



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Instituto de Ciências Humanas
Departamento de Serviço Social

**Um olhar sobre a terceirização frente à questão da
Segurança Alimentar e Nutricional no Contexto do
Restaurante Universitário**

MÁRIO AUGUSTO MACEDO LIMA

Sob a orientação do Prof.Dr.Newton Narciso Gomes Júnior

Brasília-DF
Novembro de 2014



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Instituto de Ciências Humanas
Departamento de Serviço Social

Um olhar sobre a terceirização frente à questão da Segurança Alimentar e Nutricional no Contexto do Restaurante Universitário

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao departamento de Serviço Social da Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do grau de bacharel em Serviço Social.

MÁRIO AUGUSTO MACEDO LIMA

Sob a orientação do Prof.Dr.Newton Narciso Gomes Júnior

Brasília-DF

Novembro de 2014



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Instituto de Ciências Humanas
Departamento de Serviço Social

Um olhar sobre a terceirização frente à questão da Segurança Alimentar e Nutricional no Contexto do Restaurante Universitário

MÁRIO AUGUSTO MACEDO LIMA

Sob a orientação do Prof.Dr.Newton Narciso Gomes Júnior

Banca Examinadora:

Mestrando Elcio Magalhães
SER/UNB

Prof^a.Dr^a Priscilla Maia de Andrade
SER/UNB

Prof Dr. Newton Narciso Gomes Júnior
Orientador SER/UNB

Dedicatória

*À minha amada mãe
Iracema Oliveira de
Macedo Lima*

Agradecimentos

Sendo esta uma parcela importante de minha vida acadêmica construída sob muitas lutas e dificuldades nos mais variados campos, agradeço a minha irmã e companheira Mayra por ter me apoiado e me dado forças para seguir em frente nos momentos de dificuldade e confusões dos mais variados momentos de minha vida, dentre eles durante a construção deste trabalho e por ser esta irmã maravilhosa que desde pequena sempre esteve ao meu lado. Muito obrigada minha irmã querida.

Aos meus irmãos Jorge e Ludmilla por serem também pessoas que sempre acreditaram em meu êxito e nos momentos mais difíceis estiveram ao meu lado, me aconselhando e participando da minha vida, além de agradecer ao meu irmão Jorge o incentivo a ingressar no curso de Serviço Social onde descobri a profissão que tanto amo e vou seguir.

À minha cunhada Denise e meu Cunhado Thomas que são pessoas que tenho muita gratidão por me escutarem e dar todo o suporte necessário.

À Mariana que acompanhou a produção deste trabalho e nos momentos de tristeza me fez rir e nos momentos de cansaço me distraiu. Aconselhando-me nos momentos de confusão com suas opiniões sensatas e por me dar o enorme prazer de nossas maravilhosas conversas. É com muito carinho que agradeço por ter aparecido em meu caminho Mariana.

Agradeço a minha grande amiga Ana Maria por estar sempre estar disposta a me ouvir e a todo apoio dado durante os mais variados momentos além de ter vivido comigo momentos inesquecíveis de lutas e conversas.

Ao meu grande amigo e irmão Lucas que apesar de estar longe participou de muitos momentos bons e outros um tanto tensos na militância e por me proporcionar momentos agradáveis e felizes. Muito obrigado Lucas.

Ao meu grande amigo Felipe Liwan por ter participado de vários processos de minha vida dentre eles este e por ter me entendido em meio às dificuldades e por muitas vezes me ajudado.

Agradeço ao meu pai de santo Jorge por cuidar de mim nos momentos de dificuldade me ajudando. Agradeço aos meus Orixás por terem me dado forças para trilhar esta parte do meu caminho.

É com enorme orgulho que agradeço ao meu grande amigo e eterno professor Newton por tudo que fez e faz por mim, me dando o enorme prazer das nossas conversas durante as tardes em sua sala e a oportunidade de ter sido seu aluno. Me dado força e

estímulo para continuar, além de ser uma pessoa muito importante em minha vida que nos momentos mais conturbados me apresentou caminhos a serem trilhados.

À querida professora e amiga Maria Lúcia Lopes por ter me dado à possibilidade de em suas maravilhosas aulas o ter enriquecimento e aumentar meu conhecimento com conselhos que foram e são muito importantes tanto academicamente como para a vida.

À professora e amiga Priscilla que participou de diversos momentos durante as disciplinas e a militância, considerando o último, sua presença foi decisiva me orgulho em ser seu aluno e amigo. Muito obrigado por tudo.

Agradeço a todos os professores do departamento e ao Departamento de Serviço Social por todo o suporte dado durante a formação. Um agradecimento especial aos trabalhadores terceirizados que tem uma enorme importância para o funcionamento da Universidade além de serem pessoas que tenho muita identificação devido a minha trajetória de vida.

Por fim, agradeço a minha falecida mãe Iracema por ter sido tão companheira durante uma parcela significativa de minha vida. Se não fosse todo o estímulo e valorização dos estudos que dava a mim e a todos os meus irmãos não teríamos chegado aonde chegamos e não estaria escrevendo este trabalho, onde estiver minha mãe eu declaro aqui meu amor incondicional e agradecimento à senhora.

Sumário

INTRODUÇÃO	1
HIPÓTESE	2
METODOLOGIA	2
O PROCESSO DE TERCEIRIZAÇÃO.	4
IMPACTOS NA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO	21
CONSIDERAÇÕES FINAIS	31
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	33
<i>CARTA DE OTTAWA</i>	35
<i>CARDÁPIO</i>	40
<i>Contrato do Restaurante Universitário</i>	41

Introdução

A recente terceirização dos serviços do restaurante Universitário, RU, da Universidade de Brasília vem sendo acompanhada de críticas e reclamações por parte dos usuários, alunos e funcionários da UnB. Nasce dessa realidade meu interesse em tomar o RU como objeto de estudo nesse Trabalho de Conclusão de Curso

Ao longo da minha graduação fui usuário regular do restaurante para as três refeições (café da manhã, almoço e jantar). Nos quatro anos de duração do curso acompanhei a transição da gestão do RU. Nos anos iniciais, sob a gestão da UnB, apesar dos problemas recorrentes associados aos problemas de infraestrutura resultantes da ausência de investimentos regulares na manutenção e modernização da cozinha, as refeições obedeciam um padrão alimentar e nutricional calcado na oferta diversificada de alimentos e dietas equilibradas. No terço final do meu período como aluno, a gestão passou para mãos privadas e o padrão anterior foi superado pela perda da qualidade, redução da diversidade que associado à crônica falta de investimento, converteram o RU numa incerteza para todos.

O presente estudo ganha relevância na medida em que o objeto integra o cotidiano de toda a comunidade acadêmica. A insegurança alimentar por inadequação da dieta e as sucessivas interrupções dos serviços do RU operaram como emuladores dessa reflexão que tem por objetivo, ao expor o problema, contribuir com a emulação da discussão em torno de um tema sensível a todos, o direto a uma alimentação saudável, segura e regular.

Para construção das argumentações em torno dos problemas de insegurança alimentar associados aos serviços do RU essa monografia foi dividida em quatro partes. Na primeira seção dedico-me a expor os contornos do problema de pesquisa e destacar seus determinantes principais e apresentar o referencial metodológico. Na segunda parte, exponho além dos objetivos: geral e específicos, a hipótese e a pergunta de partida que orientam a investigação. Na terceira seção encontra-se o marco teórico do TCC no qual as principais categorias de análise são apresentadas e discutidas. Por fim, como conclusão desenvolvo argumentos sobre a importância do resgate do RU pela administração pública, a recuperação das suas funções : oferecer de forma segura e sem distinções ou restrições, uma alimentação saudável, diversificada e equilibrada para todos os usuários, sejam alunos ou funcionários da UnB.

Hipótese

A concessão da produção e comercialização de refeições servidas no restaurante universitário da Unb para uma empresa privada subverteu a orientação de oferta de refeições de qualidade, segura e suficiente para todos os alunos independente das condições sociais e financeiras de cada um. Como corolário da hipótese argumenta-se que a terceirização do restaurante permitiu à empresa fornecedora instituir dois tipos de refeições, uma de pior qualidade destinada aos estudantes pobres e uma de melhor qualidade destinada aos que possam pagar por isso, rompendo assim a natureza do que seria um restaurante universitário.

Metodologia

A pesquisa será realizada com base em uma revisão bibliográfica baseada na pesquisa documental por meio da análise da legislação referente a segurança alimentar e nutricional através da BRASIL.Losan(2006).lei 11.346 de 15 de setembro de 2006,também em livros sobre a segurança alimentar como o livro a História da Alimentação no Brasil do autor Câmara Cascudo,do livro política social da autora Ivanete Bosquetti,da página do Restaurante Universitário no site da própria Universidade de Brasília,página da transparência pública para aquisição de documentos como o contrato da Universidade com a empresa fornecedora do serviço de alimentação, além da Tese de meu Professor orientador Newton Gomes enviada por email.

