

CONTRATO CS-074/2022

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A NUCLEBRÁS EQUIPAMENTOS PESADOS – NUCLEP E TR REFEICOES INDUSTRIAIS LTDA, NOS TERMOS DO EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 063/2022 - NUCLEP E DEMAIS ANEXOS, CONFORME PROCESSO Nº 0048739.00000474/2022-92.

1.0 DAS PARTES

1.1 **NUCLEBRÁS EQUIPAMENTOS PESADOS S/A**, empresa pública, localizada na Av. Gen. Euclides de Oliveira Figueiredo, 200 – Brisamar - Itaguaí – RJ, CEP: 23825-410, inscrita no CNPJ nº 42.515.882/0003-30, doravante denominada simplesmente de **NUCLEP**, podendo ser representada neste ato nos termos do Estatuto Social da NUCLEP, e TR REFEICOES INDUSTRIAIS LTDA doravante denominada **CONTRATADA**, inscrita no CNPJ sob o nº 27.830.827/0001-89, com sede na Rua Paraná, 964, loja a e B, Piedade, Rio de Janeiro – RJ, 20.745-250, representada por Anniele Fernandes Henrique, RG 111656302 - DIC-RJ, CPF 083.731.907-24, na qualidade de representante legal, em conformidade com o processo nº 0048739.00000474/2022-92, têm entre si, justo e acordado o presente Contrato, em conformidade com as seguintes cláusulas e condições:

2.0 DO PROCEDIMENTO

2.1 O presente instrumento de Contrato vincula-se aos termos do Edital de Licitação Pregão Eletrônico nº 063/2022 - NUCLEP e da proposta de preços, parte integrante do presente Termo de Contrato como Anexo II, da Lei 13.303/16, da Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor e do Regulamento de Licitações e Contratos da NUCLEP.

3.0 DO OBJETO

3.1 Contratação de serviço continuado de preparo e fornecimento de refeições em balcões térmicos no sistema de autosserviço nos dias e horários estabelecidos neste documento, pelo período de 24 (vinte e quatro meses) para a NUCLEP nos locais abaixo:

a) Nos restaurantes da fábrica, situada na Av. General Euclides de Oliveira Figueiredo, 200 - às margens da Rodovia Rio-Santos, km 18.5 - no Município de Itaguaí, RJ;

b) Na sede da NUCLEP, situada atualmente na Avenida Rio Branco, 01, sala 1610 – Centro – Rio de Janeiro – RJ.

4.0 DO MODO DE EXECUÇÃO

4.1 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança dos alimentos. Todos os empregados deverão possuir a carteira de habilitação de manipulador de alimentos em cumprimento da Lei Municipal do RJ, nº1662 de 23/01/91.

4.2 Os cardápios deverão ser planejados mensalmente pela licitante que for CONTRATADA, e submetidos à fiscalização da NUCLEP para análise, revisão, alteração e aprovação dos mesmos.

4.3 Os cardápios apresentados à NUCLEP para análise e alterações não poderão apresentar repetição das preparações, num intervalo de 08 (oito) dias úteis.

4.4 Os cardápios analisados e alterados deverão ser devolvidos pela fiscalização da NUCLEP no prazo de 20 dias úteis.

4.5 A CONTRATADA terá a obrigação de promover 03 (três) almoços, jantares e ceias especiais e 03 (três) campanhas educacionais de promoção à Alimentação Saudável e Nutrição, e sem qualquer ônus adicional para a NUCLEP.

4.6 A Contratada deverá realizar campanhas anuais alusivas a algumas datas especiais como: Páscoa, Dia das Mães, Aniversário da NUCLEP, Festa Junina, Dia dos Pais, SIPAT e Natal, com cardápios diferenciados contratuais e sobremesas típicas, previamente aprovadas pela Fiscalização.

4.7 A Contratada deverá providenciar decoração e música (ao vivo) relacionada ao evento, mediante solicitação da NUCLEP e com aprovação prévia da Fiscalização.

4.8 Nas refeições especiais e festivas, o cardápio diferenciado, as decorações de toda área do salão (paredes, pilastras, teto, janelas, balcões de distribuição e hall) e das mesas (arranjos florais, enfeites típicos, toalhas de tecido) serão acordados entre as partes, caso a caso.

4.9 O cardápio especial e diferenciado do evento e das campanhas de promoção de alimentação saudável deverá ser planejado de forma a atender, item a item, com padrão melhorado e especial, distinto daquele servido habitualmente, de forma a chamar atenção, quanto à data comemorativa e o conteúdo a ser abordado nas campanhas.

4.10 Para empregados em serviço de turnos na Páscoa, Natal e Ano Novo, incluindo à véspera dessas datas, no almoço e jantar, deverão ser elaborados cardápios alusivos à data, constando preparações proteicas a base de bacalhau, chester, peru, tender e/ou pernil, previamente autorizados pela Fiscalização.

4.11 Nas campanhas educacionais, os assuntos serão abordados com prévia anuência e aprovação da fiscalização da NUCLEP. Qualquer alteração será comunicada previamente à CONTRATADA.

4.12 Os cardápios aprovados só poderão ser alterados com a prévia anuência da Fiscalização da NUCLEP, e o pedido deverá ser formalizado por escrito, com as devidas justificativas.

4.13 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição, não poderão ser guardados em qualquer local da área do restaurante para posterior utilização.

4.14 Quanto à sobra de alimentos pré-preparados (crus), os mesmos só poderão ser utilizados com autorização da Fiscalização da NUCLEP.

4.15 Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

4.16 Todos os gêneros alimentícios poderão ser inspecionados pela fiscalização da NUCLEP junto ao fornecedor de origem, durante o transporte e armazenagem.

4.17 Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de higiene e conservação, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas e ainda, proporcionar a temperatura adequada para cada tipo de gênero (perecíveis e não perecíveis).

4.18 No recebimento de gêneros, não serão permitidos alimentos congelados estando em processo de degelo, em virtude do mal acondicionamento do transporte ou por qualquer outro motivo.

4.20 Os gêneros deverão ser adquiridos em embalagens originais apropriadas e em perfeito estado de conservação, evitando deste modo, riscos de contaminação e alterações em suas características.

4.21 Não será permitido o armazenamento de gêneros com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em embalagens degradáveis (caixas de papelão, madeira e etc.). Os gêneros armazenados, após a retirada de sua embalagem original deverão ser mantidos com a etiqueta original de identificação; além de etiqueta com as seguintes informações: data de abertura da embalagem e data de validade após a abertura.

4.22. Para cada refeição deverá ser observada a tabela de gramatura. As preparações que não estiverem discriminadas nas tabelas de gramaturas, deverão ser acordadas previamente com a fiscalização da NUCLEP.

4.23 Todas as refeições deverão ser preparadas na cozinha da NUCLEP, não podendo a CONTRATADA, sem prévia autorização da Fiscalização da NUCLEP, receber material pronto ou pré-cozido.

4.24 A CONTRATADA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, as preparações constantes do cardápio, embora já preparadas, desde que impugnadas, fundamentalmente, pela NUCLEP.

4.25 Diariamente deverão ser recolhidas amostras de todas as preparações prontas para o consumo (sólidas e líquidas), no mínimo 100g, devidamente embaladas e

identificadas, que ficarão por 72h na câmara frigorífica sob refrigeração em até 4°C ou sob congelamento a - 18°C, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se fizerem necessários. Neste caso, a CONTRATADA enviará as amostras das preparações selecionadas ao laboratório (laboratório oficial ou credenciado por órgãos oficiais) a ser indicado pela NUCLEP, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com os exames.

4.26 As amostras deverão ser colhidas na distribuição, 1/3 (um terço) do tempo antes do término da mesma.

4.27 A CONTRATADA deverá preparar e servir em balcões de distribuição, refeições de dieta, de acordo com o que prescrever o Serviço Médico da NUCLEP/Nutricionista, procurando, sempre que possível, acompanhar o cardápio normal.

4.28 O cardápio da dieta também deverá ser variado composto de diversos legumes, verduras e frutas, como por exemplo: ervilha, vagem, brócolis americano, espinafre, palmito, broto de feijão, manga, morango, pêssego, ameixa, pera etc.

4.29 Para atendimento aos comensais adeptos da dieta vegana e/ou vegetariana, a CONTRATADA, deverá incluir opções variadas de preparação à base de insumos de origem vegetal/fungi ao prato principal. Seriam hambúrgueres e/ou almôndegas vegetais, berinjela, abobrinha, tubérculos variados e/ou pimentão recheados com PTS, etc.

4.30 As refeições, conforme sua modalidade deverá obedecer às quantidades mínimas de alimentos prontos, apresentados de acordo com a composição dos cardápios com o seu tipo.

4.31 As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas no horário de 08:00h às 16:00h, somente nos dias de expediente normal na NUCLEP, com exceção dos pães e leite.

4.32 As entregas de hortifrutigranjeiros deverá ocorrer diariamente nas instalações da NUCLEP.

4.33 A entrega das carnes deverá ocorrer semanalmente atendendo, obrigatoriamente, apenas o quantitativo necessário a ser utilizado na semana subsequente.

4.34 O café litro será distribuído em garrafas térmicas fornecidas pelos setores de trabalho da NUCLEP. Nos casos de extravio ou qualquer dano às garrafas térmicas, a empresa CONTRATADA deverá repô-las.

4.35 Durante o pré-preparo, preparo e distribuição de todas as refeições, deverá ter a presença do profissional Nutricionista da CONTRATADA e CONTRATANTE acompanhando e monitorando os serviços.

4.36 Somente será permitida a utilização de aparas de carnes cruas refrigeradas, providas do pré-preparo, se utilizadas dentro de 24 (vinte e quatro) horas. Essas aparas deverão estar armazenadas devidamente protegidas e identificadas, sob refrigeração (0° C a 4° C), em monoblocos com altura de 10 (dez) cm, identificadas

com etiquetas constando nome do produto, data de manipulação / validade. A Identificação original dos fornecedores deverá ser mantida junto aos produtos.

4.37 As aparas de carnes somente poderão ser aproveitadas em sopas e molhos e deverão estar devidamente limpas e acondicionadas em recipientes próprios às suas características.

4.38 Não será permitido o congelamento dos produtos carnes.

4.39 Só será permitido o armazenamento de carnes para utilização na NUCLEP, a CONTRATADA respeitar a capacidade técnica das câmaras frigoríficas.

4.40 As peças de carne adquiridas deverão ser processadas na NUCLEP e cortadas nas gramaturas, conforme a preparação que estarão destinadas.

4.41 As peças das carnes deverão ser descongeladas na câmara frigorífica própria devidamente identificada, inclusive com a data do degelo, antes de serem encaminhadas para o açougue para o corte, não podendo retornar para a câmara de congelamento após o degelo.

4.42 A CONTRATADA deverá apresentar e cumprir um cronograma anual de treinamento específico, para seus funcionários, de acordo com a necessidade da unidade. Este cronograma deverá ser apresentado à fiscalização da NUCLEP no primeiro dia do início do contrato e posteriormente, durante o mês de fevereiro de cada ano.

4.43 A CONTRATADA deverá apresentar previamente à fiscalização da NUCLEP, o conteúdo que será abordado em cada treinamento, as estratégias bem como, a listagem de presença dos funcionários que efetivamente participaram do curso ministrado.

4.44 Os talheres usados nas refeições deverão estar, obrigatoriamente, higienizados e sanitizados e acondicionados em embalagem de saco de papel apropriado do tipo 100% celulose, monolúcido, cor branca, medindo em torno de 06x26cm com fornecedor certificado no selo FSC. A embalagem deverá ser de material resistente, devendo ser aprovada previamente pela fiscalização da NUCLEP.

