as alterações do presente Termo Aditivo, permanecem em plena vigência.

Assim ajustadas às partes, assinam o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor, perante as testemunhas abaixo, para que produza seus jurídicos efeitos.

Itajubá, 16 de fevereiro de 2018.

CONCEDENTE:

Prof. José Alberto Ferreira Filho
 Pró-Reitor de Administração

CONCESSIONÁRIA:

Ederson Christian Alves de Oliveira
 Diretor Comercial

TESTEMUNHAS:

Nome: **Aline Gomes Ferreira**
 CPF: CPF 300.844.898-47
 SIAPE: 2416877

Nome: **Sônia Marques da Silva**
 CPF: 724.711.747-87

ANEXO A04 - Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 80/2014 – Trigoleve Indústria e Comércio LTDA - Universidade Federal de Juiz de Fora

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, there are browser tabs for 'Email - nutricao.usaom...', 'Licitações', and two instances of 'ComprasNet'. The address bar shows the URL: 'comprasnet.gov.br/acesso.asp?url=/livre/Resultado/conreli00.asp'. The page header includes the 'Portal de Compras do Governo Federal' logo and the text 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. On the right side of the header, it says 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO Brasília, 09 de Abril de 2018' and 'SIA5G - Ambiente Produção'.

The main content area is titled 'CONSULTA RESULTADO DE LICITAÇÃO'. It lists the following details:

- Órgão:** 26237 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
- Uasg:** 153061 - MEC/UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
- Modalidade:** 05 - Pregão
- Número da Licitação:** 210/2014
- CNPJ/CPF:** 01.524.963/0001-57
- Razão Social/Nome:** TRIGOLEVE INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - ME
- Item da Licitação:** 00001
- Identificação Serviço:** FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES
- Descrição Detalhada do Serviço:** 000PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) POR UM PERÍODO DE 12 MESES CONFORME CALENDÁRIO ACADÊMICO, PARA A UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA.
- Quantidade:** 1750000
- Unidade:** UNIDADE
- Preço Unitário:** 6,51

Additional information on the right side of the page includes:

- Situação:** INFORMADO
- Cod. do Serviço:** 3697
- Valor Total:** 11.392.500,00

At the bottom of the page, there are two buttons: 'Início' and 'Voltar'. The Windows taskbar at the very bottom shows the system tray with the date '09/04/2018' and time '16:01'.

ANEXO A05 - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 80/2014 – Trigoleve Indústria e Comércio LTDA - Universidade Federal de Juiz de Fora

Portal de Compras do Governo Federal

Comprasnet

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

Portal de Compras Governamentais

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
Brasília, 09 de Abril de 2018

SIASG - Ambiente Produção

↳ CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão: 26237 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Uasg: 153061 - MEC/UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Período: 01 / 2014 a 12 / 2014
Modalidade: Contrato nº : 00080 / 2014
Contrato: 00002 / 2016
Nº do Processo: 23071017210201411
Data da publicação: 22/01/2016
CNPJ/CPF Contratado: 01.524.963/0001-57
Contratado: TRIGOLEVE INDUSTRIA E COMERCIO -LTDA
Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE -FORA UFJF
Objeto: PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO POR MAIS 12 MESES. PERÍODO: 05.01.2016 A 04.01.2017. REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO ALTERANDO O VALOR GLOBAL DO CONTRATO PARA R\$ 12.730.500,00 A PARTIR DE 05.01.2016.
Fundamento Legal: LEI 8666/93
Vigência: 05/01/2016 a 04/01/2017
Valor total: 0,00
Data de assinatura: 04/01/2016

Início **Voltar**

Acesso à Informação

16:10
09/04/2018

ANEXO A06 - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 80/2014 – Trigoleve Indústria e Comércio LTDA - Universidade Federal de Juiz de Fora

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 09 de Abril de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão: 26237 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Uasg: 153061 - MEC/UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
Período: 01 / 2014 a 12 / 2014
Modalidade: Contrato nº : 00080 / 2014
Contrato: 00003 / 2016
Nº do Processo: 23071017210201411
Data da publicação: 14/11/2016
CNPJ/CPF Contratado: 01.524.963/0001-57
Contratado: TRIGOLEVE INDUSTRIA E COMERCIO -LTDA
Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE -FORA UFJF
Objeto: PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO POR MAIS 12 MESES. PERÍODO: 05.01.2017 A 04.01.2018. REAJUSTE DO VALOR CONTRATUAL DE ACO RDO COM A VARIAÇÃO DO INPC DOS ÚLTIMOS 12 MESES - NOVO VALOR GLOBAL DO CONTRATO: R\$ 18.350.2500,00
Fundamento Legal: LEI 8666/93
Vigência: 05/01/2017 a 04/01/2018
Valor total: 0,00
Data de assinatura: 26/10/2016

[Início](#) [Voltar](#)

16:13
 09/04/2018

ANEXO A07 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal - Contrato nº 105/2015 – Frango Mais MC LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei – Campus São João Del Rei

The screenshot displays the Comprasnet portal interface. The browser address bar shows the URL: comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Resultado/conrelit00.asp. The page header includes the Comprasnet logo and the text "MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO".

The main content area is titled "CONSULTA RESULTADO DE LICITAÇÃO" and contains the following details:

Órgão: 26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI	
Uasp: 154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI	
Modalidade: 05 - Pregão	
Número da Licitação: 30/2015	Situação: INFORMADO
CNPJ/CPF: 12.028.898/0001-95	
Razão Social/Nome: FRANGO MAIS MC LTDA - ME	
Item da Licitação: 00001	Cod. do Serviço: 15210
Identificação Serviço: CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE	
Descrição Detalhada do Serviço: 000FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) PARA A COMUNIDADE ACADÊMICA DA UFSJ E PARA COMUNIDADE EXTERNA, NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSJ LOCALIZADO NO CAMPUS TANCREDO NEVES, PELO PERÍODO DE 12 MESES.	
Quantidade: 180000	
Unidade: refeições/ano	
Preço Unitário: 6,30	Valor Total: 1.134.000,00

At the bottom of the page, there are two buttons: "Início" and "Voltar".

The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date and time: 10:23 10/04/2018.

ANEXO A08 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 105/2015 – Frango Mais MC LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus São João Del Rei

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, there are browser tabs for 'Email - nutricao@uasaom...', 'UFSJ | Universidade Fed...', 'Contratos', 'ComprasNet', and 'uassg.ufsj - Pesquisa Go...'. The address bar shows 'comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp'. The page header includes 'Portal de Compras do Governo Federal', 'Comprasnet', and 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. On the right, it says 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, Brasília, 22 de Março de 2018' and 'SIASG - Ambiente Produção'.

The main content area is titled 'CONSULTA DE CONTRATOS' and lists the following details:

- Órgão:** 26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
- Usg:** 154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
- Período:** 01 / 2015 a 12 / 2015
- Modalidade:** Contrato nº : 00105 / 2015
- Contrato:** 00001 / 2015
- Nº do Processo:** 23122008917201566
- Data da publicação:** 14/09/2016
- CNPJ/CPF Contratado:** 12.028.898/0001-95
- Contratado:** FRANGO MAIS MC LTDA - ME -
- Contratante:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
- Objeto:** PRORROGAR VIGÊNCIA CONTRATUAL BEM COMO REAJUSTAR VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO PARA R\$6,8 3, VALOR MENSAL CONTRATUAL E POR FIM, DO VALOR DO ALUGUEL PARA R\$1.907,73.
- Fundamento Legal:** LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
- Vigência:** 31/07/2016 a 30/07/2017
- Valor total:** 1.229.400,00
- Data de assinatura:** 29/07/2016

At the bottom of the content area, there are three buttons: 'Início', 'Empenhos', and 'Voltar'.

The taskbar at the bottom shows the Windows Start button, several application icons, and system tray information including 'PT', '13:21', and '22/03/2018'.

ANEXO A09 - Consulta Paineis de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 105/2015 – Frango Mais MC LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus São João Del Rei

The screenshot shows a web browser window with the URL comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp. The page header includes the ComprasNet logo and the text "Portal de Compras do Governo Federal" and "MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO".