Durante a coleta de documentos para a realização deste trabalho encontrei dificuldades com relação a obtenção dos mesmos devido a enorme burocracia que acaba gerando uma demora excessiva para obtenção das informações,devido a isso recorri a página da transparência pública e páginas na internet para aquisição de mais documentos e informações.

O conjunto das informações coletadas serviram de base para realização do trabalho assim como a experiência cotidiana no restaurante onde durante a graduação realizei as três

refeições diárias assim como a militância durante este período que me serviu de incentivo para escrever este trabalho além de ser também mais uma fonte de informações.

Neste trabalho é realizada a comparação entre o restaurante durante o período em que era parcialmente terceirizado e após a terceirização total, colocando a queda da qualidade em decorrência da terceirização e o processo de discriminação após a abertura do Restaurante executivo onde são servidas refeições de melhor qualidade por um preço elevado, sendo assim realizei este caminho para produzir este Trabalho de Conclusão de Curso.

O processo de terceirização.

O processo de Terceirização na Universidade vem acompanhado de uma série de problemas que dizem respeito à qualidade dos serviços prestados, sendo que na lógica do mercado a preocupação maior é com o lucro e não com a qualidade. Considerando isso é deixado em segundo plano, à qualidade da alimentação que é um aspecto fundamental para a qualidade de vida e manutenção da sobrevivência de uma forma saudável.

As empresas terceirizadas se preocupam com a garantia do lucro via produção em massa segundo dados do (DIEESE,2011, p.3)

Do ponto de vista econômico, as empresas procuram otimizar seus lucros, em menor grau pelo crescimento da produtividade, pelo desenvolvimento de produtos com maior valor agregado, com maior tecnologia ou ainda devido à especialização dos serviços ou produção.

Essas empresas procuram aumentar os lucros e baixar os custos através de baixos salários segundo dados do (DIEESE,2011,p.6),”A remuneração, demonstra que em dezembro de 2010 ela foi de menos 27,1% para os trabalhadores terceirizados”.

As jornadas extensas de trabalho são um problema considerando que muitas empresas exigem horas extras dos trabalhadores e não os pagam por isso além de investirem o mínimo em melhores condições de trabalho o que é fundamental para garantia da qualidade de vida e saúde do trabalhador. Nestes setores a realidade se mostra de uma forma diferenciada sendo que a grande maioria dos trabalhadores terceirizados não tem direitos básicos garantidos assim como os golpes sofridos através de empresas que fecham de uma hora para outra não pagando verbas rescisórias que são um direito dos trabalhadores. Segundo (DIEESE,2011,p.16)

Ao terceirizar as empresas contratantes transferem para empresas menores a responsabilidade pelos riscos do seu processo de trabalho, isto é, terceiriza-se, quarteriza-se, etc. os riscos impostos por sua atividade de trabalho para empresas que nem sempre têm condições tecnológicas e econômicas para gerenciá-los.

As jornadas extensas de trabalho são a expressão da super-exploração a que estes trabalhadores são submetidos, tendo em vista que são exigidas muitas vezes horas extras que não são pagas aos trabalhadores assim como seus benefícios. Além da estrutura dos postos de trabalho ser precária, estes aspectos influenciam diretamente na qualidade do serviço prestado, um dos reflexos é a qualidade da alimentação que teve uma queda substancial desde que se iniciou o processo de terceirização do restaurante.

O restaurante quando gerido pela Universidade tinha um caráter diferenciado do atual considerando que o objetivo era garantir uma melhor qualidade da alimentação e o bem estar do estudante usuário, o cardápio nessa ocasião tinha uma maior variedade de nutrientes, o que permitia uma refeição mais nutritiva e saborosa.

Para além das variações e escolhas de cardápio, o restaurante seguia a lógica comum a qualquer restaurante universitário, tendo como prioridade servir refeições com qualidade garantindo uma alimentação segura em aspectos nutricionais. As condições de trabalho eram melhores antes da terceirização sendo que os servidores que ali prestavam, iam de acordo com as funções referentes à carreira via concurso público, tendo uma maior estabilidade, melhores condições de trabalho e remuneração, no entanto, com a terceirização do equipamento ocorrem diversas mudanças.

Considerando o processo de terceirização combinado com a precarização do trabalho e dos serviços prestados pelas empresas:

Buscam como estratégia central, otimizar seus lucros e reduzir preços, em especial, através de baixíssimos salários, altas jornadas e pouco ou nenhum investimento em melhoria das condições de trabalho. Do ponto de vista social, podemos afirmar que a grande maioria dos direitos dos trabalhadores é desrespeitada, criando a figura de um “cidadão de segunda classe” com destaque para as questões relacionadas à vida dos trabalhadores(as), aos golpes das empresas que fecham do dia para a noite e não pagam as verbas rescisórias aos seus trabalhadores empregados e às altas e extenuantes jornadas de trabalho. (DIEESE,2011,p.3).

Com a terceirização do serviço, o restaurante teve uma nova configuração em que funciona na mesma lógica estrutural de um self service, por exemplo, que secundariza a qualidade dos alimentos em detrimento a maior lucratividade. Diante desse quadro a refeição servida cai em qualidade em decorrência da baixa qualidade dos alimentos selecionados para compor o cardápio, que por isso custavam menos aos cofres públicos e também pelo barateamento da mão de obra, que resulta numa queda do custo na produção de alimentos, a fim de tais empresas obtivessem aumento em seu lucro.

Art. 1º Esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil

organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.(lei 11.346 de 15 de setembro de 2006)

Quando empresas se utilizam destas práticas acabam ferindo o um direito fundamental a vida de qualquer ser humano, para que se tenha qualidade de vida é necessário também uma alimentação saudável e o acesso regular a mesma, insere-se também a esta temática o debate no âmbito da saúde das pessoas devido a este ser um dos elementos fundamentais na promoção e proteção da saúde.

Ao se discutir a respeito de alimentação de qualidade na Universidade o ponto de vista coletivo referente à alimentação saudável, abarca a percepção deste público sobre modos de vida adequados que englobem seus costumes e hábitos alimentares.

O período industrial trouxe muitas mudanças que posteriormente a reestruturação produtiva gerou ainda mais transformações no mundo do trabalho influenciando significativamente o cotidiano da população que passa a ter um ritmo de vida diferenciado.

Nesse sentido, a Universidade como parte integrante da sociedade, também acompanha a dinâmica da realidade na qual se insere. Diante disso, os estudantes que residem em locais distantes de suas casas se alimentam no local de estudo, utilizando-se do restaurante universitário, das lanchonetes em seus intervalos de aula, assim como os que residem na casa do estudante (CEU) dentro da cidade universitária. No entanto, muitos estudantes que não tem aulas no período diurno, ainda sim, permanecem na Universidade para estudar, e devido a isso tem a necessidade de fazer mais de uma refeição no local como por exemplo o almoço e o lanche ou até mesmo o jantar. Entretanto, não é servido no restaurante aos estudantes o lanche, e em decorrência disso, a maioria busca outros locais para se alimentar, sendo estes em geral: lanchonetes que servem lanches rápidos como, salgados fritos ou assados. Portanto torna-se claramente perceptível a necessidade em se transpor tais limitações, saindo do básico de três refeições, para uma ampliação deste número, garantindo a saúde dos estudantes por meio de um quantitativo de refeições que de fato possam nutrir e garantir a saúde e bem estar destes estudantes. Considerando estes fatores uma alimentação rica em nutrientes, balanceada, segura e que respeite aspectos sociais e culturais dos utilizadores deste local, garante o direito humano a alimentação de qualidade.

Como supracitado, uma alimentação adequada perpassa tanto as necessidades Humanas Básicas - NHB que estão relacionadas a aspectos que dão sentido a vida como uma alimentação rica em nutrientes aspectos que dizem respeito à cultura regional e que respeitem a regionalidade de um povo, em sua construção histórica, social e cultural alimentar, para o enriquecimento da identidade regional que delineiam os traços de país.

A história da alimentação no Brasil compõe a identidade do próprio país, sendo que sua cultura e os hábitos que são constituídos socialmente, também fazem parte desta história, contada através de seus pratos e acompanhamentos como o arroz e feijão, a mistura, carne, salada e legumes que tornam-se ingredientes indispensáveis a qualquer refeição do brasileiro. “Poderíamos dizer que o binômio feijão-e-farinha estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do séc.XVII” (CASCUDO,2011,p.103).

Essa passagem demonstra como estes dois ingredientes estão presentes na culinária e como agregam valor tanto a cultura como a história nacional, assim como, a carne de charque dentre outros. Considerando tais fatores é importante que se preserve a culinária brasileira que é um dos traços que desenham a cultura e a identidade de uma nação, que no caso é a brasileira.

Uma perspectiva simplória do que representa uma alimentação saudável e, portanto adequada, é se limitar apenas a aspectos nutricionais desconsiderando que a alimentação tem um significado na vida das pessoas e dá sentido inclusive a ela.