4.45 A CONTRATADA deverá realizar exames de análises microbiológicas, com pesquisa e contagem de bactérias heterotróficas, bolores, leveduras e coliformes totais e fecais, conforme descrito nos subitens 4.45.1 à 4.45.9, bem como encaminhar à NUCLEP, os resultados e adotar imediatamente as providências cabíveis, somente quando for necessário.

4.45.1 Na água mineral (garrafão);

4.45.2 Na água filtrada;

4.45.3 Na polpa de fruta;

4.45.4 No suco preparado, antes e após o acondicionamento nas refresqueiras;

4.45.5 No mate e/ou guaraná preparado, antes e após o acondicionamento nas refresqueiras;

4.45.6 Nos equipamentos e utensílios, no mínimo em 06 (seis) tipos;

4.45.7 Pessoal, no mínimo de 15% do efetivo de empregados;

4.45.8 No ambiente, no mínimo 03 (três) áreas;

4.46.9 Deverão ser colhidas amostras de todas as preparações da alimentação normal e da dieta.

4.46 A CONTRATADA deverá fornecer água mineral de garrafão (padrão polipropileno) de 20 litros, para confecção das bebidas servidas nas refeições.

4.47 Os galões de água mineral fornecidos semanalmente, deverão constar da data de validade, marca do fabricante, procedência e conter água com potabilidade garantida de acordo com a Portaria 2914/2011 e RDC 275/2005 da ANVISA.

4.48 O transporte desses galões de água mineral deve estar limpo, seco, sem odores indesejáveis, livres de vetores e pragas urbanas, dotado de cobertura e proteção laterais limpos, impermeáveis e integras. Este veículo não poderá transportar os galões com água envasada junto com outras cargas que comprometem a sua qualidade higiênico sanitária, nem permitir a incidência direta da luz solar.

4.49 A CONTRATADA deverá apresentar ao gestor do contrato, análise físico química, bacteriológica e ph em cada entrega, acompanhando a NFe referente à entrega, contendo características microbiológicas do lote fornecido à NUCLEP. O laudo deverá ser emitido por laboratório de órgão público no âmbito estadual ou federal ou laboratório credenciado aos mesmos. Deverá ser apresentado ainda, a licença ambiental de operação (INEA) da empresa fornecedora da água mineral, conforme CONAMA 237/97, a licença da ANVISA, além da análise da água do lote fornecido, conforme Portaria RDC MS 518/2004.

4.50 A CONTRATADA deverá manter diariamente na cozinha, em abridor específico para garrafão de 20 l, sendo proibido, portanto, o uso de facas ou outro material cortante para abrir as tampas dos garrafões.

4.51 Nos refeitórios deverão ter serviços de distribuição de bebidas, sendo acondicionadas em refresqueiras em aço inoxidável em bom estado de conservação, com capacidade para atender o quantitativo de refeições servidas, contendo o sabor do suco e as propriedades da fruta (s) utilizadas na preparação do suco.

4.52 A CONTRATADA deverá fazer a aquisição, manutenção e conservação das refresqueiras, devendo disponibilizar ainda refresqueiras de reserva.

4.53 A CONTRATADA deverá comunicar a fiscalização da NUCLEP a cada troca de óleo das fritadeiras.

4.54 Para o preparo dos alimentos somente será permitida utilização de óleos vegetais com composição predominante de ácidos graxos mono e polinsaturados, sendo vetada a utilização de gorduras vegetais com composição predominante de ácidos graxos saturados. Em preparações culinárias que demandem a utilização de margarina, somente poderá ser utilizado produto sem gordura trans.

4.55 Somente será permitida a utilização de leite tipo UHT para a confecção das preparações culinárias. Poderá ser utilizado leite em pó nas preparações culinárias que demandem sua utilização.

4.56 A CONTRATADA deverá disponibilizar na confeitaria saco de confeitaria descartável.

4.57 A água disponibilizada pela licitante que for CONTRATADA nos refeitórios durante as refeições deverá ser filtrada, através de um purificador de água. A manutenção do equipamento será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a mesma apresentar a fiscalização da NUCLEP periodicamente à ficha contendo a data da manutenção preventiva e corretiva do purificador.

4.58 O cardápio do almoço e jantar será único, sendo que sua vigência começa pelo jantar. Todos os itens e preparações oferecidas deverão ser identificados com nome fantasia da preparação, ingredientes principais e valores calóricos.

4.59 De forma possibilitar a confecção de refeições adicionais para jantar e ceia, a Contratada deverá manter um estoque mínimo de produtos básicos para 03 dias.

5.0 DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

5.1 Para execução do serviço, estima-se, com base em contratações anteriores de serviços de mesma natureza, um contingente conforme especificado no anexo ao termo de referência. No entanto, considerando a natureza do Objeto da contratação, estará sob a responsabilidade da Contratada o dimensionamento da equipe de trabalho, sendo o anexo apenas um guia orientador.

5.2 Caso a NUCLEP avaliar que o desenvolvimento dos serviços não está permitindo a preparação e o fornecimento das refeições nos horários e locais previstos com qualidade, poderá exigir a CONTRATADA, o emprego de mais mão de obra e/ou a utilização de equipamentos adicionais, tanto quanto for necessário, de modo a regularizar o atendimento, podendo inclusive, permitir a redução de pessoal. Situações estas que deverão ser acordadas entre as partes.

5.3 Para quantidade estimada de fornecimento de refeições utilizamos o cenário dos últimos 180 dias, conforme especificado no anexo a este termo.

5.4 A relação de todas refeições e itens constam no anexo a este termo.

6.0 DOS UNIFORMES E EQUIPAMENTOS INDIVIDUAIS DE PROTEÇÃO

6.1 Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados, deverão ser de boa qualidade, com logomarca de identificação do fornecedor, condizentes com as atividades a serem desempenhadas na NUCLEP, compatíveis com cada função, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

6.1.1 Todos os uniformes estarão sujeitos à prévia aprovação da Contratante e a pedido dela, poderão ser substituídos, caso não correspondam às especificações indicadas.

6.1.2 No início da execução do contrato, os empregados deverão receber 3 (três) conjuntos completos do uniforme, que deverão ser substituídos, havendo o recolhimento dos uniformes antigos, a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

6.1.3 Os empregados em exercício nas funções a seguir discriminadas deverão, obrigatoriamente, receber os jogos de uniforme com as seguintes características:

- a. Cozinheiro: Calça branca, jaqueta branca, chapéu leque branco baixo e sapatos pretos e meias brancas e avental de neoprene.
- b. Auxiliar de Cozinha: O mesmo uniforme dos Cozinheiros, contudo com bibico branco;
- c. Confeiteiro: Macacão branco, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- d. Magarefe e Ajudantes: Macacão branco, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- e. Pessoal do Almoxarifado: Calça branca, jaqueta azul-clara, e bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente;
- f. Auxiliar de serviços gerais: Macacão azul ou grafite, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- g. Copeiras: Vestido ou calça comprida, com avental e touca na mesma tonalidade, sapatos pretos e meias soquete brancas;
- h. Chefe de Cozinha: Calça branca, jaqueta branca, chapéu leque branco alto, sapatos pretos, meias brancas e lenço vermelho;
- i. Caldeireiro: Macacão azul ou branco, sapatos pretos, meias brancas e bibicos;
- j. Nutricionista (Gerente, de Planejamento, de Qualidade e de Produção): Calça ou saia branca ou azul-marinho, blusa e jaleco branco, sapatos brancos ou na cor azul-marinho.
- k. Garçons: Calça, blusa de manga comprida, meias e sapatos todos na cor preto.

6.2 A NUCLEP, a seu critério, poderá aceitar uniformes tradicionalmente utilizados pela Contratada, desde que os mesmos sejam de manga comprida.

6.3 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

6.4 Na execução dos serviços a Contratada deverá prover seu pessoal de EPIs consoantes com as normas e procedimentos do Ministério do Trabalho e Emprego (NR-6).

6.5 Relação de EPIs cabíveis, entre outros, nos fornecimentos discriminados conforme tabela a seguir:

EPI	Utilidade do EPI
Avental Térmico (em Neoprene)	Proteção do tronco do usuário em operações onde haja o risco de chamas ou calor radiante, centelhas, ou respingos de metais fundidos e riscos mecânicos.
Avental PVC	Proteção do usuário contra respingos de água e outros agentes líquidos e pastosos.
Bota PVC	Proteção dos pés do usuário p/trabalhos em locais úmidos, no caso das botas brancas, em trabalhos em frigoríficos, abatedouros e laticínios.
Calçado de Segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Calçado Social de Segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Cinto Lombar	Equipamento utilizado para correção postural
Japona Frigorífica e luva térmica	Proteção do usuário em locais de baixa temperatura (câmara fria)
Luva de Kevlar	Proteção das mãos, punhos e antebraços (até a altura de 35 cm) do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Luva em Fios de Aço	Proteção das mãos do usuário em serviços industriais leves de peças ou materiais cortantes e ou lâminas lisas, onde necessite de maior aderência.
Mangote de Kevlar	Proteção dos punhos, antebraços e braços do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Óculos de Segurança	Proteção dos olhos do usuário contra impacto de partículas volantes e respingos de líquidos.
Protetor Auditivo	Proteção auditiva do usuário contra ruídos superiores a 85db.
Respirador	Equipamentos utilizados para proteger contra partículas e vapores incômodos.

6.6 A CONTRATADA deve manter em estoque, na unidade, 10% dos EPIs para reposição imediata, por eventual perda ou dano, evitando a descontinuidade dos serviços.

6.7 Cabe à fiscalização da NUCLEP supervisionar o exame das condições de higiene dos empregados da Contratada, e a verificação de sinais que possam evidenciar doenças, podendo solicitar a CONTRATADA o afastamento do empregado.

7.0 DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

7.1 Na execução dos serviços, a Contratada deverá observar as seguintes condições de limpeza, higiene e conservação das instalações, móveis, utensílios e equipamentos da cozinha e/ou refeitórios, observada a rotina constante no anexo ao termo de referência, bem como as determinações das legislações em vigor.

7.2 Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações da cozinha, equipamentos e utensílios e, em especial, os locais de armazenagem de gêneros in natura e pré-preparo, mantendo alto padrão de higiene e organização dos almoxarifados, câmaras e demais instalações. Os equipamentos e utensílios deverão ser limpos e cobertos após sua utilização.

7.3 Manter as câmaras frigoríficas e estoque permanentemente em condições adequadas de ordem e higienização, nas suas temperaturas ideais de operação, cabendo à Contratada o fornecimento de monoblocos de plásticos nas quantidades suficientes. A organização das câmaras e do estoque deverão obedecer ao procedimento PVPS (Primeiro que Vence será o Primeiro que Sai) para os gêneros alimentícios.

7.4 Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias do prédio da cozinha que sejam de uso exclusivo de pessoal da Contratada, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização. Os sanitários deverão ser organizados, mantendo todos os pertences dos funcionários guardados nos armários.

7.5 Os equipamentos, utensílios, pisos, materiais e instalações após a sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro (antes do uso e após a higienização), de forma a que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos. O piso da cozinha deverá ser lavado diariamente com a utilização de enceradeira com escova própria para essa operação. As paredes deverão ser lavadas com vassouras tipo esfregão e as bancadas deverão ser higienizadas nas superfícies (de fora e internas) e pés.