The main content area is titled "CONSULTA DE CONTRATOS" and displays the following contract details:

Órgão:	26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Usg:	154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00105 / 2015
Contrato	00002 / 2015
Nº do Processo:	23122008917201566
Data da publicação:	18/08/2017
CNPJ/CPF Contratado:	12.028.898/0001-95
Contratado:	FRANGO MAIS MC LTDA - ME -
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
Objeto:	PRORROGAR VIGÊNCIA CONTRATUAL, REAJUSTA R VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO PARA R\$7,03 E VALO R DO ALUGUEL PARA R\$1889,41.
Fundamento Legal:	LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
Vigência:	31/07/2017 a 30/07/2018
Valor total:	1.265.913,18
Data de assinatura:	27/07/2017

At the bottom of the page, there are three buttons: "Início", "Empenhos", and "Voltar".

The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date 22/03/2018 and time 13:23.

ANEXO A10 - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal –Contrato nº 217/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Ouro Branco

The screenshot shows a web browser window with the URL `comprasnet.gov.br/acesso.asp?url=/livre/Resultado/conrelit00.asp`. The page header includes the Comprasnet logo and the text "MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO". The main content area is titled "CONSULTA RESULTADO DE LICITAÇÃO" and displays the following information:

Órgão: 26285 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI	
Uasg: 154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI	
Modalidade: 05 - Pregão	Situação: INFORMADO
Número da Licitação: 72/2015	
CNPJ/CPF: 15.839.921/0008-96	Cod. do Serviço: 15210
Razão Social/Nome: TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI - EPP	
Item da Licitação: 00001	
Identificação Serviço: CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE	
Descrição Detalhada do Serviço: 756PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES PARA A COMUNIDADE ACADÊMICA DO CAMPUS ALTO PARAPEBA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI,	
Quantidade: 123756	
Unidade: refeições/ano	
Preço Unitário: 8,04	Valor Total: 994.998,24

At the bottom of the page, there are two buttons: "Início" and "Voltar". The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date 10/04/2018 and time 12:23.

ANEXO B01 - Consulta Painel de Compras do Governo Federal – Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 217/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Ouro Branco

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, there are browser tabs and a navigation bar with the ComprasNet logo and the text 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. Below this, a section titled 'CONSULTA DE CONTRATOS' lists the following details:

Órgão:	26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Uasg:	154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
Período:	/ a /
Modalidade:	Contrato nº : 00217 / 2015
Contrato	00002 / 2015
Nº do Processo:	23122019134201516
Data da publicação:	17/01/2017
CNPJ/CPF Contratado:	15.839.921/0008-96
Contratado:	TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI - EPP
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
Objeto:	PRORROGAR VIGÊNCIA, BEM COMO REAJUSTAR O VALOR MÁXIMO POR REFEIÇÃO RESULTANDO EM R\$8.94_E O VALOR DO ALUGUEL DO ESPAÇO FÍSICO EM R\$3.480,51.
Fundamento Legal:	LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
Vigência:	22/12/2016 a 21/12/2017
Valor total:	1.062.558,62
Data de assinatura:	20/12/2016

Below the details, there are three buttons: **Início**, **Empenhos**, and **Voltar**.

The bottom of the screenshot shows a Windows taskbar with various application icons and a system tray displaying the date 10/04/2018 and time 12:26.

ANEXO B02 - Consulta Painel de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 217/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Ouro Branco

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 22 de Março de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão:	26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Uasg:	154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00217 / 2015
Contrato:	00003 / 2015
Nº do Processo:	23122019134201516
Data da publicação:	22/12/2017
CNPJ/CPF Contratado:	15.839.921/0009-96
Contratado:	TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS - EIRELI - EPP
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO - DEL-REI
Objeto:	PRORROGAR POR MAIS 12 MESES A VIGENCIA CONTRATUAL A PARTIR DE 22/12/2017 ATÉ 21/12/2018 B BEM COMO REAJUSTAR OS VALORES DE REFEIÇÃO E A LUGUEL.
Fundamento Legal:	LEI 8666/93 E SUAS ALTERAÇÕES
Vigência:	22/12/2017 a 21/12/2018
Valor total:	1.170.003,24
Data de assinatura:	20/12/2017

[Início](#) [Empenhos](#) [Voltar](#)

14:04
22/03/2018

ANEXO B03 - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal - Contrato nº 06/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Divinópolis

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 10 de Abril de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA RESULTADO DE LICITAÇÃO

Órgão: 26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Uasg: 154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI

Modalidade: 05 - Pregão
Número da Licitação: 253/2014
CNPJ/CPF: 15.839.921/0006-24

Razão Social/Nome: TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA- EPP
Item da Licitação: 00001

Identificação Serviço: CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFECAO RAPIDA / RESTAURANTE
Descrição Detalhada do Serviço: 000CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA DO RAMO ALIMENTÍCIO, PARA O PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA A COMUNIDADE ACADÊMICA DO CAMPUS CENTRO OESTE DONU LINDU DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

Quantidade: 66000
Unidade: refeições/ano
Preço Unitário: 6,98

Situação: INFORMADO
Cod. do Serviço: 15210
Valor Total: 460.680,00

[Início](#) [Voltar](#)

Acesso à Informação

12:37
 10/04/2018

ANEXO B04 - Consulta Pannel de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 06/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Divinópolis

The screenshot shows a web browser window with the Comprasnet portal. The page title is "CONSULTA DE CONTRATOS". The main content area displays the following contract details:

Órgão:	26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Uasg:	154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00006 / 2015
Contrato	00003 / 2015
Nº do Processo:	23122106306201400
Data da publicação:	07/07/2016
CNPJ/CPF Contratado:	15.839.921/0006-24
Contratado:	TERRAÇO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI - EPP
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
Objeto:	REAJUSTAR VALOR ANUAL VIGENTE, BEM COMO O VALOR DA REFEIÇÃO PARA R\$7,80 E AINDA O VALOR DO ALUGUEL DO ESPAÇO FÍSICO PARA R\$547,40.
Fundamento Legal:	LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
Vigência:	01/07/2016 a 02/02/2017
Valor total:	54.084,00
Data de assinatura:	01/07/2016

At the bottom of the page, there are navigation buttons: **Início**, **Empenhos**, and **Voltar**.

The footer of the browser window shows the system tray with the date 10/04/2018 and time 12:35.

ANEXO B05 - Consulta Painel de Compras do Governo Federal – Quinto Termo Aditivo - Contrato nº 06/2015 – Terraço Comércio de Alimentos Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Divinópolis

Portal de Compras do Governo Federal
Comprasnet
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO
 Brasília, 10 de Abril de 2018

Portal de Compras Governamentais

SIASG - Ambiente Produção

CONSULTA DE CONTRATOS

Órgão:	26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Uasg:	154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00006 / 2015
Contrato:	00005 / 2015
Nº do Processo:	23122106306201400
Data da publicação:	23/01/2018
CNPJ/CPF Contratado:	15.839.921/0006-24
Contratado:	TERRAÇO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI - EPP
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
Objeto:	PRORROGAR VIGÊNCIA CONTRATUAL.
Fundamento Legal:	LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES
Vigência:	03/02/2018 a 02/02/2019
Valor total:	542.324,21
Data de assinatura:	18/01/2018

[Início](#) [Empenhos](#) [Voltar](#)

12:36
10/04/2018

ANEXO B06 – Páginas 01, 02,07 e 08 - Contrato nº 20/2017 – IRS Restaurante e Bufê Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Dom Bosco



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI – UFSJ
 INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U DE 22/04/2002
 SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – SECOC



CONTRATO Nº 020/2017, QUE, ENTRE SI, CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI - UFSJ E IRS RESTAURANTE E BUFÊ EIRELI - ME, PARA PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES NO CAMPUS DOM BOSCO – CDB DA UFSJ.