Tradicionalmente, o conceito de “alimentação saudável” foi desenhado Com enfoque específico na dimensão biológica, contudo entende-se que este enfoque é um dos componentes que integram este complexo conceito que não se restringe e envolve uma complexidade de outras dimensões – sociais, econômicas,afetivas, comportamentais, antropológicas e ambientais. (Pinheiro, 2006,p.126-127).

O conceito de alimentação saudável passa por elementos como a variedade, que é algo importante e deve ser valorizado sendo que grande parte das vezes este aspecto não é de fato levado em conta. Considerando que a comida devido ao preparo em massa é repetida diversas vezes tendo como exemplo a mistura carne, um dos elementos importantes para qualidade da alimentação além da repetição de um tipo de proteína por dois ou três dias. Esse hábito acaba desagradando o público utilizador do espaço que espera uma novidade no cardápio.

A variedade acaba entrando na discussão também da qualidade sendo que uma alimentação de qualidade tem como elemento fundamental a variedade do que é produzido tendo como

produto final uma refeição diversificada, colorida e agradável ao paladar a depender da qualidade do preparo. O respeito de fato a cultura regional é importante sendo que refeições como a feijoada dentre outras são indispensáveis na composição do cardápio.

Um aspecto interessante que deve ser colocado neste trabalho para que seja dada uma dimensão da importância da alimentação saudável e a importância para a saúde é que na carta de Ottawa um dos pré-requisitos para garantia da saúde é a alimentação sendo assim, é importante que a alimentação seja garantida de forma, saudável e em quantidade e condições seguras para o consumo.

A alimentação deve ser encarada como um elemento componente dentro de um conjunto de serviços que são oferecidos via políticas sociais que assim como a saúde, faz parte de todo um processo que destina-se a garantir saúde e qualidade de vida à população.

No enfoque da Segurança Alimentar e Nutricional, uma alimentação é saudável e adequada quando trazemos para a abordagem da saúde outros fatores envolvidos em sua gênese. O alcance do estado nutricional adequado, de maneira indireta, pressupõe o encontro de alguns fatores como produção, abastecimento e comercialização, acesso e a utilização biológica dos alimentos. Para a garantia de uma alimentação saudável, é necessária condição adequada para seu total aproveitamento e estas condições são relativas às condições de vida como trabalho, moradia, emprego, educação, saúde, lazer e outros. . (Pinheiro,2006,p.128).

Tendo em vista o impacto de uma alimentação de qualidade na vida das pessoas, a importância de um restaurante ser público está inserida na discussão referente à qualidade das refeições, a produção em massa de alimentos atrelada à queda da qualidade da alimentação dizem respeito a uma visão do que é e para que serve o restaurante. Na ocasião em que o restaurante era gerido pela universidade ocorria uma maior variedade no cardápio servido além dos alimentos produzidos terem uma qualidade melhor é importante considerar que a visão do restaurante nada tinha a ver com a perspectiva de obtenção de lucro de um restaurante comum, mas sim da produção de uma alimentação de qualidade para os estudantes e trabalhadores que ali se alimentavam diariamente, com o processo de terceirização ocorreu uma série de mudanças.

Que culminaram na extinção de uma série de cargos e a queda da qualidade das condições de trabalho e renda em decorrência da terceirização dos serviços e são aspectos que entram na

discussão referente à segurança alimentar e nutricional e a garantia de uma alimentação saudável e adequada.

A atual situação do restaurante é a terceirização do serviço que anteriormente era prestado pela Universidade que sob o regime de concessão cedeu o espaço, móveis e maquinário a empresa responsável.

As empresas como citado anteriormente se preocupam primordialmente com a produção em massa e com o lucro sendo que a qualidade da refeição servida tem como sintoma uma drástica queda no padrão, considerando elementos como o cozimento e o aspecto da refeição servida. Um elemento importante a ser discutido é a relação direta das condições de trabalho com a qualidade da alimentação, ao mesmo passo que as condições de trabalho são precárias a alimentação tem uma queda em seu nível significativa.

Entrando no que tange a questão da queda da qualidade da alimentação em decorrência dentre outras razões pelas condições de trabalho e estrutura precárias combinada com um maquinário que oferece perigo aos trabalhadores, como exemplo, uma caldeira quebrada, que pode ser a causa de um acidente. Nesse sentido, um dos elementos que viabilizariam condições insalubres no ambiente de trabalho é o que coloca em cheque a segurança alimentar e dos trabalhadores que ali estão. Ainda sobre as condições de insalubridade, um dos fatores que contribuem para a queda da qualidade dos serviços prestados é a conduta das empresas que ao vislumbrarem o lucro a todo custo pagam em atraso os benefícios dos trabalhadores além do baixo salário sendo assim, é importante ser colocado que sob estas condições e com o forte assédio moral para que seja garantida a produtividade e em contra partida a obtenção do lucro é difícil que um trabalho seja prestado com a qualidade necessária ao público usuário.

O restaurante da universidade atualmente funciona sob o regime de concessão sendo gerido por uma empresa privada. Após a entrada da empresa para gerir e produzir os alimentos foi aberta uma porta paralela com outro restaurante no mesmo espaço a preços mais elevados com uma alimentação de maior qualidade.

Sendo assim, há um claro processo de discriminação com a massa do público usuário que utiliza-se do restaurante usual e por não ter poder aquisitivo para um cardápio diferenciado, fica a margem no que diz respeito ao consumo no restaurante especial que. de acordo com a lei 11.346 de 15 de setembro de 2006 em seu Art. 8º O SISAN reger-se-á pelos seguintes princípios: I – universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação;

Na passagem o Artigo 8º inciso I deixa evidente os princípios que regem o SISAN sendo assim a abertura de outra porta no restaurante fere este princípio fundamental gerando um processo de desigualdade e exclusão na Universidade entre os que tem maior poder aquisitivo aos que tem menor.

O restaurante especial possui diversas características que definem e diferenciam seu público usuário. Sendo assim, observa-se seu caráter seletivo, por meio, não só de seu cardápio, preços e perfil usuário, como também até de sua localização, que de forma privilegiada fica acima do restaurante usual, evitando assim o contato de seus fregueses com o resto da massa estudantil. Diante do exposto, faz-se necessário o debate e defesa da equidade, regularidade e acesso a uma alimentação adequada, que legalmente é um direito, embora nem sempre garantido, principalmente por iniciativas similares a construção de um restaurante de luxo dentro do espaço público do refeitório.

As universidades públicas no Brasil são espaços comumente muito elitizados, onde o pensamento de superioridade da classe dominante é reforçado, por exemplo, com iniciativas como a abertura de um restaurante paralelo com padrões mais elevados em qualidade, gerando um “apartheid alimentar”, claramente expresso num projeto societário que se pauta na exploração e opressão da maioria por uma minoria dominante.

Diante do exposto, este sentimento de superioridade muito presente nestes espaços reforça uma visão conservadora compatível com o modo de acumulação vigente que se torna ainda mais evidente na alimentação, onde é visível o processo de exploração do trabalho, a precariedade na estrutura do local e na alimentação servida após a terceirização.

É importante ser colocado que aspectos que concernem à qualidade da alimentação servida e melhores condições de trabalho acabam por combinar-se e refletir-se no produto final, que no caso, é a refeição propriamente dita. Além disso, o restaurante universitário segue a lógica de um restaurante comum que serve alimentação em massa que na maioria das vezes é de baixa qualidade.

Diante disso, ao considerar a segurança alimentar e nutricional, consideram-se também as políticas sociais, sendo o primeiro como elemento presente no cotidiano das pessoas e indispensável para a manutenção da vida, e o segundo como a possível efetivação formal, que a princípio garantiria o direito humano a alimentação. Portanto, ao analisarmos historicamente os desenvolvimentos referentes a tais questões, pode-se constatar que o acesso aos direitos, apenas avançou por meio das lutas travadas pelos trabalhadores. O desenvolvimento das

políticas sociais esteve imbuído historicamente de um forte espírito reformista, sob pressão do movimento dos trabalhadores(BOSCHETTI,2009).

Nesse sentido, a história do desenvolvimento das políticas sociais no Brasil assim como no mundo teve avanços mediante muita luta dos trabalhadores dos movimentos sociais, que acabaram viabilizando por meio desses processos melhores condições de trabalho e vida aos trabalhadores.

Para que se possa compreender porque esses processos se desencadeiam, levam-se em conta que em períodos de refluxo, em que os processos de luta estão estagnados, são abertos períodos de contra reforma, por meio dos quais ocorre a redução de direitos, como por exemplo, os direitos trabalhistas. Dessa forma, com a abertura de contra reformas orientadas para o mercado, como ocorrido no Brasil desde o governo Collor e aprofundada no Governo Fernando Henrique Cardoso (FHC), a alavancada da terceirização, vem com o pretexto de amenizar a crise econômica que se arrasta no país desde a década de 1980.

Portanto, nota-se que o aprofundamento do processo de privatização ocorre na década de 1990 durante o governo FHC, no qual ocorre uma mudança do Estado Brasileiro que se adequa à lógica do capital. Foi colocado em curso, nesta ocasião, o método gerencial do Estado, como o objetivo de reduzir os custos e corrigir, a fim de legitimar o processo de privatização.