7.6 O responsável técnico da Contratada deverá seguir rigorosamente o cronograma geral da programação de limpeza da cozinha, estipulado no anexo ao termo de referência

7.7 Deverá ser utilizado sabonete bactericida para higienização das mãos, de acordo com autorização da Vigilância Sanitária.

7.8 O sanitizante de hortifruti deverá ter 10 % (dez por cento) de princípio ativo (hipoclorito de sódio) de acordo com o autorizado pela Vigilância Sanitária, na proporção de 01 (uma) grama para 01 (um) litro (200 ppm). A dosagem de cloro deverá ser verificada diariamente através de FITA TESTE medidora e registrada em planilhas.

7.9 A esterilização de bandejas, copos de polycarbonato e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro sólido ou por imersão em solução esterilizante, caso não seja possível à utilização de máquina de lavagem. Todo material higienizado deverá permanecer coberto/protegido.

7.10 Diariamente, após o almoço, o piso e os balcões da cozinha deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados. O piso deverá ser lavado com a utilização de máquina própria e escova com cerdas de nylon. Após a higienização, jogar água com cloro nas paredes, pisos e bancadas.

7.11 Durante todo o período de funcionamento da cozinha a Contratada deverá manter servente enxugando e limpando o piso, assim como de um bom padrão de higiene e apresentação e, também com a finalidade de evitar a ocorrência de acidentes de trabalho.

7.12 Durante o horário das refeições, a Contratada deverá manter empregados em número suficiente nos refeitórios para a manutenção da limpeza dos salões e das mesas.

7.13 O lixo da cozinha deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em câmara frigorífica destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção a qual deverá ocorrer diariamente.

7.14 O lixo do restaurante deverá ser devidamente separado em: Restos alimentares, papel e palitos, plásticos, latas e vidros em sacos plásticos coloridos e diferenciados (de responsabilidade da Contratada). Promover a remoção do lixo da produção para local destinado pela NUCLEP, respeitando a legislação vigente. O lixo do Restaurante deverá ser devidamente separado e pesado em: lixo orgânico (cascas de legumes, frutas, hortaliças, cascas de ovos e borra de café) e restos de alimentos, e armazenados em coletores apropriados após a triagem de acordo com a Resolução CONAMA 275, de 25 de Abril de 2001.

7.15 Manter permanentemente abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante previamente aprovado pela NUCLEP, os recipientes para higienização das mãos, localizados nas áreas da cozinha, colocando ainda, junto aos mesmos, escovinhas para limpeza das mãos dos empregados da Contratada.

7.16 A higienização dos utensílios, panelas e superfície de cozinha deverá ser realizada com fibras, sendo vedada a utilização de palha de aço.

7.17 Para utilização dos rechauds, no Restaurante “A”, a Contratada deverá abastecê-los com álcool em gel.

7.18 Não será permitido o armazenamento dos produtos enlatados em suas embalagens originais após a sua abertura.

7.19 Nas câmaras frigoríficas, não será permitida a entrada de caixas de papelão ou caixas de madeira. Todos os alimentos deverão entrar nas câmaras em monoblocos. A Contratada deverá suprir a necessidade de monoblocos e caixas plásticas para o serviço.

7.20 Quanto a Higienização dos Restaurantes “B” e “C”, a Contratada deverá:

I) Diariamente:

- a) varrer e remover com pano os resíduos do piso após cada refeição;
- b) encerar o piso;
- c) limpar mesas e azulejos da área de recepção, lixeiras, bebedouros, balcões frios;
- d) Dispenseres de talheres e balcões de molhos.

II) Semanalmente:

- a) lavar (com máquina), secar e encerar todo o piso;
- b) lavar vidros e cadeiras;
- c) realizar a limpeza de luminárias e ventiladores;
- d) limpar com produtos específicos os equipamentos de inox, alumínio da rampa e demais equipamentos do Restaurante;
- e) lavar os azulejos de todo o Restaurante;
- f) lavar as toalhas e cobre-manchas de plástico do Restaurante.

7.21 As câmaras frigoríficas e ante-câmara, deverão ser higienizadas diariamente com lava jato e produtos de limpeza apropriados.

7.22 A Contratada deverá providenciar mensalmente a desinsetização e semanalmente a desratização dos restaurantes, cozinha e áreas adjacentes do prédio, com empresa especializada neste ramo de atividade.

7.23 Providenciar mensalmente a limpeza das caixas de gordura da cozinha. A Contratada deverá informar os dados do responsável pela retirada dos resíduos bem como o procedimento da retirada e disposição final do mesmo, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

7.24 Manter o fornecimento de refeições deste contrato em conformidade com o disposto na Portaria nº 1428 de 02/12/1993 e Portaria 326 SVS/MS de 30 de julho de 1997, ambas do Ministério de Saúde, RDC nº 216/2004, RDC 275/2002, bem como observar as determinações e orientações emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

7.25 Os vidros e telas da cozinha deverão ser lavados interna e externamente trimestralmente, dentro das normas de segurança da NUCLEP e com os EPI's necessários. Os vidros dos restaurantes "A", "B" e "C" e estoque deverão ser lavados interna e externamente uma vez por semana.

7.26 A higienização das toalhas e guardanapos, ambos de tecido, utilizados no restaurante A , coffee breaks, e em outras ocasiões correlatas ao fornecimento de refeições será de responsabilidade da Contratada.

7.27 A Contratada deverá providenciar, semestralmente, a limpeza das tubulações (dutos internos e externos das coifas da cozinha).

7.28 A Contratada deverá providenciar, bimestralmente a limpeza dos fogões industriais com descarbonização dos queimadores e espalhadores de chama e limpeza das trepes e base dos mesmos com produtos desengordurantes.

7.29 A Contratada deverá apresentar o Boletim de Ocupação Funcional (BOF), conforme exigência da Fiscalização Sanitária Municipal.

8.0 DAS OBRIGAÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO, SAÚDE OCUPACIONAL, AMBIENTAIS E DE SUSTENTABILIDADE

8.1 Obrigações de segurança do trabalho e de saúde ocupacional:

8.1.1 A Contratada será responsável civil e criminalmente pelos atos de seus empregados, e suas consequências, decorrentes de inobservância da legislação de segurança do trabalho, meio ambiente e medicina do trabalho vigente (normas, leis, decretos, resoluções, etc.).

8.1.2 A Contratada deverá solicitar, obrigatoriamente para todos os seus colaboradores, antes do início de suas atividades dentro das instalações da NUCLEP, Treinamento de Integração/Ambientação.

8.1.3 A Contratada deverá realizar diariamente, antes do início das atividades, DDSMS (Diálogo Diário de Segurança, Meio Ambiente e Saúde Ocupacional). Esta atividade deverá ter duração máxima de 15 min (quinze minutos), abordando assuntos de

Segurança do Trabalho, Meio Ambiente e Saúde Ocupacional, pertinentes ao trabalho a ser realizado. O DDSMS deverá ser ministrado por um colaborador em cargo de liderança (mestre, encarregado, supervisor, etc.) e/ou preposto da contratada, tendo a participação de toda a equipe de trabalho.

8.1.4 A Contratada deverá promover a segurança de seus colaboradores disponibilizando e fazendo utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), conforme o escopo do trabalho a ser realizado dentro das instalações da NUCLEP.

8.1.5 A Contratada deverá apresentar, quando aplicável, uma planilha de aspectos e impactos ambientais, perigos e riscos a segurança e saúde ocupacional, bem como as medidas de controle para esses aspectos, perigos e riscos identificados.

8.1.6 A Contratada deverá comunicar imediatamente à AST (Gerência de Segurança do Trabalho), independente das comunicações obrigatórias previstas na legislação, todo e qualquer acidente e/ou incidente de trabalho ocorrido durante a realização de suas atividades na NUCLEP, como também, encaminhar um representante do SESMT para providenciar a análise e investigação do referido acidente e apresentar o resultado da análise e investigação dentro do prazo de 15 (quinze) dias corridos.

8.1.7 A Contratada será responsável pelos custos e indenizações necessários por supostos acidentes de trabalho que seus funcionários venham a sofrer.

8.1.8 Contratada deverá apresentar, quando aplicável, os seguintes documentos para o controle da saúde ocupacional, prevenção de riscos e acidentes do trabalho referentes às atividades a serem executadas:

8.1.8.1 PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, ou;

8.1.8.2 PGR – Programa de Gerenciamento de Risco (obrigatório a partir de AGO/2021);

8.1.8.3 PCMSO - Programa de Controle Médico e de Saúde Ocupacional;

8.1.8.4 ASO - Atestado de Saúde Ocupacional;

8.1.8.5 APR - Análise Preliminar de Risco;

8.1.9 O PPRA e o PCMSO deverão ser entregues no 1º dia de início da prestação dos serviços.

8.1.10 O ASO de cada colaborador deverá ser entregue em até 1 dia antes do mesmo iniciar as atividades na NUCLEP.

8.1.11 Os certificados dos treinamentos deverão ser entregues em até 2 (dois) dias após a conclusão do mesmo.

8.1.12 Os treinamentos deverão ser ministrados fora das dependências da NUCLEP e na contratação de novos colaboradores os mesmos deverão ser ministrados fora do horário de expediente.

8.1.13 É de responsabilidade da Contratada, a elaboração do LTCAT (Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho) visando a verificação se seus funcionários estão expostos a agentes insalubridade e questões de aposentadoria especial ou não, visto que, o LTCAT tem obrigatoriedade instituída pela IN 77 (Instrução Normativa do INSS) para subsidiar informações a serem utilizadas no preenchimento do PPP, este também tende a avaliar as condições do ambiente de trabalho ao qual os prestadores de serviço estarão expostos.

8.1.14 Caso haja necessidade de capacitação ou recapacitação dos colaboradores a Contratada deverá providenciar colaboradores substitutos nas frentes de trabalho, visto que, de acordo com as Normas Regulamentadoras de Segurança e Medicina do Trabalho os treinamentos deverão ser ministrados fora das dependências da NUCLEP e na contratação de novos colaboradores os mesmos deverão ser ministrados fora do horário de expediente.

8.1.15 A Contratada deverá apresentar, quando aplicável, um responsável pelo SMS que fará a interface com a NUCLEP, nos assuntos pertinentes à Segurança do Trabalho, Meio Ambiente e Saúde Ocupacional.

8.1.16 A Contratada deverá apresentar, quando aplicável, um plano de atuação da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), com previsão de sua instalação tão logo sejam iniciados a prestação de serviços, com prazo máximo de para conclusão do processo em 60 (sessenta) dias corridos, conforme Norma Regulamentadora N°05 (NR-5).

8.1.17 A Contratada deverá fornecer à AST (Gerência Setorial de Segurança do Trabalho), o Relatório de Acidentes do Trabalho (RAT) até o 5º dia útil de cada mês, em formulário próprio ou formulário modelo da NUCLEP, como também, a CONTRATADA deverá fornecer à AS (Gerência-Geral de Segurança, Meio Ambiente e Saúde), o Relatório Estatístico Mensal (REM) até o 5º dia útil de cada mês, conforme formulário da NUCLEP.

8.1.18 Não serão aceitas alegações de desconhecimento pela Contratada das normas e regulamentos de SMS vigentes e dos procedimentos internos de segurança do trabalho na NUCLEP, ainda que as mesmas não estejam anexas ao presente documento, pois tais informações estão disponíveis em cada órgão gerenciador do contrato.