Pelo presente Instrumento, como **CONTRATANTE**, a **Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ**, sediada em São João del-Rei, à Praça Frei Orlando, nº. 170, Centro, CNPJ nº. 21.186.804/0001-05, instituída pela Lei 10.425, de 19 de abril de 2002, publicada no DOU de 22 de abril de 2002, neste ato representada pelo seu Reitor Professor Sérgio Augusto Araújo da Gama Cerqueira, brasileiro, casado, professor de magistério superior, portador da Carteira de Identidade nº MG 2.717.519, expedida pela SSP/MG e CPF nº. 695.105.476-20, no uso de suas atribuições, na forma do que dispõem os artigos 24 e 26 e seus incisos do Estatuto aprovado pela Portaria MEC nº 2.684, de 25 de setembro de 2003 - DOU de 26 de setembro de 2003, combinado com o Decreto de 04 de maio de 2016, DOU de 05 de maio de 2016 e de outro lado, como **CONTRATADA** a **IRS Restaurante e Bufê Eireli - ME**, sediada à Rua Osório Ribas de Paula, 1700 - Sala A, – Centro - Apucarana /PR, CEP: 86800-140, Telefone: (41) 3098.3701, e-mail: tokstemperos@gmail.com, inscrita no CNPJ sob o nº 23.226.500/001-41, neste ato representada pelo Sr. Jorge Muniz Barreto Junior, brasileiro, Procurador, portador da Carteira de Identidade 5.751.584-8 SSP/PR e CPF nº 000.319.119-27, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23122002198/2017-31, Autorização-Reitoria fl. 109** e em observância às disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2 de 30 de abril de 2008, e nº 02 de 11 de outubro de 2010, da Portaria 409 de 21 de dezembro de 2016, da Lei Complementar nº 1 23, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas complementares aplicáveis à espécie, e, ainda, pelo estabelecido no Edital e seus Anexos, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente **Pregão Eletrônico nº 013/2017**, do tipo menor preço por item, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - O presente Instrumento contratual tem como objeto a contratação de pessoa jurídica do ramo alimentício, para o preparo e fornecimento de refeições para a comunidade acadêmica do Campus Dom Bosco da Universidade Federal de São João del-Rei, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2 – A **CONTRATANTE** colocará à disposição o espaço físico correspondente a 416,64 m², localizado nas dependências do *campus* Dom Bosco, na Praça Dom Helvécio, 74, bairro Fábricas em São João Del-Rei/MG, CEP: 36301-160 composto de área para atendimento ao público e cozinha, destinado a instalação de um restaurante com a finalidade comercial.

1.3 – Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição. Descrições detalhadas dos materiais e serviços estão contidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

2.1 – Os prazos e horários de funcionamento estão previstos no item 7 do **Termo de Referência, Anexo I do Edital**.

ANEXO B06 – Páginas 01, 02,07 e 08 - Contrato nº 20/2017 – IRS Restaurante e Bufê Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Dom Bosco (Continuação)



UFSJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SÃO JOÃO DEL-REI

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI – UFSJ
INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U DE 22/04/2002
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – SECOC



14.14.1-Caso fortuito ou força maior;

14.14.2-Alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;

14.14.3-Descumprimento das obrigações pela contratada decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;

14.14.4- Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

14.15- Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas no **item 14.14.**

14.16- Após a execução do Contrato, será verificado o pagamento das verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou a realocação dos empregados da **CONTRATADA** em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção dos respectivos contratos de trabalho.

14.16.1-Caso a **CONTRATADA** não logre efetuar uma das comprovações acima indicadas até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução contratual, conforme arts. 19-A e 35 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2008, conforme obrigação assumida pela **CONTRATADA**.

14.17- Será considerada extinta a garantia:

14.17.1- Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da **CONTRATANTE**, mediante termo circunstanciado, de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do Contrato;

14.17.2 - No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do Contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO DA UFSJ

15.1 - O valor mensal do aluguel da utilização do espaço físico será de R\$1.500,00 (Hum mil e quinhentos reais) e será reajustado anualmente pelo IGPM (FGV), com detalhes contidos no item 4 do **Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

15.2 - Pela inadimplência prevista no art.86 da Lei 8.666/93, responderá a **CONTRATADA**, por multa de até 2% (Dois) por cento sobre o valor do aluguel mensal e a atualização do débito será corrigida pela taxa do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC, sem prejuízo das demais sanções previstas na referida Lei;

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – DA APRESENTAÇÃO DE CNPJ-FILIAL

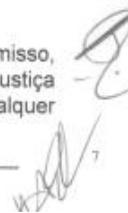
16.1 - Em observância à INSRF nº 1.634/2016 – Art. 3º, após a homologação do PE 013/2017, a **CONTRATADA** obriga-se a apresentar o CNPJ de seu estabelecimento filial.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

17.1 - A publicação deste Contrato será efetivada, por extrato, no Diário Oficial da União, de acordo com o que dispõe a Lei 8.666/93, de 21/06/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1 - Para dirimir as questões oriundas do presente Contrato, que se rege, onde for omissivo, pelas disposições da Lei 8.666/93, alterada pela Lei 8.883/94, será competente o foro de Justiça Federal Subseção Judiciária de São João del-Rei/MG, renunciando as partes contratantes a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.



Praça Frei Orlando, nº 170, Centro, São João del Rei/MG – CEP 36307-352

ANEXO B06 – Páginas 01, 02,07 e 08 - Contrato nº 20/2017 – IRS Restaurante e Bufê Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Dom Bosco (Continuação)

 UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI – UFSJ
INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U DE 22/04/2002
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIO – SECOC



E por estar, assim, justo e contratado, assinam o presente Instrumento, em 02 (Duas) vias de iguais teor e forma, as quais para maior autenticidade, são também firmadas por duas testemunhas.

São João del-Rei, 20 de abril de 2017.

CONTRATANTE: 
Prof. Sérgio Augusto Araújo da Gama Cerqueira
Reitor

CONTRATADA: 
Jorge Muniz Barreto Junior
Procurador

TESTEMUNHAS

Nome: <i>Paula Marques</i> CPF: <i>06286470621</i>	Nome: <i>Prof. Filipe</i> CPF: <i>03760064659</i>
---	--

Praça Frei Orlando, nº 170, Centro, São João del Rei/MG – CEP 36307-352

ANEXO B07 – Consulta Painel de Compras do Governo Federal - Segundo Termo Aditivo - Contrato nº 20/2017 – IRS Restaurante e Bufê Eireli- Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Dom Bosco

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, there are browser tabs for 'Contratos' and 'ComprasNet', and a search bar with the URL 'comprasnet.gov.br/acesso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp'. The main header includes the 'Portal de Compras do Governo Federal' logo and the text 'Comprasnet' and 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. On the right, it says 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO Brasília, 02 de Junho de 2018' and 'SIASG - Ambiente Produção'.

The main content area is titled 'CONSULTA DE CONTRATOS'. It lists the following details:

- Órgão:** 26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
- Uasg:** 154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
- Período:** 01 / 2017 a 12 / 2017
- Modalidade:** Contrato nº : 00020 / 2017
- Contrato:** 00002 / 2017
- Nº do Processo:** 23122002198201731
- Data da publicação:** 23/04/2018
- CNPJ/CPF Contratado:** 23.226.500/0003-03
- Contratado:** IRS RESTAURANTE E BUFÊ EIRELI -
- Contratante:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
- Objeto:** PRORROGAR VIGÊNCIA CONTRATUAL POR MAIS 12 (DOZE) MESES, BEM COMO OS REAJUSTES DO VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO PARA R\$5,89 E VALOR DO ALUGUEL PARA R\$1.493,49.
- Fundamento Legal:** LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
- Vigência:** 21/04/2018 a 20/04/2019
- Valor total:** 1.341.394,32
- Data de assinatura:** 19/04/2018

At the bottom of the contract details, there are three buttons: 'Início', 'Empenhos', and 'Voltar'.

The Windows taskbar at the bottom shows the search bar with the text 'Digite aqui para pesquisar', several application icons, and the system tray with the date '02/06/2018' and time '19:35'.

ANEXO B08 – Páginas 01, 02 e 07 - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI – UFSJ
INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U DE 22/04/2002
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – SECOC

CONTRATO Nº 005/2015, QUE, ENTRE SI, CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI E TERRAÇO COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. - ME, PARA PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS SETE LAGOAS – CSL DA UFSJ.