Alguns argumentos centrais estiveram presentes como justificativa dos processos de privatização: Atrair capitais reduzindo a dívida externa; reduzir a dívida interna; obter preços mais baixos para os consumidores; melhorar a qualidade dos serviços; atingir a eficiência econômica das empresas que estariam ineficientes nas mãos do Estado (BOSCHETTI, 2009, p.152-153).

Após ter sido dado prosseguimento a este projeto foi demonstrado que a qualidade dos serviços não melhorou, muito pelo contrário, teve um decréscimo significativo tendo como exemplo, o restaurante que quando gerido pela universidade tinha uma melhor qualidade dos serviços prestados e após sua terceirização mediante regime de concessão ocorre uma queda da qualidade. Em contra partida a lucratividade se mostrou um elemento que demonstrou uma alta expressiva.

A privatização demonstra desde a década de 90 em seu aprofundamento até a atualidade um processo de forte desresponsabilização do Estado no que diz respeito ao fornecimento de serviços a população.(DIEESE,2011, P.9).

TABELA 4 - Distribuição dos subcontratados, segundo forma de inserção ocupacional			
Regiões Metropolitanas e Distrito Federal, 1999 e 2009			
Forma de Inserção Ocupacional	Total (1)		
	1999	2009	
Emprego subcontratado	100,0	100,0	
<i>Assalariados Contratados em Serviços Terceirizados</i>	37,3	47,9	
<i>Autônomos que Trabalham para uma Empresa</i>	62,7	52,1	

Fonte: Convênio DIEESE/SEADE, MTE/FAT e convênios regionais. PED - Pesquisa de Emprego e Desemprego.Elaboração: DIEESE. (1) Correspondem ao total das Regiões Metropolitanas de Belo Horizonte, Porto Alegre, Recife,Salvador, São Paulo e o Distrito Federal.

De acordo com a tabela é demonstrado que ocorreu na ultima década um aumento do número de trabalhadores no setor de serviços sendo este o maior empregador por intermédio de empresas terceirizadas contratadas por órgãos públicos na maioria das vezes para prestação de serviços, estas empresas remuneraram os trabalhadores com baixos salários e benefícios.(DIEESE, 2011, p.19).

TABELA 12 - Quadro comparativo de direitos na Petrobrás entre trabalhadores diretos e terceiros		
Direitos	Diretos	Terceira
Formação acadêmica	Superior completo	Superior completo
Exigências da função	Prestou concurso para nível médio	Nível médio
Salário médio	R\$ 2.800,00	R\$ 1.300,00
Auxilio refeição	R\$ 600,00	R\$ 291,00

PLR R\$	17.000,00	Não recebe
Horas extras	100-150%	Segue a lei (50% - 100%)
Transporte Funcionário	paga 6% (recebe antecipado)	Funcionário paga 6% (recebe atrasado)
Auxílio educação	Dependentes e após 28 anos se for solteiro	Não tem

Fonte: Relatório de Pesquisa, IOS, 2011.

A disparidade de Servidores públicos e trabalhadores terceirizados é visível, o que revela que a lucratividade das empresas tem relação direta também com o pagamento dos salários e benefícios, que segundo a tabela é evidencia que, o salário de um servidor público é superior ao dobro do salário de um trabalhador terceirizado assim como o auxílio refeição.

O atraso no pagamento de benefícios e até mesmo dos salários a depender da empresa ocorre com certa frequência, sendo que é importante ser colocado que o pagamento de um baixo auxílio refeição não contribui para uma alimentação adequada que por conseguinte, possibilite melhores condições de saúde, trabalho e vida. Além disso, é importante ressaltar que a alimentação contribui diretamente na qualidade do serviço prestado assim como o salário. Estes são elementos que influenciam na realidade objetiva destes trabalhadores.

Nesse diapasão, há também uma carga de subjetividades, pois o forte processo de discriminação destes trabalhadores, invisibilizados socialmente tanto por falta de amparo do Estado, que se mantém omissos diante de condições de trabalho abusivas, como da sociedade que trata com desprezo funções socialmente ligadas a serviços gerais, como: limpeza, copa, segurança, cozinha, são tidos como sub-funções, ou seja, formas de trabalho degradante. Todos esses fatores, objetivos e subjetivos, influem diretamente na qualidade do serviço da cozinha do restaurante, decaindo a qualidade da alimentação, sendo que os prejuízos gerados por meio deste processo recaem tanto sobre os trabalhadores quanto para o público usuário do restaurante.

A alimentação é reconhecida como um direito humano no Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, de 1996, do

qual o Brasil é signatário, e que foi incorporado à legislação nacional em 1992. Em 1999, o Comitê dos Direitos Econômicos e Sociais das Nações Unidas explicita, no Comentário Geral 12, que *“o direito a alimentação adequada é alcançado quando todos os homens, mulheres e crianças, sozinhos, ou em comunidade, têm acesso físico e econômico, em todos os momentos, à alimentação adequada, ou meios para sua obtenção”*. (Pinheiro, 2006, p. 129)

A política Nacional de Alimentação e Nutrição tem como um de seus princípios a segurança alimentar e nutricional e o direito humano a alimentação, sendo que a alimentação e saudável é um dos objetivos no que se refere a segurança alimentar e nutricional.

Portanto, a segurança alimentar e nutricional é compreendida como a garantia do acesso de todos a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma permanente e sem afetar o acesso à saúde, alimentação, educação, moradia, trabalho e lazer, ou seja, o acesso à alimentação em igualdade de condições de forma adequada e permanente, se refere ao acesso à alimentação a qualquer momento em que haja necessidade por meio de recursos econômicos ou outros meios. O acesso à alimentação não deve interferir no acesso a bens e serviços básicos a população, esta política tem o intuito de viabilizar a promoção da qualidade de vida da população além de uma forma de garantir uma vida digna por meio tanto de direitos quanto da política de segurança alimentar concatenada com outras políticas.

Entende-se que os ‘Direitos Humanos’ são aqueles que os seres humanos possuem, única e exclusivamente por terem nascido e serem parte da espécie humana. O Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) é um direito humano indivisível, universal e não discriminatório, que assegura a qualquer ser humano o direito a se alimentar dignamente, de forma saudável e condizente com seus hábitos culturais (VALENTE, 2002). (Pinheiro, 2006, p. 130).

No âmbito do Direito Humano a alimentação acaba-se por discutir também os direitos humanos, sendo assim, o direito humano a alimentação adequada é um direito universal e não discriminatório. Por isso, quando nos reportamos novamente ao fato de haver no mesmo espaço, sendo este público, um restaurante paralelo a este, com preços mais elevados e qualidade superior, é nitidamente constatado o processo discriminatório. Além disso, ainda está desconsiderando-se o direito ao acesso permanente a alimentos de qualidade, que acarreta prejuízos ao público utilizador destes espaços. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição

(PNAN) assume o exercício da intersectorialidade como um elemento-chave para a promoção da alimentação saudável.(Pinheiro,2006,p.132).

Com relação à intersectorialidade, vale ressaltar que a necessidade da relação das políticas de saúde com a segurança alimentar é de suma importância pois, a intersectorialidade, multidisciplinaridade e multisectorialidade apresentam-se como aspectos fundamentais para o acesso integral de uma rede integrada e articulada de serviços destinados ou que influem na saúde da população.

A ampliação dos espaços de discussão do Ministério da Saúde com outros ministérios, demais níveis de gestão do sistema de saúde e instituições de ensino e pesquisa faz parte do processo de construção de uma Política Nacional de Promoção da Saúde, a qual tem a alimentação e nutrição como uma das linhas de cuidado a ser abordado na perspectiva de modos de vida saudável.(Pinheiro,2006,p.132).

O impacto da alimentação na qualidade de vida das pessoas é uma discussão que perpassa os mais variados campos, dentre eles a educação que faz parte da vida de uma parcela da população onde a política deve se fazer presente. Sendo assim, a qualidade da alimentação está intimamente ligada ao aprendizado, sendo este um aspecto fundamental. Portanto, é de suma importância que sejam garantidas as condições necessárias para que se garanta qualidade de vida adequada através das políticas sociais de alimentação, saúde, assistência dentre outras.

A alimentação pouco saudável e a falta de atividade física são, pois, as principais causas das doenças crônicas não transmissíveis mais importantes – como as cardiovasculares, a diabetes tipo 2 e determinados tipos de câncer – e contribuem substancialmente para a carga mundial de morbidade, mortalidade e incapacidade (WHO, 2000). Neste contexto, a obesidade merece destaque por ser simultaneamente uma doença e um fator de risco para outras DCNTs.(Pinheiro, 2006,p.133)

A importância da atuação em conjunto entre as políticas sociais e a alimentação, expressam-se por meio de aspectos relacionados a disfunções de saúde, como a obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares acompanhadas também da falta de atividades físicas. Todas essas doenças poderiam ser evitadas com prevenção de medidas que se destinem a

controlar e reduzir os índices destas doenças, que também decorrem de maus hábitos alimentares.