8.1.19 Cumprir a legislação vigente sobre Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações feitas pela NUCLEP, inclusive com implantação de CIPA. O Técnico de Segurança do quadro da Contratada deverá ter certificado de Formação Técnica e Registro do Ministério do Trabalho.

8.1.20 A Contratada deverá comunicar imediatamente à Segurança do Trabalho da NUCLEP e o fiscal do contrato, independente das comunicações obrigatórias previstas na legislação, todo acidente de trabalho e/ou ambiental ocorrido durante a realização de suas atividades na NUCLEP. A Segurança do Trabalho da NUCLEP em conjunto com o responsável de SMS da Contratada deverá realizar a apuração do evento e elaborar o relatório do acidente.

8.1.21 A Contratada deverá promover a segurança de seus colaboradores disponibilizando e fazendo utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI),

conforme o escopo do trabalho a ser realizado dentro das instalações da NUCLEP. Para acessar a área fabril da NUCLEP, o colaborador deverá estar portando, no mínimo, os seguintes EPI:

- Capacete de segurança com jugular;
- Óculos de segurança;
- Protetor auricular;
- Camisa de manga comprida;
- Bota de segurança com biqueira de aço; e
- Calça comprida.

8.1.22 Em casos de acidentes ou mal súbito, o Serviço Médico da NUCLEP realizará o atendimento de emergência, encaminhando o colaborador à unidade hospitalar previamente definida pela Contratada e aprovada pela NUCLEP;

8.1.23 A Contratada deverá informar por escrito o nome e os contatos atualizados (telefones, E-mail) do Médico Coordenador Responsável ou substituto, para agilizar a comunicação entre os profissionais de saúde envolvidos, principalmente em casos de acidente de trabalho, mantendo sempre atualizada a referida informação;

8.1.24 A Contratada deverá garantir que os colaboradores envolvidos em atividades específicas como, trabalho com eletricidade, movimentação de cargas, trabalho em espaço confinado, entre outros, estão capacitados e qualificados, conforme normas pertinentes;

8.2 Obrigações ambientais e de sustentabilidade:

8.2.1 A contratada deverá, sempre que possível, adotar medidas e tecnologias mais limpas em suas atividades, adotando o princípio da não geração e redução de resíduos e desperdícios na fonte (energia, água (conforme instituído no Decreto nº 48138, de 08 de outubro de 2003), matérias-primas etc.), bem como utilizar produtos atóxicos, biodegradáveis e de materiais recicláveis.

8.2.2 A Contratada promoverá o descarte correto dos resíduos comuns, segundo orientações da NUCLEP.

8.2.3 Quando aplicável, a Contratada apresentará Plano de Controle e Destinação de Resíduos (PCDR), nos moldes do POP, inclusive da água utilizada, que será apresentado ao Setor de Meio Ambiente, prevendo a separação dos resíduos comuns e embalagens recicláveis descartados, para que a NUCLEP possa disponibilizar coletores e posteriormente dar a destinação adequada.

8.2.4 Os veículos automotores utilizados pela Contratada atenderão aos limites máximos de ruídos fixados nas Resoluções CONAMA nº 1, de 11/02/1993, n. 08/1993, n. 17/1995, nº 272/2000 e n. 242/1998 e legislação superveniente e correlata.

8.2.5 Os veículos automotores utilizados pela Contratada atenderão aos limites máximos de emissão de poluentes provenientes do escapamento dentro dos níveis estabelecidos pela Resolução CONAMA nº 418, de 25/11/2009 e fixados no âmbito do Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos Automotores – PROCONVE, conforme Resolução CONAMA nº 18, de 06/05/1986, Resolução CONAMA 490, de 16

de novembro de 2018 e Resolução CONAMA 492, de 20 de dezembro de 2018, complementações e alterações supervenientes.

8.2.6 Para compra de bombonas de água mineral, deverá ser exigida a licença ambiental de operação da empresa fornecedora (INEA) conforme Resolução CONAMA 237/97, a Licença da ANVISA e a análise da água do lote fornecido, conforme Portaria RDC MS 518/2004.

8.2.7 Quando da utilização de produtos químicos e/ou materiais inflamáveis e tóxicos, a Contratada deverá providenciar estocagem de acordo com a legislação vigente e prover medidas para prevenir acidentes ambientais, bem como para realizar contenção em caso de acidente.

8.2.8 A Contratada deverá, em casos emergenciais, ser responsável pelo custeio e gerenciamento dos resíduos (coleta, acondicionamento, transporte, destinação final), efluentes ou emissões geradas por suas atividades, atendendo os requisitos legais vigentes, assim como os procedimentos internos da NUCLEP. Os custos deverão ser ressarcidos pela NUCLEP.

9.0 DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

9.1 As refeições serão assim compostas:

O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de:

9.1.1 Almoço e Jantar:

9.1.1.1 – Entradas: Saladas e Sopa

9.1.1.2 - Saladas

Tipo	Composição	Exemplo
Item 01	Verdura	Agrião, alface americana, alface lisa, alface crespa, alface roxa, almeirão, chicória, couve, couve chinesa ou acelga, couve de bruxelas, endívia, espinafre, mostarda, repolho branco, repolho roxo.
Item 02	Tomate	Tomate tipo salada
Item 03	Conserva	Abobrinha, berinjela, batata calabresa, jiló, pepino japonês em conserva, picles
Item 04	Enlatado	Azeitona, ervilha, milho, passas, palmito,
Item 05	Grãos	Feijão fradinho, grão de bico, farelo de trigo (tabule), ervilha seca, lentilha, soja, feijão branco
Item 06	Cebola	Cebola crua ou em conserva temperada
Item 07	Legume cru ou cozido	Abóbora, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, rabanete, maxixe

Estes itens deverão estar dispostos no balcão refrigerado de salada para que o comensal se sirva à vontade.

9.1.1.3 – Sopa - Diariamente um tipo de sopa seguindo a incidência do anexo ao termo de referência.

9.1.1.4 – Guarnição – Diariamente dois tipos: uma à base de carboidratos e uma à base de verduras ou legumes:

Tipo	Composição	Frequência
I	A base de carboidratos	Diariamente
1.1	Farofa	3 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
1.2	Batata ou aipim ou inhame ou macarrão	2 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
II	A base de legumes ou verduras	Diariamente
2.1	Legumes cozidos ou refogados	3 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
2.2	Verduras refogadas	2 vezes durante a semana 1 vez no final de semana

9.1.1.5 – Arroz - Diariamente dois tipos: branco e integral

Tipo	Composição	Frequência
I	Integral	Diariamente
II	Branco	6 vezes na semana
2.1	Branco composto variado	1 vez na semana

9.1.1.6 – Feijão - Diariamente um tipo

Tipo	Composição	Frequência
I	Preto	6 vezes na semana
II	Mulatinho	1 vez no mês
III	Branco	1 vez no mês
IV	Manteiga	1 vez no mês
V	Carioca	1 vez por mês

9.1.1.7 Sobremesa – Deverá ser do tipo; um doce variado, gelatina e dois tipos de frutas da estação.

9.1.1.8 O comensal deverá efetuar a escolha de um doce ou gelatina e uma fruta. As frutas da sobremesa, não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 07 (sete) dias.

9.1.1.9 Prato proteico – As incidências constam no anexo ao termo de referência.

9.1.1.10 Opção de prato proteico – Este prato opcional será programado, devendo os comensais, mediante conhecimento prévio do cardápio, manifestar seu interesse pela refeição opcional com no mínimo 24 horas de antecedência, para que a Contratada possa registrar a quantidade de comensais interessados. Esta opção será composta de pratos simples como: mocotó, angú à baiana, fígado, tortas salgadas, almôndegas, medalhão de peixe, hambúrguer, salsichão, berinjela recheada com carne ou frango, linguça, galinhada, stroganoff de carne ou frango. Pratos da opção como carré, costela, feijoada, cozido, dobradinha, rabada, cassoulet, costelinha suína, carne seca, lasanha de frios e língua, deverão ser oferecidos mensalmente, conforme anexo ao termo de referência.

9.1.1.11 Para os comensais que não escolherem nenhuma das duas opções proteicas, a Contratada deverá fornecer 2 (dois) ovos mexidos cozidos ou fritos.

9.1.1.12 Cada almoço ou jantar deverá ter valor calórico de, no mínimo, 1.400 calorias.

9.1.1.13 Todas as preparações do cardápio, dispostas nos balcões de distribuição, deverão ser ornamentadas diariamente.

9.1.1.14 Juntamente com as refeições, a Contratada deverá fornecer os seguintes itens: palheta descartável de plástico para suco e cafezinho, pão, torradas temperadas, um tipo semente como: gergelim, linhaça e girassol torrado e moído, azeite extra virgem, vinagre, sal, molho shoyo, molho inglês, molho a campanha, molho de pimenta e molhos industrializados (três tipos por dia, exemplo: francês, parmesão, alho, tártaro, ervas, etc.), limão sempre que no cardápio tiver peixe ou carne de porco, queijo ralado sempre que tiver massa, cafezinho, chá, palito, guardanapo, açúcar e adoçante. Os itens sal, açúcar, adoçante e palito deverão ser fornecidos em forma de saches. Os itens acima mencionados deverão estar na mesa de molhos à disposição dos comensais. O chá servido nas refeições poderá ser de: camomila, erva cidreira, hortelã, maçã, menta, laranja, morango, canela, abacaxi, erva-doce, frutas vermelhas, frutas cítricas ou capim limão servidos em garrafas térmicas nos Refeitórios B e C. Os sabores dos chás não deverão ser repetidos no cardápio no prazo mínimo de 7 (sete) dias.

9.1.1.15 Todas as preparações do cardápio diário deverão ser ornamentadas de forma diferenciada.

9.1.1.16 Os cardápios constantes no anexo ao termo de referência deverão representar o padrão de qualidade a ser seguido em futuros cardápios.

9.1.2 Dieta:

9.1.2.1 A dieta básica será sempre composta de arroz comum ou integral, feijão, 2 (dois) tipos de proteínas (carne vermelha ou branca (frango/peixe) para que o comensal escolha uma das duas, acompanhada de 3 (três) tipos de legumes e/ou verduras refogadas, sopa e saladas de verduras cruas dispostas no buffet de saladas.

9.1.2.2 As sobremesas deverão ser do tipo: um doce: um doce diet variado (80g) tipos: flã, pudim, doce pastoso diet com queijo ricota, sorvete diet, banana assada com canela, etc., gelatina diet e dois tipos de fruta (uma da época e uma fixa diariamente de mamão). O comensal deverá efetuar a escolha de um doce diet ou gelatina e uma fruta: mamão ou a fruta de época do cardápio. As frutas da sobremesa, não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 7 (sete) dias e 2 (dois) tipos de suco de polpa natural de fruta (disposto em refresqueira no restaurante), conforme anexo ao termo de referência.

9.1.2.3 As dietas serão fornecidas aos empregados que se encontrarem com restrições médicas alimentares ou em dieta para redução de peso. Deverão ser programadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devendo a Contratada divulgar mensalmente o respectivo cardápio.

9.1.3 Prato "light" de Verão:

9.1.3.1 O prato "light" de verão deverá ser composto de 03 (três) tipos de fruta, 2(duas) simples e 1 (uma) nobre, com 100g cada uma (nenhuma das frutas poderá coincidir com a fruta que for servida de sobremesa na rampa) e um iogurte (170g), salada à vontade no buffet do restaurante e uma proteína que deverá ser um grelhado com 150g, 3 (três) vezes por semana em dias úteis (bife, filé de frango e filé de peixe), assados 150g (carne assada) pratos compostos 150g de recheio (empadão de camarão, etc.), uma sopa, uma sobremesa das servidas no cardápio do dia e suco de polpa natural à vontade.