Pelo presente instrumento, como **CONTRATANTE**, a **Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ**, sediada em São João del-Rei, à Praça Frei Orlando, nº. 170, Centro, CNPJ nº. 21.186.804/0001-05, instituída pela Lei 10.425, de 19 de abril de 2002, publicada no DOU de 22 de abril de 2002, neste ato representada pela sua Reitora a Professora Valéria Heloisa Kemp, brasileira, casada, professora universitária, portadora da Carteira de Identidade, MG - 101.688, expedida pela SSP/MG e C.P.F. nº. 201.190.706-34, no uso de suas atribuições, na forma do que dispõem os artigos 24 e 26 e seus incisos do Estatuto aprovado pela Portaria MEC nº 2.684, de 25 de setembro de 2003 - DOU de 26 de setembro de 2003, combinado com o Decreto de 04 de junho de 2012, DOU de 05 de junho de 2012 e de outro lado, como **CONTRATADA** a **Terraço Comércio de Alimentos Ltda. - ME**, sediada à Rua dos Buritis, 71 – Bairro Urupá, Ji-Paraná/RO, CEP: 76900-164, Telefone: (69) 3423.1601, e-mail: terraçojipa@gmail.com, inscrita no CNPJ sob o nº 15.839.911/0001-10, neste ato representado pelo Sr. Jorge Muniz Barreto Junior, brasileiro, procurador, solteiro, portador da Carteira de Identidade 5.751.584-8 SSP/PR e CPF nº 000.319.119-27, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23122106302/2014-13, Autorização-Reitoria fl. 052** e em observância às disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2003, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas complementares aplicáveis à espécie, e, ainda, pelo estabelecido no Edital e seus Anexos, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente **Pregão Eletrônico nº 257/2014**, do tipo menor preço, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - O presente Instrumento contratual tem como objeto a contratação de pessoa jurídica do ramo alimentício, para o preparo e fornecimento de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do Campus Sete Lagoas da Universidade Federal de São João del-Rei, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 – A **CONTRATANTE** colocará à disposição o espaço físico correspondente a 383,14 m², localizado nas dependências do *campus* Sete Lagoas, na Rua Sétimo Moreira Martins, nº 188, bairro Itapuã II, CEP: 35702-031, Sete Lagoas, MG. O espaço é composto pela área para atendimento ao público e cozinha e destina-se a instalação de restaurante/lanchonete com finalidade comercial.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

2.1 – Os prazos e horários de funcionamento estão previstos no **item 7 do Termo de Referência, Anexo I do Edital**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR/ DO PAGAMENTO

3.1 - O pagamento será efetuado pela **CONTRATANTE** no prazo de 5 (Quinze) dias úteis, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pela **CONTRATADA** será de R\$37.823,00 (Trinta e sete mil, oitocentos e vinte e três reais)

ANEXO B08 – Páginas 01, 02 e 07 - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas (Continuação)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI – UFSJ
 INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U DE 22/04/2002
 SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – SECOC

mensais, totalizando para o prazo de 12(Doze) meses o valor total de R\$453.816,00 (Quatrocentos e cinquenta e três mil, oitocentos e setenta e seis reais).

3.3 - Para o fornecimento de refeições, conforme **anexo I e anexo II do Edital**, fica estabelecido o valor máximo de cada refeição em **R\$ 6,94 (Seis reais e noventa e quatro centavos)**. O valor de cada refeição terá subsídio parcial ou total por parte da **CONTRATANTE**, de acordo com as variáveis de análise socioeconômica do Programa de Assistência Estudantil da UFSJ.

3.4 - O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, obedecendo as seguintes formalidades:

I) - Aceitação pelo gestor/fiscal do Contrato de que os serviços faturados foram efetivamente prestados, de acordo com o estipulado no Contrato;

II) - As respectivas notas fiscais serão apresentadas com a indicação dos serviços em conformidade com o contrato, acompanhadas da Ordem de Serviço e requisições devidamente autorizadas pela **CONTRATANTE**, com assinatura e carimbo;

III) - As notas fiscais serão emitidas mensalmente e devem estar atestadas pelo Gestor/Fiscal do Contrato.

3.5 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8212 de 1991.

3.6 - No ato deste pagamento a **CONTRATANTE** deverá reter o percentual de 11% (Onze por cento), sobre a nota fiscal mensal, de acordo com a Instrução Normativa nº. 97, RFB de 13/11/2009.

3.7 - Será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 1991.

3.8 - A empresa Jurídica optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

3.9 - Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável;

3.10- A **CONTRATADA** deverá apresentar juntamente com a Nota Fiscal, cópia da documentação correspondente à folha de pagamento mensal, Guias de Recolhimento do Fundo de Garantia e Informações à Previdência Social – GFIP, Guias de FGTS e INSS, devidamente quitadas, referente ao mês anterior ao da emissão da Nota Fiscal de todos os funcionários que prestarem serviços, referente ao objeto do presente Contrato;

3.11 - O "atesto" fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal apresentada pela **CONTRATADA** com os serviços efetivamente executados, bem como a regularidade fiscal, constatada através de consulta "on-line" ao SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sites eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666/93;

3.12 - O pagamento será efetuado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pela **CONTRATADA**.

3.13 - Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

3.14 - A **CONTRATANTE** não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela **CONTRATADA**, que porventura não tenha sido acordada no Contrato;

3.15 – Os valores serão repactuados anualmente em conformidade ao **item 14 do Edital**.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1 - O Contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura, vigorando por 12 (Doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante termo aditivo, até o limite de 60 (Sessenta) meses, conforme previsto no inciso II, art. 57, da Lei n.º 8.666/93;

4.2 - A prorrogação dependerá da realização de pesquisa de mercado que demonstre a vantagem, para a Administração, das condições e dos preços contratados

ANEXO B08 – Páginas 01, 02 e 07 - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas (Continuação)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI – UFSJ
 INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U DE 22/04/2002
 SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – SECOC

da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução contratual, conforme arts. 19-A e 35 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2008, conforme obrigação assumida pela **CONTRATADA**.

14.17- Será considerada extinta a garantia:

14.17.1- Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da **CONTRATANTE**, mediante termo circunstanciado, de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do Contrato;

14.17.2 - No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do Contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será arquivado, nos termos da comunicação.

14.17.3 - A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a **CONTRATADA** pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela Administração, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, IN 02 SLTI/2008.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

15.1 - A publicação deste Contrato será efetivada, por extrato, no Diário Oficial da União, de acordo com o que dispõe a Lei 8.666/93, de 21/06/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 - Para dirimir as questões oriundas do presente Contrato, que se rege, onde for omissivo, pelas disposições da Lei 8.666/93, alterada pela Lei 8.883/94, será competente o foro de Justiça Federal Subseção Judiciária de São João del-Rei/MG, renunciando as partes contratantes a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E por estarem, assim, justas e contratadas, assinam o presente instrumento, em 02 (Duas) vias de igual teor e forma, as quais para maior autenticidade, são também firmadas por duas testemunhas.

São João del-Rei, 02 de fevereiro de 2015.

CONTRATANTE:

Profª Valéria Heloisa Kemp
 Reitora da UFSJ

CONTRATADA:

Jorge Muniz Barreto Junior
 Procurador

TESTEMUNHAS

Nome: Felipe Bastos de Brito
 CPF: 365.426.355-83

Nome: [Assinatura]
 CPF: [Assinatura]

ANEXO B09 – Consulta Pannel de Compras do Governo Federal – Terceiro Termo Aditivo - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas

The screenshot displays the Comprasnet portal interface. At the top, the browser address bar shows the URL: comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp. The page header includes the logo and name 'Comprasnet' and the text 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO'. On the right side of the header, it says 'MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO Brasília, 10 de Abril de 2018' and 'SIASG - Ambiente Produção'.

The main content area is titled 'CONSULTA DE CONTRATOS'. Below this title, a list of contract details is provided:

- Órgão:** 26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
- Uasg:** 154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
- Período:** 01 / 2015 a 12 / 2015
- Modalidade:** Contrato nº : 00005 / 2015
- Contrato:** 00003 / 2015
- Nº do Processo:** 23122106902201413
- Data da publicação:** 06/10/2016
- CNPJ/CPF Contratado:** 15.839.921/0004-62
- Contratado:** TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI - EPP
- Contratante:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
- Objeto:** REAJUSTAR O VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO PARA R\$7,75, O VALOR MENSAL CONTRATUAL PARA R\$4 2.248,29E PORFIM, O VALOR DO ALUGUEL PARA R\$618 ,16.
- Fundamento Legal:** LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
- Vigência:** 04/10/2016 a 01/02/2017
- Valor total:** 53.103,49
- Data de assinatura:** 04/10/2016

At the bottom of the contract details, there are three buttons: 'Início', 'Empenhos', and 'Voltar'. The system tray at the bottom of the screen shows the date and time as 12:48 on 10/04/2018.

ANEXO B10 – Consulta Painel de Compras do Governo Federal – Quarto Termo Aditivo - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas

The screenshot shows a web browser window with the ComprasNet portal. The page title is "CONSULTA DE CONTRATOS". The main content area displays the following contract details:

Órgão:	26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Uasg:	154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00005 / 2015
Contrato	00004 / 2015
Nº do Processo:	23122106302201413
Data da publicação:	03/03/2017
CNPJ/CPF Contratado:	15.839.921/0004-62
Contratado:	TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI - EPP
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
Objeto:	PRORROGAR VIGÊNCIA CONTRATUAL, REAJUSTA R VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO PARA R\$8,26 E O VA LOR MENSAL DO ALUGUEL PARA R\$662,61.
Fundamento Legal:	LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
Vigência:	02/02/2017 a 01/02/2018
Valor total:	540.355,62
Data de assinatura:	01/02/2017

At the bottom of the page, there are navigation buttons: **Início**, **Empenhos**, and **Voltar**.