Entretanto, estimular e promover de fato uma alimentação saudável a população, não é o que ocorre na atualidade, pois as doenças supracitadas são alguns dos fatores responsáveis pela mortalidade da população.

Por isso, deve-se levar em conta que a transição alimentar tem um papel importante neste processo em que a substituição de uma alimentação composta por alimentos com valor nutricional adequado por alimentos congelados com altos índices de gordura, colesterol e baixo valor nutricional, contribuem para o surgimento destas e outras doenças.

Sendo assim, na contemporaneidade tal debate, mostra-se extremamente atual, sendo que há uma grande expansão da procura por alimentos congelados no Brasil e no mundo. Essa nova configuração vem em decorrência do custo inferior deste tipo de alimentação, além das mudanças no mundo do trabalho que provocaram transformações tanto nos hábitos quanto no ritmo de vida da população.

Partindo deste aspecto, observamos que a reestruturação produtiva trouxe mudanças significativas no mundo do trabalho, que influenciou diretamente numa transformação no processo de transição alimentar, que pautado em uma alimentação rápida, com alto índice de conservantes e agrotóxicos que não são capazes de garantir uma alimentação segura a população.

Ao fenômeno da emergência de grandes corporações e transnacionais gigantescas, que logo estabeleceram um controle sobre o segmento alimentar na tentativa de desenvolver um “gosto padronizado”, que em qualquer parte do globo fosse reconhecido e, o principal, demandado pelo consumidor, parece que dá sinais de esgotamento. Mesmo gigantes alimentares vêm promovendo mudanças naquilo que vendem e na forma como apresentam seus produtos.(Júnior ,2007, p.167)

A defesa de uma alimentação de qualidade perpassa elementos inerentes ao sistema em que a sociedade está inserida como um todo, sendo que a alimentação de baixa qualidade, a escassa oferta de alimentos e a tentativa de padronização da alimentação, está intimamente ligada ao capitalismo em uma evidente tentativa de quebra da identidade cultural e imposição de uma cultura própria como, por exemplo, lanches rápidos e alimentos congelados para maioria, enquanto a minoria tem acesso a hábitos alimentares saudáveis e uma alimentação de qualidade, que diga-se de passagem tem um custo relativamente alto.

Sem dúvida, essas duas diretivas devem ser consideradas como importantes no cotidiano do consumidor dos dias de hoje. Contudo, parece arriscado tentar estabelecer um comportamento construído a partir desses pontos e indicá-lo como padrão. O pressuposto de que o binômio renda e informação caminham juntos tem um relevante componente empírico que pode não se verificar de modo igual para todos os aspectos da vida das pessoas. (Júnior,2007, p.164).

A discussão a respeito da segurança alimentar tem relação direta com a saúde, qualidade de vida, trabalho, renda e assim por diante. A partir do momento que não é viável o acesso a uma alimentação com qualidade por questões de renda, problemas de saúde podem surgir e isso afeta também diretamente no trabalho, pois, os adoecimentos impossibilitam a plena execução do trabalho.

O assunto abordado durante todo este trabalho não gira em torno apenas da manutenção das condições mínimas de sobrevivência garantam a produção e reprodução da classe trabalhadora, mas sim de garantir a qualidade de vida da população que é um direito a ser de fato garantido, sendo que neste aspecto as políticas sociais deveriam ter um papel determinante, no entanto, não funcionam como deveriam.

A atuação de forma integrada de políticas sociais é um elemento chave para o acesso a direitos de uma forma efetiva para a população, porém esta atuação é muito débil devido aos limites objetivos que a própria natureza do sistema capitalista impõe, no entanto é necessário para o avanço destas políticas que se transponham essas barreiras possibilitando que as mesmas funcionem em sua plenitude de forma integrada.

Com vistas à importância da luta dos trabalhadores e dos movimentos sociais na conquista, ampliação e acesso a direitos, na Universidade e no restaurante não é diferente, pois muitas lutas foram travadas para que direitos básicos fossem garantidos, como a utilização da catraca no ato da entrada, as canecas serem disponibilizadas no equipamento que podem ser considerados avanços pontuais, embora ainda existam inúmeros problemas a serem superados, sendo estes: no âmbito sanitário no que se refere aos talheres que não serem embalados em sacos plásticos, assim como a limpeza de verduras e legumes realizadas de forma adequada.

O preparo dos alimentos é um elemento muito importante quando se trata de segurança alimentar, a partir daí a produção de alimento em larga escala esbarra tanto no que tange a qualidade do sabor da comida, quanto no constante risco de ocorrência de problemas relacionados a segurança alimentar.

Nessas reflexões, a questão alimentar ocupa espaço relevante. A garantia do Direito Humano à Alimentação participa como um dos requerimentos básicos à satisfação das necessidades humanas, não só pelo seu aspecto associado à sobrevivência física que a ingestão de comida pode proporcionar, mas também, por uma dimensão maior na qual comida e os rituais e tradições que acompanham o ato de comer são tomados num contexto de contribuição para que se possa viver uma vida com sentido. (Júnior, 2007, p.175).

De acordo com a passagem e com a discussão realizada durante o trabalho o tema segurança alimentar participa ativamente do cotidiano das pessoas, sendo esse um tema muito caro não somente ao Estado ou a academia, mas a todos, porque tendo em vista o desrespeito ao direito humano de se alimentar com qualidade e de forma adequada, nega-se também o acesso a necessidades para além das físicas, mas também das culturais considerando que a comida em especial no Brasil tem uma história carregada de significados que constituem, portanto, sua história. A alimentação está presente nos mais variados espaços dentre eles a Universidade que com a terceirização do restaurante passa por um processo de precarização do serviço prestado.

Elementos referentes à queda da qualidade da alimentação em decorrência da terceirização do restaurante foram discutidos durante este trabalho, devido à relevância deste tema para o público utilizador deste espaço, sendo os aspectos discutidos neste capítulo dizem respeito a fatores intimamente ligados a qualidade de vida deste público que está sendo afetado na medida em que o alimento produzido tem uma qualidade inferior a que deveria ter.

A relação feita entre o processo de terceirização com a qualidade dos serviços prestados está ligada à qualidade dos alimentos disponibilizados para o consumo, com as condições e qualidade de vida de quem produz. Como decorrência disso a necessidade de se discutir as condições de trabalho dos funcionários terceirizados se fez muito necessária, assim como sua condição de vida precária devido aos baixíssimos salários e benefícios muitas vezes pagos com atraso.

No decorrer da década de 80, as economias desenvolvidas e em desenvolvimento estavam apresentando um cenário de grave crise econômica. Vários autores, na época, debateram o diagnóstico e algumas soluções para a crise vivida no Brasil e no mundo. Como resultado desse intenso debate, predominou a idéia que identificava a crise brasileira como consequência da crise fiscal do Estado. (DIEESE, 2011, p.22)

Com relação à terceirização o preço para o Estado é dito como barato, mas para o público utilizador e para os trabalhadores é muito caro. A demissão em massa geralmente

freqüente nesses espaços é resultado da obtenção de lucro a todo custo pelas empresas que não se preocupam com a qualidade da alimentação servida e muito menos com a qualidade das condições de trabalho e vida dos trabalhadores que adoecem em decorrência do trabalho precarizado, dos seus direitos violados e da invisibilização social que sua função trás sob a forma de preconceito.

A abertura de um restaurante paralelo localizado sob a mesma estrutura foi também objeto de discussão sendo que com essa ação acabou sendo criado um processo de discriminação do público minoritário utilizador do restaurante paralelo que fornecia uma alimentação de alta qualidade e cardápio variado em relação a maioria que utilizava o restaurante usual onde era servida uma alimentação de baixa qualidade e com cardápio sem uma gama de variações como no restaurante paralelo.

A necessidade de discutir o tema segurança alimentar se faz a cada dia mais presente no cotidiano ainda mais em tempos de crise do capital tendo esta um caráter diferenciado das demais, ou seja, é uma crise estrutural e não cíclica isso quer dizer que este fenômeno não tem precedentes e diz respeito a diversos aspectos da vida dentre eles a alimentação, trabalho, cultura e assim por diante. A precariedade das condições de trabalho, salário e benefícios são ainda mais evidentes em tempos de crise considerando que aspectos como baixos salários e condições de trabalho são inerentes ao sistema que em sua natureza é pautado pela super exploração do trabalho da maioria em detrimento do lucro e condições de vida qualitativas da minoria.