9.1.3.2 Os pratos "light" deverão ser programados devendo os comensais, mediante o conhecimento prévio do cardápio, manifestar seu interesse pela refeição, com no mínimo 24 horas de antecedência, para que a Contratada possa registrar a quantidade dos comensais interessados.

9.1.4 A **Ceia** será fornecida conforme anexo ao termo de referência.

9.1.5 **Lanche Simples (desjejum)** será composto por:

9.1.5.1 Sanduíche de pão com 5 gr de manteiga e 40 gr de frios variados, tais como: presunto cozido ou defumado, mortadela de frango ou comum defumada, queijo prato, queijo minas padrão ou peito de peru, envolto em saco de papel, acompanhado de guardanapos de papel, além de uma porção de fruta de 150 gr, que não deverá ser repetida no prazo mínimo de 5 (cinco) dias.

Frios	Tipo	Frequência
Queijo	Minas padrão, minas frescal, prato	03 vezes na semana em dias úteis
Misto	Mussarela com presunto	01 vez na semana em dia não útil
	Presunto, Peito de peru, mortadela de frango ou comum defumada	01 vez na semana em dia não útil e 02 vezes na semana em dias úteis

9.1.5.2 Leite quente e gelado, mate gelado com e sem açúcar, café e suco natural de polpa de fruta com e sem açúcar, suco "detox" servidos à vontade e distribuídos em garrafas térmicas e refresqueiras no restaurante. Em três dias da semana será servido também chocolate (quente ou frio). Deverão estar disponíveis para os comensais, copos de 200 ml, de polycarbonato, inquebráveis, resistentes a altas temperaturas, de boa qualidade e previamente aprovados pela NUCLEP.

9.1.5.3 Durante 5 (cinco) vezes por semana os pães servidos deverão em sua composição conter 5% de multigrãos e sementes (ex: aveia, linhaça dourada, gergelim, quinoa, etc).

9.1.5.4 Diariamente deverá ter uma opção de lanche para empregados em dieta com pão integral (multigrãos ou sementes), sem manteiga, 40gr de frios ou pasta como: queijo minas frescal, pasta de ricota, queijo cottage com cenoura, milho, orégano, leite desnatado (quente e frio) além de 150gr de fruta e suco sem açúcar conforme anexo ao termo de referência.

9.1.5.5 A composição do lanche poderá ser alterada de comum acordo entre as partes, desde que mantido o preço estabelecido contratualmente.

9.1.5.6 O pão, a ser utilizado na confecção dos sanduíches, será do tipo francês, integral ou outro, desde que previamente aprovado pela NUCLEP.

9.1.5.7 Mediante solicitação da NUCLEP, em tempo hábil, a Contratada deverá fornecer lanches em quantidades superiores às que seriam servidas normalmente.

9.1.5.8 Os lanches distribuídos não deverão ter mais do que 1 (uma) hora de preparados.

9.1.6 Lanche Especial:

9.1.6.1 Os Lanches servidos em substituição ao almoço ou jantar, será composto de 2 (dois) sanduíches, de frios variados (50 g de frios) e/ou ovo frito, 1 (um) suco em lata e 1 (uma) sobremesa (doce ou fruta).

9.1.7 Café:

9.1.7.1 O café deverá ser feito na proporção de 1 (um) kg de pó para 10 (dez) litros de infusão preparada.

9.1.7.2 O tipo do café deverá ser de primeira linha, de marca conceituada no mercado ou de marca solicitada pelo fiscal do presente TR.

9.1.8 Chá a Granel (preparado):

9.1.8.1 O chá deverá ser feito na proporção de 10 g para cada litro de infusão preparada.

9.1.9 Soro caseiro (preparado)

9.1.9.1 O Soro deverá ser feito na preparação de 01 Litro de água filtrada e fervida (Garrafão) para 02 colheres (de sopa) rasas de açúcar, 01 colher (de café) rasa de sal e um pacote de 30g de pó para refresco sabor laranja.

9.1.10 Almoço Especial:

9.1.10.1 Almoço com cardápio especial dividido em três grupos conforme tabela a seguir:

TIPO 1: FILÉ MIGNON E BIFE ANCHO

OPÇÃO A	Entrada: salada Caesar Prato principal: Bife ancho ao molho madeira Acompanhamento: risoto de açafrão Sobremesa: mousse de chocolate com farofa de biscoito
OPÇÃO B	Entrada: Dadinhos de tapioca com geleia de damasco e pimenta Prato principal: Escalopinho de mignon ao molho madeira Acompanhamento: risoto de funghi e nozes ao molho milanês de gorgonzola Sobremesa: mini pudim de leite com farofa de amendoim
OPÇÃO C	Entrada: Salada com alface americana, pera e pesto de hortelã Proteína: Tornado de mignon ao molho mostarda em grãos, palmito e nozes. Acompanhamento: Arroz a grega com batata ao molho quatro queijos gratinada. Sobremesa: Salada de frutas servida no abacaxi com sorvete.
OPÇÃO D	Entrada: Salada Ceaser Proteína: Medalhão de filé mignon com molho Poivre Vert Acompanhamento: Arroz piamentado, brócolis americano ao molho champignon e cebola. Sobremesa: Torta de damasco e uma opção de fruta nobre.
OPÇÃO F	Entrada: Berinjela italiana (pimentão vermelho, Proteína: Filé mignon recheado com queijo gorgonzola e molho de tomate seco e funghi. Acompanhamento: Arroz com amêndoas torradas e batata noisette frita. Sobremesa: Torta alemã e uma opção de fruta nobre.
OPÇÃO G	Entrada: Carpaccio Proteína: Tornado de filé mignon ao molho foie gras Acompanhamento: Arroz chinês e batata recheada com roquefort Sobremesa: Taça de morango com suspiros e uma opção de fruta nobre

TIPO 2: BACALHAU, CAMARÃO E PEIXES

OPÇÃO A	Entrada: Salada de alface americana, rúcula, tomate seco e palmito Proteína: Camarão com catupiry Acompanhamento: Arroz com amêndoas, brócolis ao molho com champignon laminado. Sobremesa: Pêras ao molho de vinho e uma opção de fruta nobre
OPÇÃO B	Entrada: salada caprese Proteínas: Filé de tilápia crocante Acompanhamento: Purê de batata, espinafre, cebola roxa e limão siciliano Sobremesa: Brigadeiro de Ninho, farofa de biscoito e chocolate amargo
OPÇÃO C	Entrada: Salada de rúcula, tomate seco, parmesão Proteína: Bacalhau em lascas à gruyere Acompanhamento: Arroz com brócolis e legumes noisette

	Sobremesa: Torta gelada e uma opção de fruta nobre
--	--

TIPO 3: FILÉ DE FRANGO

OPÇÃO A	Entrada: Salpicão de férias Proteína: Filé de frango com brócolis e molho branco Acompanhamento: Arroz Arroz ao alho dourado e ervas aromáticas e legumes noisette ao molho de alcaparras e champignon Sobremesa: petit gateau (com calda de chocolate e sorvete) e uma opção de fruta nobre.
OPÇÃO B	Entrada: Salada de manga, kani, palmito e nozes Proteína: Medalhão de filé de frango ao molho de frutas Acompanhamento: Arroz mediterrâneo (cenoura ralada, manjerição, champignon, laminado Sobremesa: Torta cream cheese de amora e uma opção de fruta nobre

9.1.10.2 Em datas comemorativas, conforme item 4.6, a NUCLEP poderá optar pelo cardápio especial churrasco composto por alcatra, contra-filé, linguição toscana, frango, coração, pão de alho, guarnições e acompanhamentos. Este será considerado como TIPO 1.

9.1.10.3 Todos os almoços especiais deverão ser acompanhados das bebidas água mineral, com e sem gás, refrigerante de primeira linha (tradicional ou light) e suco de polpa natural, com e sem açúcar.

9.1.10.4 A CONTRATADA deverá fornecer o serviço de garçonomia para os almoços especiais.

9.1.10.5 Nas mesas deverão ser servidos torrada temperada (manteiga, orégano e alho), conservas (azeitonas, pikles e etc) e frios (queijo e salame), azeite extra virgem e molhos.

9.1.10.6 O camarão do cardápio tipo 2 deverá ser tamanho 31/35.

9.1.10.7 Os itens dos almoços especiais poderão ser alternados entre as opções, obedecendo o mesmo tipo.

9.1.11 Coffee Break:

9.1.11.1 A CONTRATADA deverá fornecer o coffee break mediante comunicação e autorização da fiscalização da NUCLEP contendo quantidade, local, dia e horário.

9.1.11.2 Nos coffees breaks deverão ser fornecidos copos descartáveis de 50 ml e de 300 ml, guardanapos, louças apropriadas como xícaras e utensílios, palheta descartável para suco e café, dispostos em mesa forrada com toalhas de pano.

9.1.11.3 O coffee break poderá ser de três tipos:

a) Tipo 1: Café sem açúcar acompanhado de adoçante e açúcar sache, 250 ml de água mineral com ou sem gás, 50 % biscoitos amanteigados e 50% biscoitos salgados, -100 gr, guardanapo de papel (24 x 24cm) – 02 unidades.

b) Tipo 2: Café sem açúcar acompanhado de adoçante e açúcar sache, 250 ml de água mineral com ou sem gás, 50 % biscoitos amanteigados e 50% biscoitos salgados - 100 gr, guardanapo de papel (24 x 24cm) – 02 unidades, 100 gr de bolo simples (laranja, banana, chocolate, cenoura, abacaxi com coco, etc), salda de frutas com sete tipos – 50 gr, 2 tipos de suco de frutas natural – 300 ml cada tipo.

c) Tipo 3: Café sem açúcar acompanhado de adoçante e açúcar sache, 250 ml de água mineral com ou sem gás, 50 % biscoitos amanteigados e 50% biscoitos salgados – 100 gr, guardanapo de papel (24 x 24cm) – 02 unidades, 100 gr de bolo simples (laranja, banana, chocolate, cenoura, abacaxi com coco, etc), salda de frutas com sete tipos – 100 gr, 2 tipos de suco de frutas natural – 300 ml cada tipo, pão de tipo brioche, croissant e pão de queijo – 4 unidades de 15 gr de cada tipo, mini torradas – 40 gr, 2 tipos de pastas – 40 gr, frios (presunto, peito, de peru, queijo prato, salaminho) – 15 gr em cada pão, utilizando um tipo de frio para cada tipo de pão.

9.1.11.4 Para reuniões na SEDE localizada no Centro do Rio de Janeiro a composição de coffee break deverá ser : pão – 100 gr, biscoitos sortidos (água e sal, cream cracker, gergelin, maisena) – 100 gr, biscoito amanteigado – 100 gr, bolo 50 gr, frutas sortidas – 200 gr, yogurte (uma nidade), suco de polpa de frutas – 500 ml, queijo - 50 gr, presunto - 50 gr, cream cheese - 30 gr, manteiga – 20 gr.

9.1.11.5 Para faturamento do item 9.1.11.4 será considerado coffee break tipo 3.

10.0 DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

10.1 Os dias e horários de fornecimento das refeições constam no anexo ao termo de referência.

10.2 Sempre que for necessário, a NUCLEP poderá modificar, no todo ou em parte, os horários referidos no anexo ao termo de referência, mediante prévia comunicação à Contratada.