The browser's taskbar at the bottom shows the system tray with the date 10/04/2018 and time 12:49.

ANEXO C01 – Consulta Painel de Compras do Governo Federal – Quinto Termo Aditivo - Contrato nº 05/2015 – Terraço Comércio de Alimentos LTDA - Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas

The screenshot displays the ComprasNet portal interface. At the top, the browser address bar shows the URL: `comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Contrato/conrecon0.asp`. The page header includes the ComprasNet logo and the text "MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO".

The main content area is titled "CONSULTA DE CONTRATOS" and lists the following details:

Órgão:	26285 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE S.J.DEL-REI
Uasg:	154069 - FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
Período:	01 / 2015 a 12 / 2015
Modalidade:	Contrato nº : 00005 / 2015
Contrato	00005 / 2015
Nº do Processo:	23122106302201413
Data da publicação:	06/02/2018
CNPJ/CPF Contratado:	15.839.921/0004-62
Contratado:	TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS -EIRELI - EPP
Contratante:	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO -DEL-REI
Objeto:	PRORROGAR VIGÊNCIA CONTRATUAL, BEM COMO REAJUSTAR O VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO PARA R\$ 8,42 E O VALOR MENSAL DO ALUGUEL PARA R\$648,59.
Fundamento Legal:	LEI 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.
Vigência:	02/02/2018 a 01/02/2019
Valor total:	561.132,55
Data de assinatura:	01/02/2018

At the bottom of the page, there are navigation buttons: **Início**, **Empenhos**, and **Voltar**.

The bottom of the screenshot shows the Windows taskbar with the system tray displaying the date and time: 14:21, 23/03/2018.

ANEXO C02 - Páginas 47, 52 e 57 do Contrato nº 25/2018 – Trigoleve Indústria e Comércio - LTDA - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Viçosa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
REITORIA

U.F.V.	
Nº 0966/18	
47	21

CONTRATO Nº 025/2018

Contrato de Prestação de Serviços que entre si celebram a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA** e a empresa **TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**, nos termos a seguir expostos:

Pelo presente instrumento, de um lado a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**, fundação educacional instituída pelo Poder Público Federal, com sede em Viçosa-MG, "Campus" Universitário, inscrita no CNPJ sob o nº 25.944.455/0001-96, doravante denominada simplesmente **UNIVERSIDADE**, neste ato representada pela Magnífica Reitora, Profª Nilda de Fátima Ferreira Soares, e, de outro lado a empresa **TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**, com endereço à Avenida P. H. Rolfs, S/N, Campus da UFV, Viçosa – MG, CEP: 36.570-000, inscrita no CNPJ nº 01.524.963/0001-57, por seu representante legal, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta do no **Processo nº 015208/2017 – Pregão Eletrônico nº 353/2017 e do Processo nº 000966/2018 - Inexigibilidade de Licitação nº 02/2018**, com fulcro no art. 25, "caput", da Lei nº 8.666/93 e pelas demais normas que dispõem sobre a matéria, resolvem celebrar este Contrato, mediante as condições transformadas nas cláusulas a seguir expostas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

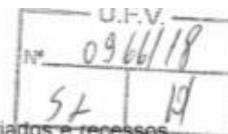
1.1. O objeto do presente Contrato é a **Contratação direta da concessionária TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA, para prestação de serviço continuado de fornecimento de refeições (café da manhã, almoço, jantar e jantar alternativo) para estudantes regularmente matriculados na Universidade Federal de Viçosa, Campus Viçosa.**

1.2. As demais especificações do serviço encontram-se descritas no **Projeto Básico do Processo Licitatório nº 015208/2017.**

A



ANEXO C02 - Páginas 47, 52 e 57 do Contrato nº 25/2018 – Trigoleve Indústria e Comércio - LTDA - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Viçosa (Continuação)



manhã no período de segunda-feira a sexta-feira e aos sábados e domingos, feriados e ~~recessos~~ poderá ter uma redução de até 70% dos serviços, baseado em registro de anos anteriores, totalizando quantitativo estimado de 1.752.638 refeições em doze meses.

4.2. A despesa para o período de doze meses será atendida com recursos da fonte 0100000000 e estão consignados no Plano de Trabalho UFV de 2018 (PTRES), número 108601, mediante emissão de Nota de Empenho 2018NE800225, no Elemento de Despesa: 339039 – Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica. O serviço de alimentação aos estudantes da **UNIVERSIDADE** é mantido com os recursos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) e com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

CLÁUSULA QUINTA – DOS VALORES E DO PERÍODO DE CONTRATAÇÃO

5.1. A **UNIVERSIDADE** pagará à **CONTRATADA** o valor de o valor de R\$ 1,32 (um real e trinta e dois centavos), referente ao café da manhã, R\$ 6,64 (seis reais e sessenta e quatro centavos), referente a almoço e jantar e R\$ 3,00 (três reais), referente ao jantar alternativo, conforme estabelecido na Cláusula 12ª item 12.2 conforme Contrato 014/2018.

5.1.1. O pagamento será realizado mensalmente no valor estimado de R\$ 835.270,22 (oitocentos e trinta e cinco mil, duzentos e setenta reais e vinte e dois centavos)

5.2. Os estudantes da **UNIVERSIDADE** pagarão à **UNIVERSIDADE** os seguintes preços: R\$ 1,90 (um real e noventa centavos) caso estude em curso de graduação; R\$ 2,25 (dois reais e vinte e cinco centavos) caso seja estudante de pós-graduação. Os estudantes bolsistas, em comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica, indicados pelo Serviço de Bolsa da UFV-CRP estarão isentos de pagamento. O valor restante é pago pela **UNIVERSIDADE** para totalizar o valor da refeição **CONTRATADA**. O pagamento pelos estudantes é recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União);

5.3. A **CONTRATADA** deverá apresentar, mensalmente, para pagamento, a Nota Fiscal/Fatura com o valor total das refeições servidas no período. A comprovação do número de refeições será apresentada mediante relatório informatizado, a partir das leitoras de código de barras das carteirinhas de identificação dos estudantes;

5.4. A contratação será por um período de 12 (doze) meses, contados da data fixada na ordem de serviço, podendo sua duração ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, limitada a sessenta meses, estas por meio de Termos Aditivos ao contrato, como previsto no Inc. II, Art. 57 da Lei 8666/1993.

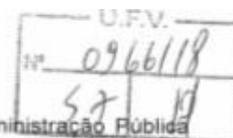
5.5. O reajustamento ou o reequilíbrio econômico-financeiro do preço da refeição regem-se pelas disposições das Cláusulas 13.2 e 13.3 do Contrato 014/2018 e serão objeto de motivação no respectivo Processo 015208/2017.

CLÁUSULA SEXTA – DESCRIÇÃO DETALHADA DO ACESSO AO RESTAURANTE DA UNIVERSIDADE– CAMPUS VIÇOSA

6.1. Será usado um sistema informatizado pelo qual a entrada do usuário é permitida mediante saldo no sistema de crédito do RU.



ANEXO C02 - Páginas 47, 52 e 57 do Contrato nº 25/2018 – Trigoleve Indústria e Comércio - LTDA - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Viçosa (Continuação)



IV. Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a **UNIVERSIDADE** pelos prejuízos resultantes e após decorridos os prazos da sanção aplicada com base no subitem anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO VALOR E DO FORO

15.1. Atribui-se ao presente contrato o valor de R\$ 10.023.242,68 (dez milhões, vinte e três mil, duzentos e quarenta e dois reais e sessenta e oito centavos).

15.2. O Foro competente para conhecimento e solução das questões derivadas deste Contrato, é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Viçosa, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E, assim, por se acharem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo firmadas.

Viçosa, 1º de março de 2018.