O tema segurança alimentar desrespeito também ao acesso limitado a alimentos por grande parcela da população que tem seu direito a uma alimentação de qualidade violado, tendo em vista o contexto de crise estrutural, o acesso a alimentos também é afetado devido a ser limitado a poucos que tem poder aquisitivo para consumir alimentos de qualidade. É importante ser colocado que, neste sistema excludente sem acesso a recursos financeiros não se tem acesso a uma alimentação de qualidade de forma adequada, o preço elevado dos alimentos e o acesso a uma alimentação regular e de qualidade é alto, pois uma parcela significativa da população se alimenta do mínimo para sobrevivência e não tem a possibilidade de se alimentar com qualidade porque se vê comprometida em suas condições objetivas de vida como o acesso a recurso para custear suas demais despesas, no entanto, seria muito simplista reduzir a argumentação referente ao acesso a alimentação ao âmbito exclusivamente econômico, sendo que os aspectos referentes a restrição do acesso na promoção da segurança alimentar tem relação direta com o local onde se trabalha, com a educação, o local e condições de moradia, as relações familiares, assim como a distribuição de

renda, ou seja, é um conjunto de fatores que determinam o acesso a alimentação de forma adequada, pois a crise que acirra ainda mais o acesso a bens, serviços e alimentos dentre também evidencia o acesso restrito a alimentos por meio da fome e da pobreza.

Esta discussão serviu para demonstrar de forma breve o impacto da alimentação na vida das pessoas e com isso colocar sua importância na qualidade de vida do público utilizador, além dos impactos da terceirização na qualidade de vida da classe trabalhadora que sofre a duras penas os impactos da exploração do capital e os efeitos da crise que aparecem ainda mais latentes no cotidiano, como, a imposição de uma cultura a sociedade na tentativa de destruir toda sua história e tradições como ocorre no caso da alimentação, cada vez mais industrializada.

Impactos na qualidade da alimentação

O restaurante, quando gerido pela administração da universidade tinha um caráter diferenciado onde o foco da alimentação que era servida tinha direcionamento aos estudantes, no entanto, isso se modificou com a concessão da gestão do local a empresas privadas.

Com isso ocorreu uma transformação no foco da alimentação que era servida, passando para lógica de um restaurante comum self-service, além de estarem ocorrendo problemas referentes à segurança alimentar como a exposição de talheres sem estar embalados, a abertura de um andar paralelo onde são servidas refeições de valor muito superior ao restaurante usual, com qualidade e variedade o que gera um processo de discriminação na Universidade entre o público que tinha poder aquisitivo para consumir no restaurante “especial” e o público que não tinha condições econômicas de frequentar o espaço, restando apenas a este a conformação com uma refeição inferior. Dessa maneira, tais fatores são elementos que compõe uma situação de insegurança alimentar.

A segurança alimentar na Universidade é um tema muito importante a ser discutido, sendo que a alimentação era fornecida em um ambiente em que os talheres não eram embalados gerando com isso insegurança do ponto de vista sanitário.

Art. 4º A segurança alimentar e nutricional abrange:

IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população.(lei 13.436 de 15 de setembro de 2006).

A garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica como citado na passagem, perpassam a questão do investimento em melhores condições de trabalho e alimentos que estejam em condições apropriadas para o consumo. Estes aspectos são alguns dos elementos que compõe uma alimentação de qualidade e contribuem para a qualidade de vida das pessoas respeitando a diversidade étnica, racial e cultural como também citado, ou seja, este conjunto de fatores aliados ao acesso a alimentação sem qualquer tipo de discriminação são componentes importantes para a qualidade de vida. Segundo a lei 13.436 “Art. 8º O SISAN reger-se-á pelos seguintes princípios:I – universalidade e equidade no acesso à

alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação;”(lei 13.436 de 15 de setembro de 2006).Porém no restaurante isso não ocorreu, foi aberto um andar paralelo aos já existentes, com uma melhor estrutura que envolve móveis, maquinário dentre outros elementos assim como, uma alimentação de maior qualidade e variedade semanalmente para o consumo com preço bastante elevado. Segundo fonte:<http://www.ru.unb.br/>

11/04/2014

Senhores (as) Usuários (as),

Informamos que a partir de segunda-feira, 14/04, o RU passará a oferecer serviços de restaurante self-service também!

Restaurante	executivo	do	RU:	cardápio	variado
Serviço:		R\$	21,58		(kilo)
De	segunda	a	sexta,	de	11 às 14h30min
Local:		mezanino		do	RU

Esclarecemos que o serviço está previsto no contrato com a empresa prestadora de serviços do RU, e visa oferecer mais uma opção de alimentação dentro do campus dentre as tantas já existentes.

Atenciosamente,

Direção do RU

O restaurante passa a oferecer a partir da data exposta na citação acima em um andar paralelo, uma alimentação com preço alto para o consumo o que acaba por restringir grande parte da Universidade que não utiliza o restaurante “especial”, abrindo claramente no espaço da universidade um verdadeiro processo de discriminação,tendo em vista que os que tem maior poder aquisitivo para consumir, são privilegiados e a maioria que não tem esta mesma realidade financeira, acaba consumindo no restaurante usual, de acordo com a lei 13.436 em seu artigo 8º inciso I a alimentação de qualidade deve ser viabilizada de forma igualitária,universal,de forma regular sem qualquer tipo de discriminação. É importante ser colocado que a partir do momento em que se é aberta uma “porta paralela” que divide estudantes em os poucos que comem melhor e a maioria que se nutre de forma insuficiente e

por vezes em condições de insalubridade, que em decorrência disso abre um processo de discriminação social expresso por meio das formas de acesso a alimentação.

Vale colocar que o caráter do restaurante é público, logo, o acesso deveria ser livre a todos. Entretanto, a partir do momento em que cria-se uma alternativa privada e de maior qualidade a preços altos, paralelo e no mesmo espaço físico em que funciona o refeitório comum, a própria instituição incorre numa profunda incoerência, no que se refere ao caráter inicial do espaço. Diante disso, deve se citar que a mesma empresa presta serviços tanto no restaurante usual como no “especial” embora com padrões desiguais.

A discriminação tem um impacto direto no que compete à segurança alimentar e nutricional, a partir do momento em que se negligencia a qualidade da alimentação servida, com o cardápio não só variado, mas também nutritivo, no que compete a garantia da segurança alimentar. “*Variedade*. O consumo de diferentes grupos de alimentos ajuda a contemplar o elenco de nutrientes necessários para o organismo, evitando a monotonia alimentar que pode limitar o acesso a todos os nutrientes necessários a uma alimentação adequada”(Pinheiro, 2006, p.126). Neste sentido, a variedade tem um papel muito importante do ponto de vista nutricional sendo que uma alimentação diversificada proporciona uma gama de nutrientes necessários para manutenção do corpo, sendo assim, um restaurante que não viabiliza um cardápio que contemple isso, não garante de fato uma refeição adequada e segura. Dentre outros fatores, um exemplo pode ser sentido por meio da prolongada utilização de um cardápio fixo no qual não há variações acarretando uma alimentação insegura. Com isso é posto em curso um processo de monotonia alimentar que pode limitar o acesso aos nutrientes necessários a uma alimentação satisfatória tanto do ponto de vista nutricional quanto palatável.

A “*Segurança sanitária*. Do ponto de vista de contaminação físico-química e biológica e dos possíveis riscos à saúde. Destacando-se a necessidade de garantia do alimento seguro para o consumo da população”(Pinheiro,2006, p.126).

Partindo da discussão a respeito às condições sanitárias, estas são um outro elemento que compõe a segurança alimentar e nutricional e tem uma importância fundamental na viabilização de uma alimentação de qualidade. Portanto, aspectos como a garantia da assepsia da cozinha, talheres, alimentos e utensílios além do ambiente onde são servidos os mesmos são indispensáveis para garantia da segurança sanitária, ou seja, talheres expostos de forma inadequada, como ocorre usualmente no referido restaurante, contribuem para a insegurança sanitária do espaço. A *Harmonia*. Em termos de quantidade e qualidade dos alimentos consumidos, para o alcance de uma nutrição adequada, considerando-

se os aspectos antropológicos e socioculturais;(Pinheiro,2006, p.126).

Outro elemento ligado a segurança alimentar e que não pode se perder de vista é o respeito a aspectos ligados a cultura e tradições alimentares, sendo estes elementos que fazem parte da história de um povo.

No restaurante em seu cardápio a feijoada é uma das poucas comidas servidas que fazem parte desta história, a valorização de comidas típicas da culinária brasileira deve ser praticada. Aspectos como "respeito e valorização das práticas alimentares culturalmente *identificadas*. O alimento tem significações culturais diversas que precisam ser percebidas e privilegiadas. A busca da soberania alimentar deve ser fortalecida por meio deste resgate;"(Pinheiro,2006,p.126).

Considerando a importância e o significado da valorização de elementos referentes à cultura da alimentação e sua manutenção é importante ser colocado neste trabalho o contraste entre a pouca valorização da culinária regional no restaurante que por muitas vezes dá preferência a cardápios internacionais, que em nada tem a ver com a história do Brasil.

A valorização da culinária nacional e regional é importante para que seja preservada a identidade cultural de um povo, e considerando isso a difusão de propagandas em massa na tentativa de impor uma cultura alimentar pautada no consumo de alimentos industrializados e com baixo valor nutricional passíveis de danos a saúde em detrimento acabam por soterrar o identitário cultural de uma nação. (Segundo Pinheiro,2006 p.126).