10.3 Os diversos tipos de refeições deverão obedecer à seguinte distribuição:

10.4 Almoço normal em dias úteis: será servido no Restaurante “B” e no Restaurante “C”.

10.5 Almoço normal em finais de semanas e feriados: será servido no Restaurante “C” ou no Restaurante “B”.

10.6 Almoço especial será servido no Restaurante “A”.

10.7 Jantar: será servido no Restaurante “C” ou no Restaurante “B”.

10.8 Lanche: será servido nos Restaurante “B” e “C”.

10.9 Café e Chá: deverão ser preparados exclusivamente na cozinha e fornecidos em garrafas térmicas, que serão distribuídas aos setores pelo serviço de garçonaria ou copeiragem até as 08:00hs, parte da manhã e até as 13hs. O serviço deverá ser autorizado pela fiscalização da NUCLEP.

10.10 O café/chá com e sem açúcar, servidos após o almoço e o jantar, deverão ficar à disposição dos comensais, mantidos em temperatura adequada, em mesa localizada no próprio Refeitório.

10.11 A Ceia deverá ser confeccionada e entregue no Refeitório “C” até às 24 horas.

10.12 Para distribuição das refeições, a Contratada deverá operar em 3 (três) Refeitórios da NUCLEP, o “A”, o “B” e o “C”, de acordo com a necessidade da NUCLEP.

10.13 No Refeitório “A”, as mesas deverão estar guarnecidas com toalhas e guardanapos de tecido, talheres, molhos, copos de vidro e taças.

10.14 As mesas dos Refeitórios “B” e “C” deverão ser guarnecidas de toalhas e cobre manchas transparentes, bem como as mesas onde são colocadas as bandejas e o café. Compete à Contratada efetuar, por sua conta, a lavagem das toalhas, cobre manchas de tecido ou plástico e guardanapos de tecido.

10.15 Nos refeitórios “B” e “C”, as refeições serão servidas em bandejas estampadas em aço inoxidável e/ou pratos de louças, com o emprego de talheres esterilizados, em máquina de lavar e colocados em carros multiusos. As sopas e outros líquidos serão servidos em recipientes apropriados.

10.16 Durante as refeições deverão ser disponibilizados guardanapos.

10.17 Nos Refeitórios “B” e “C”, os comensais devolverão bandejas, copos e demais utensílios aos pontos de recolhimento, ao término das refeições.

10.18 Em casos emergências causados pela NUCLEP e mediante pedido e autorização da fiscalização da NUCLEP, a CONTRATADA poderá fornecer as refeições pelo sistema transportado mediante pedido e autorização da fiscalização da NUCLEP.

10.19 A CONTRATADA deverá fornecer lanche simples para atender os funcionários da CONTRATANTE na realização dos periódicos. Os lanches deverão ser encaminhados para o Serviço Médico da NUCLEP devidamente acondicionados em garrafas térmicas e embalagens de papel.

11.0 DAS ESPECIFICAÇÕES DE DESCARTÁVEIS E EXEMPLOS DE GÊNEROS DE PRIMEIRA LINHA

11.1 Todos os gêneros utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira linha, conforme quadro constante no anexo ao termo de referência.

11.2 As especificações dos itens descartáveis (copos, guardanapos, recipientes e etc) deverão atender as especificações contidas no anexo ao termo de referência.

12.0 DOS EQUIPAMENTOS, BENS E INSTALAÇÕES

12.1 A NUCLEP colocará à disposição da Contratada os equipamentos e mobiliários de sua propriedade necessários as atividades do restaurante.

12.2 A Contratada, na condição de fiel depositário, deverá zelar pela manutenção e conservação dos equipamentos e mobiliários, devendo ao final do contrato, restituí-los a NUCLEP em condições de uso normal.

12.3 Como garantia, a Contratada deverá providenciar seguro com cobertura de incêndio, raios, explosões, danos elétricos, responsabilidade civil/operações, roubo e danos gerais, no valor total dos bens, em favor da NUCLEP.

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

12.5 O Termo de Recebimento e Responsabilidade será emitido na data do início efetivo do fornecimento das refeições, mediante inventário realizado por representantes das partes contratantes, obedecendo ao modelo que constitui o anexo ao termo de referência

12.6 Após o recebimento dos equipamentos a Contratada ficará responsável pela sua operacionalidade e, portanto, pela manutenção dos mesmos. A manutenção corretiva e preventiva deverá ser executada pela CONTRATADA através de empresa especializada.

12.7 A manutenção corretiva (mecânica, hidráulica e elétrica) deverá ser realizada pela CONTRATADA, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, prorrogável mediante justificativa aceita pela FISCALIZAÇÃO do contrato, podendo também utilizar-se de equipamentos próprios.

12.8 Não remover qualquer equipamento sem a autorização prévia e por escrito da fiscalização da NUCLEP.

12.9 O conserto e/ou substituição de qualquer equipamento, peça ou componente danificado, ou que venha a apresentar defeito, deverá ser efetuado no padrão estabelecido apresentando à Fiscalização da NUCLEP, a NFe, comprovando a procedência do equipamento e/ou peças originais. Existindo dúvidas por parte da CONTRATADA sobre especificações, a NUCLEP através da Gerência de Manutenção e Gerência de Infraestrutura deverá orientar e indicar as peças e componentes corretos.

12.10 A Contratada deverá apresentar à fiscalização da NUCLEP relatórios mensais sobre a manutenção dos equipamentos.

12.11 A Contratada deverá comunicar à fiscalização da NUCLEP, tão logo verificada, qualquer irregularidade que porventura possa ocorrer com os equipamentos, utensílios e materiais.

12.12 A Contratada deverá reparar todos os danos causados às instalações, equipamentos e móveis da NUCLEP, quando a culpa for decorrente de ação ou omissão de seus empregados e/ou fornecedores, ou quando decorrente da qualidade

do material utilizado na manutenção ou por ineficiência/negligência nas operações e manutenções.

12.13 Ao término do Contrato, será realizado inventário com a presença de representantes das partes contratantes, lavrando-se o respectivo Termo de Encerramento, através do qual será dada quitação à Contratada. Caso se verifique divergência entre as quantidades constantes do Termo de Recebimento e o de Encerramento, descontar-se-á o valor dos utensílios será descontado das últimas faturas da Contratada ou poderá a NUCLEP reter o seu pagamento até que a Contratada providencie a reposição dos mesmos em falta da garantia.

12.15 A reposição dos utensílios quebrados ou danificados deverá ser efetivada pela Contratada, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação apresentada pela NUCLEP, sob pena desta última efetuar a compra e debitar o respectivo valor na primeira da fatura da Contratada.

12.16 A CONTRATADA arcará com a despesa de uso de energia elétrica, água e GLP necessários aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha, abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Os valores serão apresentados mensalmente pela Gerência de Manutenção, responsável pelo fornecimento e medição do consumo.

12.17 A CONTRATADA, deverá providenciar o Alvará, licenças e demais documentos necessários ao funcionamento do restaurante.

12.18 A CONTRATADA deverá repor bimestralmente, os utensílios danificados, por outros de idêntico padrão de qualidade.

12.19 No primeiro dia da execução do contrato a Gerência de Manutenção realizará com a empresa CONTRATADA o termo de recebimento das condições operacionais das câmaras frigoríficas e das caldeiras apresentando check list com a verificação dos itens conforme modelo no anexo ao termo de referência.

12.20 Todas as verificações que constatarem a necessidade de manutenção será de responsabilidade da Gerência de Manutenção da NUCLEP a correção em até 30 dias.

12.21 Caso a Gerência de Manutenção da NUCLEP constata danos nos equipamentos das câmaras frigoríficas e das caldeiras, em consequência de manipulações inadequadas, má utilização, a CONTRATADA deverá arcar com a manutenção.

12.22 A Gerência de Manutenção da NUCLEP realizará mensalmente inspeção nos equipamentos, obrigatoriamente com a presença do representante da CONTRATADA, apresentando no final check list com as condições dos equipamentos.

13.0 DO SERVIÇO DE CANTINA

13.1 A Contratada manterá em operação uma cantina, devendo a NUCLEP ceder local, água e energia elétrica para sua instalação.

13.2 A cantina funcionará no horário de 07:30hs às 16:30hs, tendo como finalidade a venda de artigos diversos, com a devida autorização da NUCLEP, devendo constar

obrigatoriamente do seu estoque os seguintes produtos: sorvetes, biscoitos e chocolates de diversos tipos, balas, chicletes, sanduíches frios, iogurtes, sucos, sabonetes, pasta de dentes, barbeador descartável, pilhas.

13.3 O preço de venda dos artigos de produção própria não poderá ser superior àquele constante das tabelas oficiais, os quais deverão ser afixadas em local visível.

13.4 Para os demais produtos, deverá ter os preços médios de mercado, praticados na praça de Itaguaí à época da venda, devendo ocorrer, não obstante, prévio acordo entre as partes para sua fixação.

13.5 Qualquer alteração de preço ou layout da cantina, assim como colocação de mobiliário e equipamentos, deverá ser autorizado pela fiscalização da NUCLEP.

13.6 A CONTRATADA poderá vender, na cantina, refeições para empresas prestadoras de serviços ou visitantes, desde que exista a anuência da NUCLEP.

14.0 DA VIGÊNCIA

14.1 A vigência do presente contrato será de **24 (vinte e quatro) meses**, com início na data de **27/11/2022**.

14.2 A vigência do presente contrato poderá ser prorrogada, até o limite do art. 71, inciso I ou II, da Lei nº 13.303/2016, por acordo entre as partes.

14.3 Caso haja interesse de ambas as partes na prorrogação da contratação, este deverá ser manifestado por escrito à parte contrária antes do término de vigência de cada período contratual.

14.4 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo e se for mantida a vantajosidade na contratação para a NUCLEP.

14.5 Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação serão eliminados na renovação.

15.0 DO VALOR

15.1 Pela execução do objeto contratado, será devido à CONTRATADA o valor total de **R\$ 10.285.999,20 (dez milhões duzentos e oitenta e cinco mil e novecentos e noventa e nove reais e vinte centavos)**, conforme proposta apresentada (Anexo II deste Contrato), cujo pagamento observará a Cláusula de Pagamento deste instrumento, e a composição de custos da CONTRATADA.

15.2 Todas as despesas com tributos, encargos sociais e trabalhistas, fretes, embalagens, seguros e quaisquer outras despesas diretas e indiretas que incidam sobre o objeto desta contratação correrão por conta da CONTRATADA.

15.3 A CONTRATADA deverá arcar com os ônus decorrentes de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso os quantitativos previstos inicialmente em sua proposta não sejam satisfatórios para o atendimento ao objeto deste Contrato.

16.0 DO PAGAMENTO

16.1 O pagamento será efetuado pela NUCLEP em até 10 (dez) dias, contados da data da entrega da nota fiscal eletrônica/fatura, após a devida conferência e aprovação desta pelo órgão da NUCLEP administrador do contrato;

16.2 Para toda efetivação de pagamento, o CONTRATADO deverá apresentar no mínimo 1 (uma) via do documento fiscal, quando emitido em papel, no Protocolo Geral da NUCLEP, localizado na Av. General Euclides de Oliveira Figueiredo, nº 200, Brisamar, Itaguaí – RJ, no período compreendido entre 08h e 15h, ou encaminhar o documento fiscal, quando emitido eletronicamente, à caixa do setor gestor do contrato no e-mail: nfnuclep@nuclep.gov.br.

16.3 Salvo exceções legais previstas na legislação e regulamentos pertinentes, a CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, emitir nota fiscal eletrônica.