 João Carlos Cardoso Galvão
 Reitor em Exercício

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
NILDA DE FÁTIMA FERREIRA SOARES
REITORA


TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

Nome:

CPF:

2. _____

Nome:

CPF:

D:\Dropbox\JURÍDICA\Contratos\2018\ UFV X TRIGOLEVE INDUSTRIA E COMERCIO LTDA (proc 000966-2018- inexigibilidade de Licitação)



ANEXO C03 - Páginas 67, 72 e 77 do Contrato nº 26/2018 – Caleche Comércio e Serviços – LTDA ME - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Rio Paranaíba

U.F.V	
Nº 000578/2018	
67	Camino



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
REITORIA**

CONTRATO Nº 000578/2018

Contrato de Prestação de Serviços que entre si celebram a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA** e a empresa **CALECHE COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA ME**, nos termos a seguir expostos:

Pelo presente instrumento, de um lado a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**, fundação educacional instituída pelo Poder Público Federal, com sede em Viçosa-MG, "Campus" Universitário, inscrita no CNPJ sob o nº 25.944.455/0001-96, doravante denominada simplesmente **UFV**, neste ato representada pela Magnífica Reitora, Profa Nilda de Fátima Ferreira Soares, e, de outro lado a empresa **CALECHE COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA ME**, com endereço à Rua Seis De Maio, Nº 777 – Térreo, Urupe – CEP: 76.900 195 – Ji Parana, RO, inscrita no CNPJ nº 17.079.925/0001 72, por seu representante legal, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta do **Processo nº 000578/2018 – Pregão Eletrônico nº 150/2017, no Contrato 003/2018 e no Processo nº 000578/2018** e na Lei 8.666/1993, no Decreto-Lei nº 9.760/1946, Lei nº 8.987/1995, Lei nº 9.636/1998 e Decreto 3.725/2001 e pelas demais normas que dispõem sobre a matéria, resolvem celebrar este Contrato, mediante as condições transformadas nas cláusulas a seguir expostas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a **Contratação direta da concessionária CALECHE COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA – ME, para prestação de serviço continuado de fornecimento estimado de 201600 refeições para estudantes regularmente matriculados na Universidade Federal de Viçosa, Campus Rio Paranaíba.**

1.2. As demais especificações do serviço encontram-se descritas no Projeto Básico do Processo Licitatório nº **000578/2018**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1. A **CONTRATADA** deverá cumprir todas as obrigações constantes no Projeto Básico e seus anexos, assumindo a execução da sua proposta, responsabilizando-se por todos os riscos e as despesas




ANEXO C03 - Páginas 67, 72 e 77 do Contrato nº 26/2018 – Caleche Comércio e Serviços – LTDA ME - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Rio Paranaíba (Continuação)

Nº 000578/2018
72

4.1. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, o quantitativo aproximado de 1.000 (mil) refeições (cerca de 650 almoços e 350 jantares) no período de segunda-feira a sexta-feira e 400 refeições (almoço) aos sábados e domingos, conforme cardápio previamente confeccionado. As refeições serão fornecidas durante os períodos letivos conforme calendário acadêmico.

4.2. A despesa para o período de doze meses será atendida com recursos da fonte 0112000000 e estão consignados no Plano de Trabalho UFV de 2018 (PTRES), número 108606, mediante emissão de Nota de Empenho 2018NE800156, no Elemento de Despesa: 339039 – Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica. O serviço de alimentação aos estudantes da UFV é mantido com os recursos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

CLÁUSULA QUINTA – DOS VALORES E DO PERÍODO DE CONTRATAÇÃO

5.1. A UFV pagará à contratada o valor de R\$ 7,44 (sete reais e quarenta e quatro centavos) por refeição servida ao estudante, estabelecido na cláusula 12ª item 12.2 conforme contrato 003/2018.

5.2. Os estudantes da UFV pagarão à UFV os seguintes preços: R\$ 1,90 (um real e noventa centavos) caso estude em curso de graduação; R\$ 2,25 (dois reais e vinte e cinco centavos) caso seja estudante de pós-graduação. Os estudantes bolsistas, em comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica, indicados pelo Serviço de Bolsa da UFV-CRP estarão isentos de pagamento. O valor restante é pago pela UFV para totalizar o valor da refeição contratada. O pagamento pelos estudantes é recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União);

5.3. A contratada deverá apresentar, mensalmente, para pagamento, a Nota Fiscal/Fatura com o valor total das refeições servidas no período. A comprovação do número de refeições será apresentada mediante relatório informatizado, a partir das leitoras de código de barras das carteirinhas de identificação dos estudantes;

5.4. A contratação será por um período de 12 (doze) meses, contados da data fixada na ordem de serviço, podendo sua duração ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, limitada a sessenta meses, estas por meio de Termos Aditivos ao contrato, como previsto no Inc. II, Art. 57 da Lei 8666/1993.

5.5. O reajustamento ou o reequilíbrio econômico-financeiro do preço da refeição regem-se pelas disposições das Cláusulas 13.2 e 13.3 do contrato 003/2018 e serão objeto de motivação no respectivo Processo 006138/2017.

CLÁUSULA SEXTA – DESCRIÇÃO DETALHADA DO ACESSO AO RESTAURANTE DA UFV – CAMPUS RIO PARANAIBA

6.1. Será usado um sistema informatizado pelo qual a entrada do usuário é permitida mediante saldo no sistema de crédito do RU.

ANEXO C03 - Páginas 67, 72 e 77 do Contrato nº 26/2018 – Caleche Comércio e Serviços – LTDA ME - Universidade Federal de Viçosa/ Campus Rio Paranaíba (Continuação)

IV. Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a UFV pelos prejuízos resultantes e após decorridos os prazos da sanção aplicada com base no subitem anterior.

U.F.V	
Nº 000578/2018	
77	Carneiro

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO VALOR E DO FORO

15.1. Atribui-se ao presente contrato o valor de R\$ 1.499.904,00 (um milhão, quatrocentos e noventa e nove mil e novecentos e quatro reais).

15.2. O Foro competente para conhecimento e solução das questões derivadas deste Contrato, é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Viçosa, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E, assim, por se acharem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo firmadas.

Viçosa, 1^o de MARÇO de 2018.


João Carlos Cardoso Galvão
Reitor em Exercício

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
NILDA DE FÁTIMA FERREIRA SOARES
REITORA


CALECHE COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA - ME
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

Nome:

CPF:



ANEXO C04 - Páginas 01, 02, 03 e 07 - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Pró- Reitoria de Gestão e Governança – PR6

TERMO DE CONTRATO Nº 33/2013

PROCESSO Nº 23079.032980/2010-56

CONTRATO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO E A EMPRESA DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS LTDA..

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Pedro Calmon nº. 550, Prédio da Reitoria, Ilha do Fundão, na cidade do Rio de Janeiro/RJ, CEP 21.941-901, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 33.663.683/0001-16, neste ato, representada pela Pró-Reitora de Gestão e Governança, Professora Aracéli Cristina de Sousa Ferreira, conforme delegação de competência determinada pela Portaria nº. 4.922, de 20 de Julho de 2011, do Magnífico Reitor, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS LTDA., inscrita no CNPJ nº 05.951.758/0001-29, com sede na Rua Pernambucana, 1260 – Vila Rosali – São João de Meriti, CEP 25.510-430, no Município do Rio de Janeiro, denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. Paulo César Ribeiro Alves, portador da CRC-RJ nº 062472/O-4 e CPF nº 583.792.317-91, tendo em vista o que consta no Processo nº 23079.032980/2010-56, e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 17/2013, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de Alimentação e Nutrição por meio de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições destinadas aos estudantes com matrícula ativa, servidores da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e outros (mediante autorização prévia da Direção do Sistema de Alimentação), a ser prestado no Restaurante Universitário Central e no Refeitório

ANEXO C04 - Páginas 01, 02, 03 e 07 - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro (Continuação)

Satélite do Centro de Tecnologia (CT), que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo acima, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

SERVIÇO	UNIDADE	REFEIÇÕES	QUANTIDADE	PERÍODO	HORÁRIO
Produção, Distribuição e Expedição de Refeições.	Restaurante Universitário Central	Almoço	4.000	Segunda à sexta	11h às 14h30min
Produção, Distribuição e Expedição de Refeições.	Restaurante Universitário Central	Jantar	800	Segunda à sexta	17h30min às 20h00min
Recebimento e Distribuição de Refeições	Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia	Almoço	1.200	Segunda à sexta	11h às 14h30min
Recebimento e Distribuição de Refeições	Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia	Jantar	800	Segunda à sexta	17h30min às 20h00min
Estimativa Total			6.800	Segunda à sexta-feira	
SERVIÇO	UNIDADE	REFEIÇÕES	QUANTIDADE	PERÍODO	HORÁRIO
Produção, Distribuição e Expedição de Refeições.	Restaurante Universitário Central	Almoço	600	Sábado, Domingo e Feriado.	12h às 13h30min
Produção, Distribuição e Expedição de Refeições.	Restaurante Universitário Central	Jantar	600	Sábado, Domingo e Feriado.	18h às 19h30min
Estimativa Total			1.200	Sábado, Domingo e Feriado.	