Acessibilidade física e financeira. As práticas de marketing muitas vezes vinculam a alimentação saudável ao consumo de alimentos industrializados especiais e não privilegiam os alimentos não processados e menos refinados como, por exemplo, a mandioca, que é um (tubérculo) alimento saboroso, nutritivo, popular, de custo acessível e de fácil produção em várias regiões brasileiras.

A padronização da alimentação tem impacto direto nos mais variados campos da vida cotidiana dentre eles o restaurante onde são servidos alimentos processados como a proteína carne de hambúrguer como elemento componente da mistura é uma proteína congelada com uma série de tipos de carne processadas. Segundo tabela nutricional. Fonte: http://www.sadia.com.br/produtos/91_HAMBURGUER+BOVINO+SADIA

Por unidade de peso médio Porção de 80 g (1 ½ unidade) tal qual exposto à venda		VD
Valor Calórico	142 kcal = 596kJ	7 %
Carboidratos	2,4 g	1 %
Proteínas	16 g	21 %
Gorduras Totais	7,6 g	14 %
Gorduras Saturadas	4,1 g	19 %
Gordura Trans	0,0 g	0 %
Fibra Alimentar	1,0 g	4 %
Sódio	531 mg	22 %
* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
** VD não estabelecido		

Do ponto de vista nutricional este tipo de proteína é prejudicial à saúde sendo este um elemento que pode favorecer uma alimentação insegura, além disso, esta proteína não possui o sabor uma carne saudável, ou seja, que não faça parte da família de alimentos congelados e por sua natureza tem um baixo valor nutricional.

Sabor. A ausência de sabor é outro tabu a ser desmistificado, pois uma alimentação saudável é, e precisa pragmaticamente ser, saborosa. O resgate do sabor como um atributo fundamental é um investimento necessário à promoção da alimentação saudável. (Pinheiro, 2006, p.126).

Em vistas a uma alimentação saudável adequada, outro fator que faz parte deste conjunto de aspectos responsáveis pelo bem estar das pessoas, é a cor dos alimentos, sendo este um componente primordial para revelar a real variedade e qualidade de uma refeição.

Cor. Usar este elemento como forma de garantir a variedade, principalmente em termos de vitaminas e minerais, e também a apresentação atrativa das refeições, destacando o incentivo ao aumento do consumo de frutas, legumes e verduras. (Pinheiro, 2006, p.126).

No restaurante a variedade não acontece, devido à disponibilização de apenas um cardápio fixo que prolonga-se por toda a semana, sendo este praticamente inalterado. Este fato coloca em cheque o bem estar dos usuários do restaurante, em decorrência de sua falta de diversificação na alimentar, o compromete a o teor qualitativo das refeições ali servidas.

Com relação ao cardápio vale destacar que, uma das poucas comidas típicas da culinária brasileira que é servida no local é a feijoada, considerando isso, a inserção de uma maior quantidade de comidas típicas da região no cardápio é fundamental, não só para a promoção de uma boa alimentação como no estímulo ao consumo mais saudável em base a um cardápio regional, que garanta não só o valor nutritivo mas também cultural, que por meio de sua maior difusão, preservariam e valorizariam este componente tão importante.

No restaurante constantemente são realizadas atividades de homenagem a países onde são servidos refeições típicas de cada local, como atividade realizada no último dia 18/11/2014 segundo reportagem publicada no site da Universidade.

Um dia inteiro para apresentar algumas das características mais marcantes do Reino da Bélgica nos campos de ciência, cultura e gastronomia. Assim foi o evento Bélgica no Brasil, realizado nesta terça-feira (18) pela embaixada do país europeu no campus Darcy Ribeiro da Universidade de Brasília. A atividade contou com uma programação de palestras, conferências, seminários, apresentações culturais e workshops gastronômicos.

fonte:http://www.ru.unb.br/images/Cardapio/Cardpio_Restaurante_RU_17_a_22_de_Novembro_2014.pdf

Uma atividade deste porte para homenagear comidas típicas do nordeste e de outras regiões brasileiras não ocorre sendo isso outro fator importante para a disseminação da cultura da culinária do país e da preservação dela sendo também uma forma de variar o cardápio.

A divulgação da cultura gastronômica de outros países é importante para que se tenha o conhecimento a respeito dos traços que compõem outros povos, porém valorizar a cultura

regional e a cultura alimentar brasileira é igualmente importante. Sendo assim, uma alimentação de qualidade, variada e de acesso igualitário é um direito que deve ser garantido. Logo, a abertura um restaurante “especial” onde se servem refeições de qualidade e preço superior gera um processo de discriminação. Segundo reportagem publicada no portal da Universidade.

O Restaurante Universitário (RU) teve um cardápio especial. Foi servido Carbonnades, um ensopado típico da culinária do país, feito com cerveja belga. Para produzir a refeição, foram utilizados 60 litros de cerveja, fornecida pela embaixada da Bélgica. Gabriela de Lucena, estudante do 5º semestre de Educação Física, aprovou a receita. “Geralmente não gosto de ensopado, mas esse estava muito bom e eu comi tudo”.

No restaurante executivo foi servido steak com manteiga metre de hotel e batatas fritas, prato também característico. Para sobremesa, waffle com morangos e chocolate importado da Bélgica. A embaixada do país doou 30 kg da iguaria para a atividade.

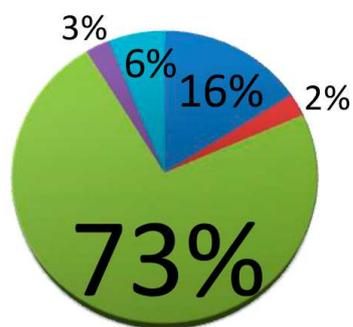
Fonte: http://www.ru.unb.br/images/Cardapio/Cardpio_Restaurante_RU_17_a_22_de_Novembro_2014.pdf

Ainda com relação ao cardápio, nesta mesma atividade é notável a diferença da alimentação servida no restaurante usual para a alimentação servida no restaurante executivo sendo com isso gerado um processo de exclusão por meio da comida. Segundo dados publicados no restaurante da Universidade.

Informações gerais sobre o RU - 2013

Com 241 dias de funcionamento, de janeiro a novembro, foram servidas mais de um milhão de refeições à comunidade da UnB. Participaram do Programa de Assistência Estudantil, cerca de 3.200 estudantes. Em estatísticas mantidas pelo RU, observa-se que 3,3% desses estudantes utilizaram o restaurante universitário no desjejum e 13,81% e 5,6% para almoço e jantar respectivamente. Considerando o quantitativo de refeições servidas no RU para o público como um todo, os estudantes da Assistência representam 42,81% dos usuários do desjejum, 12,54% do almoço e 23,25% do jantar.

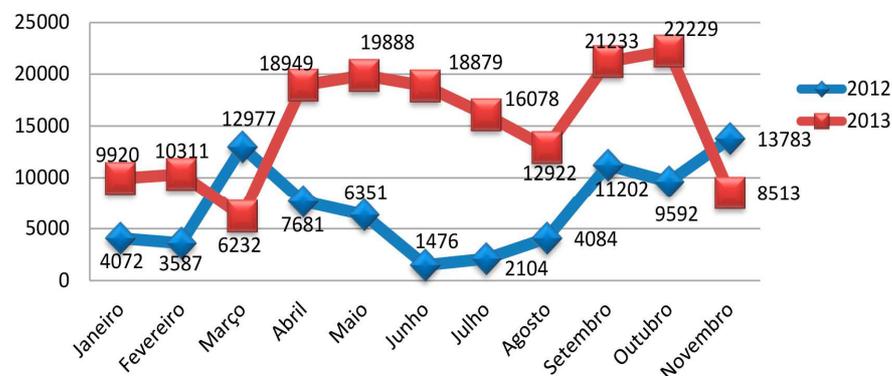
O gráfico abaixo apresenta os percentuais de refeições servidas para os grupos de I a V, em 2013.



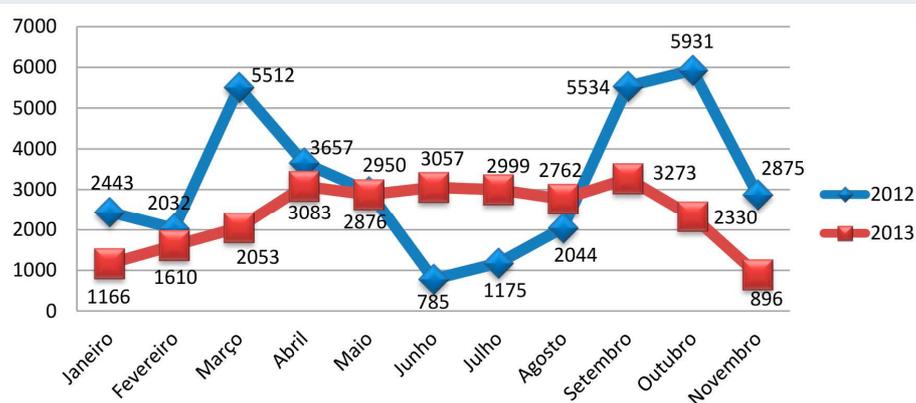
■ Grupo I
 ■ Grupo II
 ■ Grupo III
 ■ Grupo IV
 ■ Grupo V

Seguem abaixo gráficos comparativos dos anos de 2012 e 2013 referentes ao número de refeições servidas por mês e por grupo de usuário.