16.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a NUCLEP.

16.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

16.6 Os pagamentos serão efetuados através de ordem de pagamento bancária, devendo a CONTRATADA informar à Gerência de Planejamento e Finanças (AF) da NUCLEP o número de sua conta, agência e o banco depositário.

16.7 Na hipótese de dúvida quanto à exatidão dos faturamentos emitidos pela CONTRATADA a NUCLEP se reserva o direito de descontar da fatura ou da garantia prestada até que a contratada comprove a sua exatidão ou a CONTRATADA emitindo a nota fiscal no valor exato autorizado, poderá pleitear a restituição, caso não concorde, no mês subsequente.

16.8 Nas hipóteses abaixo, a NUCLEP se reserva o direito de efetuar a retenção/o desconto da fração inadimplida na nota fiscal eletrônica/fatura ou a glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando a CONTRATADA:

- a) Deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida para as atividades contratadas;
- b) Emitir a nota fiscal eletrônica/fatura com qualquer erro detectado pelo órgão gestor do contrato da NUCLEP;
- c) Na hipótese de dúvida quanto à exatidão da nota fiscal eletrônica/fatura emitida detectado pelo órgão gestor do contrato da NUCLEP.

17.0 DO REAJUSTE

17.1 Será permitido o reajustamento dos preços dos serviços contratados desde que transcorrido 01 (um) ano da data prevista para apresentação da proposta de preço, limitado à variação do IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Ampliado, divulgado pelo IBGE, com base na seguinte fórmula:

$$Vr = Va \times (1 + Ia)$$

Onde:

Vr = Valor Reajustado;

Va = Valor Atual;

Ia = Índice Acumulado em 12 (doze) meses, considerados os meses fechados, incluindo-se o índice apurado do mês da data prevista apresentação da proposta ou de seu aniversário

17.2 No caso de substituição ou extinção IPCA, será utilizado, para o cálculo do reajuste, o índice que o substituir e, caso não exista, será negociado entre as Partes outro índice que possua forma similar de apuração.

- a) O IPCA poderá ser substituído por índice específico ou setorial relacionado ao objeto contratado, quando couber, desde que reconhecido por órgãos oficiais e justificado por meio de planilha descritiva devidamente detalhada e formalizada pela CONTRATADA.

17.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro será considerada como data-base os aniversários da data prevista para a apresentação da proposta, indicada no caput desta Cláusula.

17.4 Caberá à CONTRATADA a solicitação do reajustamento, devendo, para tanto, efetuar o cálculo do reajuste e apresentar a respectiva memória ou planilha para ser aprovada pela NUCLEP, acompanhada dos documentos comprobatórios dos índices utilizados nos cálculos, para comprovação de sua variação, sob pena de preclusão.

18.0 DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

18.1 A revisão de preços poderá ser solicitada pela CONTRATADA, a qualquer tempo, quando ocorrer fato imprevisível ou previsível, porém, de consequências incalculáveis, retardador ou impeditivo da execução do contrato, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, que onere ou desonere as obrigações pactuadas no presente Contrato, respeitando-se o seguinte:

- a. A CONTRATADA deverá formular, por escrito, à NUCLEP requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência do fato gerador;
- b. A comprovação será realizada por meio de documentos, tais como, atos normativos que criem ou alterem tributos, lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão;
- c. Com o requerimento, a CONTRATADA deverá apresentar planilhas de custos unitários, comparativas entre a data da formulação da proposta ou do último reajuste e o momento do pedido de revisão, contemplando os custos unitários envolvidos e evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor pactuado.

18.2 Independentemente de solicitação, a NUCLEP poderá convocar a CONTRATADA para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto, na quantidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado, ou de itens que compõem o custo, cabendo à CONTRATADA apresentar as informações solicitadas pelo órgão da NUCLEP administrador do contrato.

19.0 DO EMPENHO

19.1 Tão logo seja emitido o competente empenho, seus dados, bem como sua classificação programática, serão objeto de adendo ao presente contrato.

20.0 DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

20.1 O recebimento é aquele previsto no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

21.0 DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1 A subcontratação é aquela prevista no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

22.0 DA CESSÃO DE CONTRATO OU DE CRÉDITO E SUCESSÃO CONTRATUAL

22.1 É vedada a cessão ou transferência deste Contrato, total ou parcialmente, ou de qualquer crédito dele decorrente, bem como a emissão, por parte da CONTRATADA, de qualquer título de crédito em razão do mesmo.

22.2 A sucessão contratual será permitida somente em decorrência de operações societárias de fusão, cisão ou incorporação realizada pela CONTRATADA, e desde que:

- I. Previamente analisado e consentido pela NUCLEP, considerando eventuais riscos ou prejuízos para o adimplemento contratual;
- II. Sejam mantidas todas as condições contratuais, inclusive quanto aos requisitos de habilitação originais; e
- III. Exista expressa concordância do sucessor em assumir a responsabilidade pela execução do presente Contrato e receber os créditos dele decorrentes.

23.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

23.1 Além das obrigações específicas relacionadas ao objeto e consignadas no Anexo I – Termo de Referência, constituem ainda obrigações da CONTRATADA:

23.2 Executar o objeto de acordo com as condições, especificações e quantitativos estipulados no Contrato e seus Anexos;

23.2.1 Em caso de conflito entre os termos deste contrato e os da proposta da CONTRATADA, prevalecem os termos deste contrato.

23.2.2 No caso de termos omissos neste contrato, porém presentes na proposta da CONTRATADA, aplicam-se os termos da proposta da CONTRATADA, e vice-versa.

23.3 Responder por todas as despesas referentes às obrigações decorrentes do direito de propriedade intelectual, trabalhistas, tributárias, previdenciárias, fiscais e de acidentes de trabalho no ambiente da CONTRATANTE;

23.4 Vedar 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;

23.5 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas e dos padrões exigidos pela NUCLEP, em observância às normas e regulamentos aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica, sempre orientando seus empregados a executarem suas tarefas com presteza, rapidez e eficiência;

23.6 Comunicar a NUCLEP, por escrito, qualquer anormalidade ou irregularidade e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

23.7 Manter, durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, comprovando-as sempre que solicitado pela NUCLEP;

23.8 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções decorrentes da execução;

23.9 Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os encargos e tributos, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a execução do objeto deste Contrato;

23.10 Permitir vistorias e acompanhamento da execução do objeto pelo Gestor do Contrato ou outro representante formalmente designado pela NUCLEP, fornecendo-lhe todas as informações necessárias para a utilização e monitoramento do serviço contratado;

23.11 Abster-se de contratar serviços de empregados pertencente ao quadro de pessoal da NUCLEP durante a execução dos serviços mencionados;

23.12 Não utilizar qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

23.13 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, ficando a NUCLEP autorizada a descontar da garantia ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

23.14 cumprir as orientações ou notificações do fiscal/Comissão Executora (Fiscalizadora / Gestora) do Contrato relacionadas à perfeita execução do seu objeto;

23.15 Reparar ou ressarcir a NUCLEP ou a terceiros por quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução dos serviços, cuja responsabilidade não é excluída ou reduzida pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por parte da NUCLEP.

23.16 Submeter-se ao código de ética da NUCLEP, disponível no sítio eletrônico: <https://www.nuclep.gov.br/pt-br/component/k2/codigo-de-etica-e-codigo-de-conduta-e-integridade>

24.0 DAS OBRIGAÇÕES DA NUCLEP

24.1 Além das obrigações específicas estabelecidas em lei e aquelas definidas no Anexo I – Termo de Referência, constituem ainda obrigações da NUCLEP:

24.2 Receber o objeto contratado provisória e definitivamente, observadas as regras deste instrumento e de seus anexos;

24.3 Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste Contrato, mediante documento fiscal devidamente atestado;

24.4 Designar fiscal/gestor para acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pelas partes neste Contrato, atribuindo-lhe competência para avaliar a execução dos serviços, notificar e fixar prazo para a CONTRATADA corrigir eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, liquidar a despesa e atestar o adimplemento das obrigações;

24.5 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, o Termo de Referência e os termos de sua proposta;

24.6 Prestar todas as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da CONTRATADA, necessários à perfeita execução do objeto deste Contrato;

25.0 DO ACOMPANHAMENTO CONTRATUAL

25.1 Durante a vigência deste Contrato a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela Gerência de Logística, especialmente designada, na forma do Regulamento de Licitações e Contratos da NUCLEP.

25.2 O acompanhamento contratual é pressuposto para o recebimento provisório ou definitivo do seu objeto, mas não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA pela solidez e segurança com relação ao serviço contratado, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Contrato.

25.3 Qualquer desconformidade quanto ao objeto contratado, apontada pela comissão ou pelo Fiscal (Gestor ou Executor) do Contrato, acarretará a rejeição do objeto, devendo a CONTRATADA providenciar as devidas correções ou o correto adimplemento da obrigação.

25.4 As irregularidades apontadas pela comissão ou pelo Fiscal (Gestor ou Executor) do Contrato durante o acompanhamento da execução, ou no momento do recebimento, deverão ser sanadas até o prazo previsto para o adimplemento da obrigação, sob pena da aplicação das penalidades cabíveis.

25.5 A NUCLEP acompanhará e fiscalizará a prestação dos serviços descritos neste Contrato, anotando, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização de vícios, defeitos, imperfeições, falhas, irregularidades ou incorreções observados, encaminhando os apontamentos à autoridade superior competente para as providências cabíveis, de modo a zelar pelo perfeito e integral cumprimento do objeto.

26.0 DAS PENALIDADES

26.1 Comete infração administrativa, a CONTRATADA que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do Contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não manter a proposta.

26.1.2 A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a NUCLEP;
- b) multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite do valor total do contrato;
- c) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d) em caso de inexecução parcial, a multa, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a NUCLEBRAS EQUIPAMENTOS PESADOS por até 2 (dois) anos;
- f) As penalidades de advertência e de suspensão temporária poderão ser aplicadas juntamente com a penalidade de multa.

26.1.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 83, III da Lei nº 13.303, de 2016, a CONTRATADA que:

- a) tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstre não possuir idoneidade para contratar com a NUCLEP em virtude de atos ilícitos praticados.

26.1.4 As partes e seus prepostos ficam obrigados, durante a vigência contratual, a seguirem e respeitarem as disposições contidas no Código de Ética, Conduta e Integridade da NUCLEP, disponível no endereço eletrônico da NUCLEP.gov.br, implicando em penalidades contratuais e nas previstas em lei nos casos de descumprimento de suas disposições.

26.1.5 As sanções de caráter patrimonial observarão o valor limite do contrato.

26.1.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, conforme §2º do art. 83 da Lei n.º 13.303/20.

26.1.7 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à NUCLEP, observado o princípio da proporcionalidade.

26.1.8 Sem prejuízo da aplicação de penalidades, a CONTRATADA é responsável pelos danos causados à Administração ou a terceiros na forma disposta no artigo 76

da Lei 13.303/2016, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

26.1.9 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

26.1.10 Quando interposto, o recurso deverá ser entregue, em até 10 (dez) dias úteis, contra recibo, ao setor de protocolo da NUCLEP das 8:00h às 16:00h, em dias úteis. Também poderá ser entregue mediante carta registrada (AR) nos Correios valendo a data de recebimento na NUCLEP ou pelo e-mail restaurante@NUCLEP.gov.br, com entrega dos originais, necessariamente, em 5 (cinco) dias da data da recepção do material.