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato será de **12 (doze) meses**, conforme fixado no Edital, com início na data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse da

ANEXO C04 - Páginas 01, 02, 03 e 07 - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro (Continuação)

CONTRATANTE até o limite de 60 (sessenta) meses.

2.1.1. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal estimado da contratação é de R\$ 1.447.128,00 (um milhão quatrocentos e quarenta e sete mil cento e vinte e oito reais), perfazendo o valor total estimado de R\$ 17.365.536,00 (dezessete milhões trezentos e sessenta e cinco mil quinhentos e trinta e seis reais).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2013, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 15236/153115

Fonte: 0112

Programa de Trabalho Resumido: 061482

Elemento de Despesa: 339039

PI: F0000G0111N

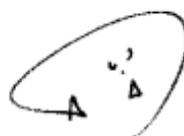
4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – REPACTUAÇÃO

6.1. Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado neste Termo de Contrato será repactuação, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída no Decreto nº 2.271, de 1997, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2008.



ANEXO C04 - Páginas 01, 02, 03 e 07 - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro (Continuação)

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

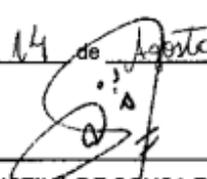
14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Rio de Janeiro - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Rio de Janeiro, 14 de Agosto de 2013.


 ARACÉLI CRISTINA DE SOUSA FERREIRA
 Pró-Reitora de Gestão e Governança
 CONTRATANTE


 DENJUD REFEIÇÕES LTDA.
 Paulo César Ribeiro Alves
 CPF 583.992.317-91
 PAULO CÉSAR RIBEIRO ALVES
 Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços Ltda
 CONTRATADA



ANEXO C05 – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Pró-Reitoria de Gestão e Governança – PR6

TERMO ADITIVO Nº 01/2014

ao Termo de Contrato nº 33/2013, que entre si celebram a UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO e a empresa DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Pedro Calmon nº 550, Prédio da Reitoria, 8º andar, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, RJ, CEP 21941-901, inscrita no CNPJ/MF nº 33.663.683/0001-16, neste ato representada pela Pró-Reitora de Gestão e Governança, Professora Aracéli Cristina de Sousa Ferreira, conforme delegação de competência determinada pela Portaria nº 4.922 de 20 de Julho de 2011, do Magnífico Reitor, doravante denominada **Contratante** e, por outro lado, a empresa DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS LTDA., inscrita no CNPJ nº 05.951.758/0001-29, com sede na Rua Pernambuco, 1260 – Vila Rosali – São João de Meriti, CEP 25.510-430, no Município do Rio de Janeiro, denominada **Contratada**, neste ato representada pelo Sr. Paulo César Ribeiro Alves, portador da CRC-RJ nº 062472/O-4 e CPF nº 583.792.317-91, tendo em vista o que consta no processo nº 23079.032980/2010-56, celebram o presente Termo Aditivo, sujeito às normas da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e legislação pertinente e complementar, mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente Termo Aditivo passa a fazer parte integrante e inseparável do processo nº 23079.032980/2010-56 e, tem a finalidade específica de alterar o instrumento contratual nos seguintes termos:

1.1.1 prorrogar o prazo de vigência contratual pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, conforme previsto na cláusula segunda do Contrato e no artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993;

ANEXO C05 – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro (Continuação)

1.1.2 reduzir / eliminar os custos fixos ou não renováveis já amortizados ou pagos no primeiro ano de contratação presentes nos submódulos 4.4 e 4.5 das planilhas de custos e formação de preços.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS VALORES

2.1 Em razão da redução/eliminação dos custos mencionados no item 1.1.2 da cláusula anterior, o valor unitário da refeição passará de R\$9,09 (nove reais e nove centavos) para R\$ 9,08 (nove reais e oito centavos).

2.2 Em decorrência da redução estabelecida no item anterior, o valor anual do Contrato passará de R\$ 17.365.536,00 (dezessete milhões, trezentos e sessenta e cinco mil, quinhentos e trinta e seis reais.) para R\$ 17.346.432,00 (dezessete milhões, trezentos e quarenta e seis mil, quatrocentos e trinta e dois reais).

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1. O presente Termo Aditivo entra em vigor na data de sua assinatura, produzindo seus efeitos, a partir de 14 de agosto de 2014, data imediatamente posterior ao término da vigência contratual.

3.2. A CONTRATADA aquiesce que o presente contrato poderá ser rescindido, antes do término de sua vigência, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, desde que seja informada com antecedência de, no mínimo, 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes do presente aditamento correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 15236/153115

Fonte: 0112

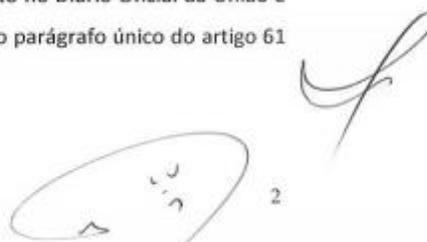
Programa de Trabalho Resumido: 061481

Elemento de Despesa: 339039

PI:F0000G0111N

CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

5.1 A publicação do extrato do presente termo aditivo ao contrato no Diário Oficial da União é condição indispensável para a sua eficácia, na forma estabelecida no parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/1993.



Handwritten signature and stamp. The stamp is circular and contains the text 'UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO' and 'SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO'. The signature is written in black ink over the stamp.

ANEXO C05 – Primeiro Termo Aditivo - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro (Continuação)

CLAUSULA SEXTA – DISPOSIÇÃO FINAL

6.1 Ficam mantidas todas as demais cláusulas e condições do Contrato em vigor.

Rio de Janeiro, 13 de agosto de 2014.



ARACÉLI CRISTINA DE SOUSA FERREIRA
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Contratante



PAULO CESAR RIBEIRO ALVES

Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços Ltda.

Contratada

ANEXO C06 – Primeiro Termo de Apostilamento - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA

APOSTILA Nº 01/2017

ao Termo de Contrato nº. 33/2013, que entre si celebram a UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO e a empresa DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, autarquia federal inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 33.663.683/0001-16 e com sede à Av. Pedro Calmon, nº. 550 - Ilha do Fundão – Cidade Universitária – CEP: 21.941-901, nesta cidade, neste ato representada pelo Pró-Reitor de Gestão e Governança, Sr. André Esteves da Silva, conforme delegação de competência outorgada pela Portaria nº. 4.925, de 12 de junho de 2017, adiante denominada simplesmente CONTRATANTE, formaliza o presente Termo de Apostilamento nº. **01/2017** ao Termo de Contrato nº. 33/2013, mediante as seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente termo de apostilamento passa a fazer parte integrante e inseparável do do processo nº 23079.031019/2017-46, que é reconstituição do processo nº 23079.032980/2010-56, e tem por objeto repactuar o valor mensal do Termo de Contrato nº 33/2013, correspondente às alterações promovidas pelas Convenções Coletivas de Trabalho 2013/2014 e 2014/2014, das categorias profissionais envolvidas na prestação dos serviços contratados, com vigências de 1º de outubro de 2013 a 30 de setembro de 2014 e 1º de janeiro de 2014 a 31 de dezembro de 2014, estando o procedimento de acordo com o artigo 65, § 8º, da Lei nº 8.666/93, consoante a possibilidade elencada na cláusula sexta do Termo de Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações podem ter suas vigências iniciadas em data anterior à repactuação,

ANEXO C06 – Primeiro Termo de Apostilamento - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro (Continuação)

exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa que contemple data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras, situação na qual o pagamento retroativo deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade, e apenas em relação à diferença porventura existente.

PARÁGRAFO SEGUNDO. A Administração poderá prever o pagamento retroativo do período que a proposta de repactuação permaneceu sob sua análise, por meio de Termo de Reconhecimento de Dívida, a ser elaborado e acostado aos autos, hipótese na qual esse período será contado como tempo decorrido para fins de contagem da anualidade da próxima repactuação.

PARÁGRAFO TERCEIRO. O pagamento das diferenças relativas ao período anterior à assinatura da apostila é condicionado à comprovação, por parte da contratada, de que tenha pago a seus funcionários e implementado no referido mês o aumento previsto nas respectivas convenções coletivas da categoria.