26.1.11 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,02% do valor anual do contrato
2	0,03% do valor anual do contrato
3	0,04% do valor anual do contrato
4	0,05% do valor anual do contrato
5	0,06% do valor anual do contrato
6	0,07% do valor anual do contrato

Tabela 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
2	Suspender ou interromper, total ou parcialmente, os serviços contratuais, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	6	Por dia e por atendimento.
3	Utilizar o espaço dos restaurantes para uso de terceiros sem a prévia autorização do Gestor do contrato.	1	Por ocorrência
4	Manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante.	5	Por ocorrência
5	Deixar de enviar a documentação de habilitação atualizada.	1	Por ocorrência
6	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	1	Por ocorrência
7	Deixar de apresentar, quando solicitado e no prazo estipulado os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
8	Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados.	4	Por ocorrência e por dia
9	Deixar de realizar mensalmente dedetização e semanalmente desratização de todas as instalações sob responsabilidade da contratada.	5	Por ocorrência e por dia

10	Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação.	6	Por ocorrência e por dia
11	Servir alimento contaminado ou deteriorado.	6	Por ocorrência e por dia
12	Permitir contaminantes nos alimentos que possam causar dano por meio de lesão ou enfermidade, podendo ser de natureza física, química ou biológica.	6	Por ocorrência e por dia
13	Mudanças no cardápio sem aviso prévio de 48 horas.	1	Por ocorrência e por dia
14	Na falta de entrega de Uniformes/EPI quando estiverem – Exemplo: (EPI's danificados, desgastados, quebrados). Reposição imediata.	1	Por empregado e por dia
15	Deixar de prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 72 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à Fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado.	3	Por item e por dia
16	Deixar de manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA.	3	Por ocorrência
17	A CONTRATADA não apresentar o Boletim de Ocupação Funcional (BOF)/ Alvará conforme exigência da Fiscalização Sanitária Municipal no prazo estipulado pela fiscalização	6	Por ocorrência
18	Não realizar às suas próprias expensas análises laboratoriais dos alimentos servidos, conforme condições estabelecidas no contrato.	2	Por ocorrência
19	Deixar de providenciar limpeza, higienização, desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pela Fiscalização.	4	Por ocorrência
20	Deixar de cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da Fiscalização.	4	Por ocorrência
21	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não encaminhados para distribuição (sobras).	5	Por dia
22	Descartar os alimentos preparados e não servidos (restos).	5	Por ocorrência
24	A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos seguindo os padrões de higiene conforme as legislações vigentes conforme condições estabelecidas no contrato.	1	Por dia e por ocorrência

27.0 DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

27.1 O contrato somente poderá ser alterado por acordo entre as partes.

27.2 O contrato poderá ser alterado por acordo entre as partes nos seguintes casos:

27.2.1 Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos;

27.2.2 Quando necessária à modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto;

27.2.3 Quando conveniente à substituição da garantia de execução;

27.2.4 Quando necessária à modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento, com relação ao cronograma financeiro fixado, sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens;

27.2.5 Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da CONTRATADA e a retribuição da NUCLEP para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, 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.

27.3 Em havendo alteração do contrato que aumente os encargos da CONTRATADA, deverá restabelecido, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

28.0 DA GARANTIA

28.1 Após a celebração do contrato e no prazo de 5 (cinco) dias contados da convocação, prorrogável por igual período, a CONTRATADA deverá optar pela prestação de uma das seguintes garantias, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do presente Contrato:

a) Caução em dinheiro, depositada em favor da NUCLEP, de acordo com as orientações fornecidas no momento da convocação;

b) Seguro-garantia, mediante apólice de seguro emitida por Instituição autorizada pela SUSEP a operar no mercado securitário, que não se encontre sob regime de Direção Fiscal, Intervenção, Liquidação Extrajudicial ou Fiscalização Especial, e que não esteja cumprindo penalidade de suspensão imposta pela SUSEP; ou

c) Carta de Fiança Bancária emitida por Instituição Financeira autorizada pelo Banco Central do Brasil-BACEN para funcionar no Brasil e que não se encontre em processo de liquidação extrajudicial ou de intervenção do BACEN e que, por si ou pelos

acionistas detentores de seu controle, não participem do capital ou da direção da CONTRATADA.

28.2 Quando a opção da CONTRATADA recair sobre seguro-garantia, o Instrumento de Apólice de Seguro deve prever expressamente:

- I. Responsabilidade da seguradora por todas e quaisquer multas de caráter sancionatório, aplicadas à CONTRATADA em decorrência do presente Contrato;
- II. Vigência ao longo de todo o prazo contratual, observado o inciso III, a seguir;
- III. Limite de 90(noveenta) dias, contados do término da vigência contratual, para apuração de eventual inadimplemento da CONTRATADA e para a comunicação da expectativa de sinistro ou do efetivo aviso de sinistro, observados os prazos prescricionais pertinentes.

28.3 Quando a opção da CONTRATADA recair sobre seguro-garantia, o Instrumento de Apólice de Seguro deve prever expressamente:

I. Renúncia expressa, pelo fiador, ao benefício de ordem disposto no artigo 827 do Código Civil;

II. Vigência ao longo do prazo contratual, observado o inciso III, a seguir;

III. Limite de 90 (noventa) dias, contados do término da vigência contratual, para apuração de eventual inadimplemento da CONTRATADA e para a comunicação da sua ocorrência à Instituição Financeira, observados os prazos prescricionais pertinentes.

28.4 Toda e qualquer garantia prestada pela licitante vencedora:

I. Somente poderá ser levantada 90 (noventa) dias após a extinção do contrato, e quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

II. Poderá, a critério da NUCLEP, ser utilizada para cobrir eventuais multas e/ou para cobrir o inadimplemento de obrigações contratuais, sem prejuízo da indenização eventualmente cabível. Nesta hipótese, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da notificação regularmente expedida, a garantia deverá ser reconstituída;

III. Ficará retida no caso de rescisão contratual, até definitiva solução das pendências administrativas ou judiciais.

28.5 A CONTRATADA deve obter do garantidor anuência em relação à manutenção da garantia prestada, nos casos de alteração do Contrato, sempre que este for garantido por fiança bancária ou seguro-garantia, observado o prazo máximo de 15 (quinze) dias após a assinatura do aditivo ou apostilamento, conforme o caso.

28.6 Se ocorrer perda ou insuficiência da garantia, por qualquer motivo, a CONTRATADA deverá providenciar a sua complementação ou substituição no prazo

máximo de 15 (quinze) dias após o recebimento da notificação regularmente expedida pela NUCLEP ou pactuado em aditivo ou em apostilamento, observadas as condições originais para aceitação da garantia estipulada nesta Cláusula.

28.7 Sem prejuízo das sanções previstas na lei, neste Contrato e seus anexos, a não prestação da garantia exigida será considerada descumprimento de cláusula contratual.

29.0 DA RESCISÃO DO CONTRATO

29.1 O instrumento contratual poderá ser rescindido unilateralmente pela NUCLEP, independentemente de notificação ou de interpelação, judicial ou extrajudicial, nas seguintes hipóteses:

- 29.1.1 Diante do não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- 29.1.2 Diante da lentidão do seu cumprimento, levando a NUCLEP a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
- 29.1.3 Diante do atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;
- 29.1.4 Pela paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à NUCLEP;
- 29.1.5 Pelo desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, assim como as de seus superiores; e,
- 29.1.6 Pelo cometimento reiterado de faltas na sua execução.
- 29.1.7 A associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação não admitidas no edital e no contrato;
- 29.1.8 Decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da contratada;
- 29.1.9 Alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do contrato;
- 29.1.10 Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução do contrato.

30.0 DA FORÇA MAIOR

30.1 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior na execução do objeto do contrato deverá ser comunicada por escrito pela CONTRATADA, no prazo de até 48h (quarenta e oito horas), contadas da data do evento, na qual deverá descrever minuciosamente o fato e fazer prova da sua existência.

30.2 Em nenhuma hipótese serão considerados casos fortuitos ou de força maior prejuízos que, eventualmente, venham a ser causados à NUCLEP, por imperícia, negligência, imprudência ou omissão dos empregados/colaboradores/prepostos da CONTRATADA ou de terceiros.

30.3 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos emergentes e lucros cessantes causados à NUCLEP, salvo se estiver em mora e aquele ocorrer durante o atraso do adimplemento da obrigação.

30.4 As sanções administrativas não serão aplicadas se a inexecução total ou parcial do contrato se der em virtude de caso fortuito ou de força maior.

30.5 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, desde que acarretem o impedimento à execução do objeto do contrato, é motivo para a rescisão unilateral contratual pela NUCLEP.

31.0 DA ANTICORRUPÇÃO

31.1 As partes declaram, neste ato, que conhecem e entendem os termos da Lei Federal nº 12.846/2013 (lei anticorrupção) e sua legislação correlata e estão cientes que, na execução do eventual futuro contrato, é vedado às partes incluindo seus empregados, prepostos e/ou gestores:

- 31.1.1 Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- 31.1.2 Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o eventual futuro contrato;
- 31.1.3 Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- 31.1.4 Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do eventual futuro contrato; ou
- 31.1.5 De qualquer maneira fraudar o presente contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, do Decreto nº 8.420/2015 ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis, ainda que não relacionadas com o eventual futuro contrato.

32.0 DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

32.1 Informações preliminares:

32.1.1 Os serviços deverão ser prestados de forma ininterrupta, com disponibilidade de 100% (cem por cento) do tempo para execução. Nas situações consideradas como

emergenciais, pela natureza do local a ser prestado o serviço, a Contratada deverá atender prontamente.

32.1.2 Durante a vigência do contrato, a Contratante adotará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme anexo ao Termo de Referência.

33.0 DA MATRIZ DE RISCOS

33.1 A CONTRATADA e a NUCLEP, tendo como premissa a obtenção do melhor custo contratual, mediante a alocação do risco à parte que detenha maior capacidade para geri-lo e absorvê-lo, identificam os riscos decorrentes da relação contratual e, sem prejuízo de outras previsões contratuais, estabelecem os respectivos responsáveis, na MATRIZ DE ALOCAÇÃO E GESTÃO DE RISCOS (ANEXO III).

34.0 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

34.1 Este Instrumento Contratual representa tudo o que foi pactuado de comum acordo entre a NUCLEP e a CONTRATADA com relação ao objeto nele previsto.

34.2 Os casos omissos serão analisados pelos representantes legais das Partes, com o intuito de solucionar o impasse, sem que haja prejuízo para nenhuma delas, tendo por base o que dispõem a Lei nº 13.303/2016 e demais legislações vigentes aplicáveis à espécie.

34.3 Eventual omissão ou tolerância quanto à exigência do cumprimento das obrigações contratuais ou ao exercício de prerrogativa decorrente deste Contrato não constituirá renúncia ou novação nem impedirá as partes de exercerem os seus direitos a qualquer tempo.

34.4 Integram o presente Contrato:

- I. Anexo I - Proposta
- II. Anexo II - Termo de Referência
- III. Anexo III – Matriz de Risco

35.0 DO FORO

35.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Rio de Janeiro, para dirimir quaisquer questões oriundas do cumprimento do presente Contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e contratadas, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias, de igual forma e teor.

Itaguaí, de de 2022.

NUCLEBRÁS EQUIPAMENTOS PESADOS S/A – NUCLEP
CNPJ: 42.515.882/0003-30

Representante Legal

Representante Legal

TR REFEICOES INDUSTRIAIS LTDA
CNPJ: 27.830.827/0001-89

Representante Legal