PARÁGRAFO QUARTO. Os valores apurados não consideram as faltas ocorridas durante a prestação do serviço. A emissão de faturas retroativas deve considerar tais informações em seu cálculo.

PARÁGRAFO QUINTO. Revogam-se disposições em contrário.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS VALORES

2.1 Em razão da repactuação de preços, com base na convenção coletiva 2013/2014, referente ao cargo de nutricionista, o valor mensal estimado do contrato passa de R\$ 1.447.128,00 (um milhão, quatrocentos e quarenta e sete mil e cento e vinte e oito reais) para R\$ 1.445.536,00 (um milhão, quatrocentos e quarenta e cinco mil, quinhentos e trinta e seis reais), a partir de 1º de outubro de 2013, conforme descrito no ANEXO.

2.2 Computando-se os efeitos financeiros da convenção coletiva 2014/2014, correspondente às demais categorias profissionais envolvidas na execução do objeto contratual em questão, o valor mensal estimado da contratação em referência passa de R\$ 1.447.128,00 (um milhão, quatrocentos e quarenta e sete mil e cento e vinte e oito reais) para R\$ 1.475.784,00 (um milhão, quatrocentos e setenta e cinco mil e setecentos e oitenta e quatro reais), a partir de 1º de janeiro de 2014, conforme descrito no ANEXO.

ANEXO C06 – Primeiro Termo de Apostilamento - Contrato nº 33/2013 – Denjud Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do Rio de Janeiro (Continuação)

2.3 Em decorrência da redução/eliminação dos custos fixos e/ou variáveis já amortizados ou pagos no primeiro ano da contratação, concomitantemente à primeira renovação contratual, o valor mensal estimado do contrato passou a ser de R\$ 1.445.536,00 (um milhão, quatrocentos e quarenta e cinco mil e quinhentos e trinta e seis reais), que com os efeitos da repactuação em questão passa a ser de R\$ 1.472.600,00 (um milhão, quatrocentos e setenta e dois mil e seiscentos reais), a partir de 14 de agosto de 2014.

2.4 Com o acréscimo do quantitativo, materializado por meio do Termo Aditivo nº 04/2016, o valor mensal estimado contratado passou a perfazer a monta de R\$ 1.806.920,00 (um milhão, oitocentos e seis mil e novecentos e vinte reais), que em decorrência do presente reajustamento, passa a ser de 1.840.750,00 (um milhão, oitocentos e quarenta mil e setecentos e cinquenta reais), a partir de 4 de outubro de 2016.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 A solicitação de indicação de recursos, pertinente a repactuação em referência, foi realizada por meio do Memorando nº 1369/2017/PR6/UFRJ. A Divisão de Planejamento, Orçamento, e Gestão, por seu turno, informou que o valor mensal estimado do contrato será atualizado a partir da competência novembro/2017, no entanto, as diferenças do presente reajustamento, compreendidas entre outubro/2013 a outubro/2017, serão objetos de futura reunião para definição de forma de pagamento.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1 O presente Termo de Apostilamento entra em vigor a partir de 1º de novembro de 2017.

CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

5.1 Em decorrência da repactuação, a contratada deverá atualizar a garantia anteriormente prestada, complementando seu valor.

**ANEXO C06 – Primeiro Termo de Apostilamento - Contrato nº 33/2013 – Denjud
Refeições Coletivas, Administração e Serviços LTDA - Universidade Federal do
Rio de Janeiro (Continuação)**

CLÁUSULA SEXTA – DA RATIFICAÇÃO

6.1 Ficam mantidas todas as demais cláusulas e condições do contrato.

Rio de Janeiro, 27 de Dezembro de 2017.


ANDRÉ ESTEVES DA SILVA
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Contratante



ANEXO C07 – Propostas de Orçamento referente ao Termo de Referência para terceirização de RU através de Concessão



PROPOSTA COMERCIAL

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - CAMPUS SÃO MATEUS/ES

RAZÃO SOCIAL: FOOD ALIMENTAÇÃO EIRELI **CNPJ Nº:** 05.383.579/0001-32

ENDEREÇO: ROD. BR 010, KM 608, Nº 1442, LETRA A, BAIRRO RODOVIÁRIA, IMPERATRIZ/MA, CEP: 65.903-270

PROPRIETÁRIO: RAIMUNDO AURÉLIO SUCUPIRA JÚNIOR, EMPRESÁRIO, CASADO, SÓCIO PROPRIETÁRIO, RG: 123510899-3, CPF: 947.438.003-15, RESIDENTE NA RUA CEARÁ, 234, BAIRRO JUÇARA, IMPERATRIZ/MA, CEP: 65.900-530

TELEFONES/FAX: (99) 98235-0023

E-MAIL: atendimento@foodalimentacao.com.br

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
1	ALMOÇO	R\$ 15,50
2	JANTAR	R\$ 15,50

Imperatriz/MA, 15 de maio de 2018.


RAIMUNDO AURÉLIO SUCUPIRA JUNIOR
PROPRIETÁRIO
RG: 123510899-3
CPF: 947.438.003-15

ANEXO C07 – Propostas de Orçamento referente ao Termo de Referência para terceirização de RU através de Concessão (Continuação)

PUPO RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL

CNPJ: 04.449.984/0001-43

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

VALOR REFEIÇÃO: ALMOÇO/JANTA

R\$ 11,50

I – NÚMERO DE REFEIÇÕES

	Nº refeições
Diário – Segunda a Sexta	1.150
Mensal	23.000
Anual (Quantitativo para 1 ano) ¹	276.000
¹ estimativa equivale ao período letivo (2018/1)	

II – PLANILHA PARA PREÇO DE VENDA DA REFEIÇÃO

Componentes do preço de vendas	Valor (R\$)
CUSTOS DE PRODUÇÃO	R\$ 0,95
CUSTOS VARIÁVEIS	
Gêneros alimentícios	R\$ 0,60
Produtos descartáveis	R\$ 0,40
Manutenção de equipamentos e reposição de utensílios	R\$ 0,35
Depreciação de equipamentos	R\$ 0,15

Gás	R\$ 0,40
Água	R\$ 0,55
Energia elétrica	R\$ 0,15
Mão de obra direta	R\$ 1,05

Subtotal 1

1.2. CUSTOS FIXOS

Encargos sociais	R\$ 0,65
EPI	R\$ 0,50

=

Subtotal 2

Total dos Custos de Produção (subtotal 1 + subtotal 2) =

2. DESPESAS OPERACIONAIS

Limpeza das caixas d'água	R\$ 0,15
Controle de pragas	R\$ 0,30
Produtos de limpeza	R\$ 0,25
Contador	R\$ 0,10

Total das despesas operacionais

3. BASE DO LUCRO PREVISTO

Lucro	R\$ 1,70
CUSTO	

Componentes do preço de vendas

TOTAL

4. IMPOSTOS

Impostos Estaduais	R\$ 2,20
Impostos Federais	R\$ 1,05
Total 3 (custo total+ impostos) .	

5. PREÇO DE VENDA

Custo/Mês	R\$ 264.500,00
Custo/Ano (1 ano)	R\$ 3.174.000,00

ANEXO C07 – Propostas de Orçamento referente ao Termo de Referência para terceirização de RU através de Concessão (Continuação)

À

Universidade Federal do Espírito Santo, Campus de São Mateus



Referente: ORÇAMENTO ESTIMATIVO

OBJETO: Prestação de serviço de refeição.

Dados da Empresa:		
Provac Serviços Ltda.		
CNPJ: 50.400.407/0001-84	IE: 181.311.759.113	IM: 1135731
Rua Carlos Gomes, n.º 1107, Centro - Araraquara/SP - CEP: 14801-340		
Telefone: (16)3301-6002 Fax: (16)3301-6002 - E-mail: editais@grupoprovac.com.br		
Dados do Representante Legal para Assinatura do Contrato:		
Célia de Freitas Merlos	Cargo / Função: Sócia	
RG: 6.616.262-2	CPF: 020.426.518-50	

PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	Valor por refeição
1	Prestação de serviços de alimentação no RU da universidade, com o fornecimento de gêneros.	R\$ 11,50

O unitário para a prestação dos serviços descritos corresponde a R\$ 11,50 (Onze reais e cinquenta centavos).

A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias.

Prazo de Pagamento: 30 (trinta) dias.

Araraquara, 19 de Junho de 2018

Sarah Volpe

Departamento de Licitações

Telef.: (16) 3301-6002

vistorias@grupoprovac.com.br