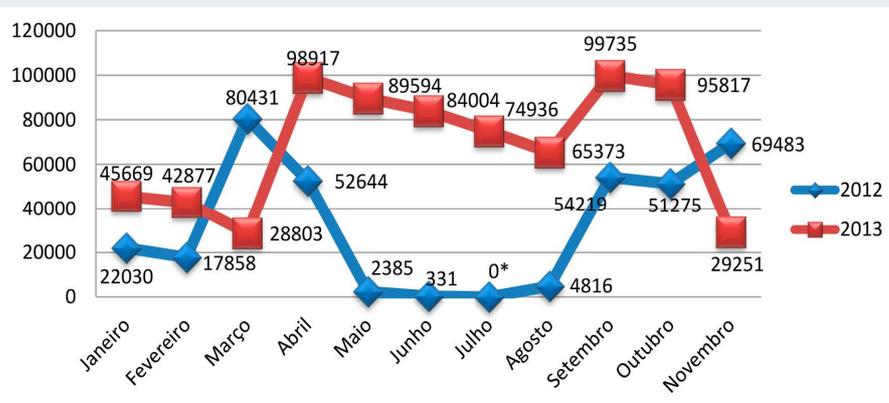
Comparativo de refeições servidas em 2012/2013, para o Grupo I.



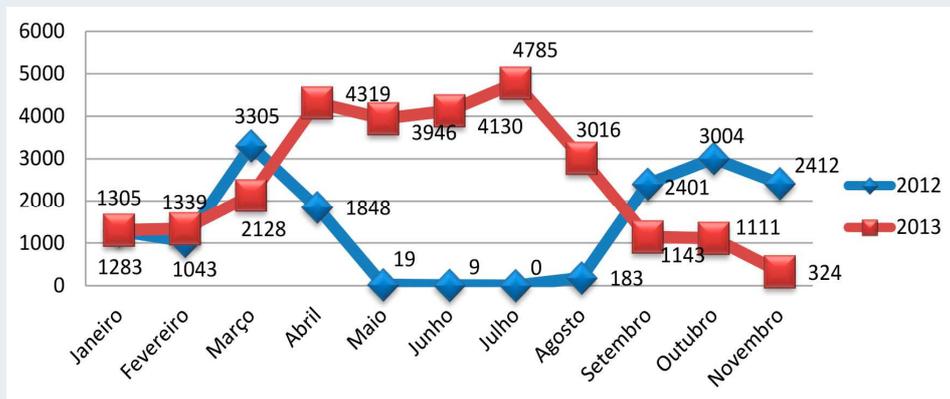
Comparativo de refeições servidas em 2012/2013, para o Grupo II.



Comparativo de refeições servidas em 2012 e em 2013, para o Grupo III.



Comparativo de refeições servidas em 2012 e em 2013, para o Grupo IV



Grupo I - Estudantes participantes dos programas de assistência estudantil e estudantes indígenas (convênio FUNASA)

Grupo II - Estudantes estrangeiros PEC-G

Grupo III - Estudantes de graduação, pós-graduação e servidores

Grupo IV - Visitantes

Grupo V - Funcionários do RU

Fonte RU/2013: <http://www.ru.unb.br/informacoes-gerais>

A questão da discriminação é um debate muito importante a ser realizado tanto para o conjunto da sociedade como no espaço da universidade que, tem como um de seus papéis a

formação e educação de seres humanos. Diante do exposto, deve-se notar que o público utilizador é estratificado segundo as estatísticas do próprio restaurante em vários grupos dentre eles os estudantes participantes dos programas de assistência estudantil, estes estudantes são de baixa renda e participam de programas de Assistência Social dentro da universidade, como o programa de bolsa permanência em que são ofertadas bolsas no valor de 465 reais, o programa de bolsa alimentação em que o estudante tem o direito de se alimentar gratuitamente no restaurante, moradia ofertada através de imóveis cedidos aos estudantes durante o período de sua graduação ou por meio da viabilização de bolsas no valor de 510 reais para o custeio com a moradia que consiste no pagamento de aluguel e contas de luz, água e telefone fora da universidade, este público por sua vez é freqüentador assíduo do restaurante e devido a suas condições econômicas não freqüentam o restaurante executivo, mas sim o restaurante usual.

Com este tipo de iniciativa se acirra mais e se torna mais evidente o processo de discriminação social e econômica que de certa forma, cerceia o acesso equânime a uma alimentação de qualidade desencadeando um processo de discriminação social e econômica em detrimento a uma refeição adequada e sem qualquer espécie de discriminação como disposto na lei 11346, de 15 de setembro de 2006 artigo 8º inciso I. Devido a isso a defesa de um restaurante de fato público que atenda as necessidades de seus usuários primando pela segurança alimentar e nutricional é um direito e um dever primordial que deve ser garantido pela Universidade ao conjunto de seus estudantes.

Considerações finais

A segurança alimentar e nutricional é um direito devendo ser ele garantido, sendo que esta é uma discussão relacionada diretamente ao cotidiano das pessoas e de sua saúde.

Foi possível constatar ao longo deste trabalho a importância em se garantir uma alimentação segura no restaurante tanto para estudantes quanto para funcionários, tendo como base o recente processo de terceirização do restaurante e a abertura de um andar paralelo em que são servidas refeições com qualidade superior a taxas mais altas em relação ao restaurante usual. Logo, está ocorrendo um processo de discriminação e exposição grande parte de estudantes e funcionários a uma situação de insegurança alimentar.

Sendo assim a importância da defesa da gestão do restaurante ser pública se faz extremamente necessária considerando que a perspectiva do restaurante passou a ser de um equipamento comum não se preocupando em fornecer uma alimentação destinada ao público utilizador como anteriormente era realizado, além de se pautar pelo lucro a qualquer custo não se preocupando com a qualidade da alimentação fornecida.

Aspectos como a qualidade é fundamental para a garantia de uma vida mais com hábitos alimentares mais saudáveis aos estudantes e funcionários. Portanto, sendo um dos aspectos discutidos e que compõe o tema ser a variedade do cardápio de forma freqüente, um elemento fundamental que compõe esta qualidade alimentar percebido no decorrer do trabalho foi a constatação de que o cardápio não tem uma variação tão freqüente como deveria.

Diante de tais considerações, a Universidade em uma analogia pode ser vista um espelho da sociedade, devido o seu porte e excelência. Portanto, a discussão a respeito da segurança alimentar e nutricional é primordial no meio acadêmico além de ser um direito que deve ser garantido.

Considerando isso é preciso que seja fomentada a discussão a respeito do tema além de ser revista à atuação do restaurante perante estudantes e funcionários e que os mesmos tenham um espaço legítimo para expor suas demandas com relação a melhorias na prestação dos serviços.

Aspectos como a valorização da cultura regional e nacional da alimentação brasileira foram colocados por se entender a importância da valorização destes aspectos.

Também foi notado durante a pesquisa, que não está ocorrendo a valorização da cultura regional no restaurante como deveria, através desta constatação, foram dados apontamentos para que a questão fosse revista pelo restaurante no intuito de demonstrar a influencia deste fator na garantia da melhoria da qualidade da alimentação dentre os outros fatores já expostos deve-se reiterar que uma alimentação segura é composta por um conjunto de fatores que devem ser respeitados dentre eles a cultura e regionalidade sendo este um papel importante que a Universidade poderia cumprir. Por fim, a defesa de um restaurante público gratuito e de qualidade foi realizada neste trabalho devido a entender a importância da valorização da alimentação de qualidade de forma universal.

Referencias Bibliográficas

BEHRING, Elaine Rossetti; BOSQUETTI, Ivanette. Política social fundamentos e história. São Paulo: Editora Cortez 2009.

DIEESE, Terceirização e Desenvolvimento Uma conta que não fecha Disponível em: www.sinttel.org.br/downloads/dossiê_terceirização_cut.pdf acesso em 16 de outubro de 2014.

Portal Restaurante Universitário Universidade de Brasília-UnB Disponível em: RU/2013: <http://www.ru.unb.br/informacoes-gerais>, gráficos referentes aos estudantes da Assistência Estudantil.

Portal Sadia Disponível em:

http://www.sadia.com.br/produtos/91_HAMBURGUER+BOVINO+SADIA,tabela

nutricional do Hamburger Sadia.

Portal Restaurante Universitário Universidade de Brasília-UnB Disponível em: RU/2013: http://www.ru.unb.br/images/Cardapio/Cardpio_Restaurante_RU_17_a_22_de_Novembro_2014.pdf, Cardápio do restaurante.

BRASIL. Losan(2006). lei 11.346 de 15 de setembro de 2006.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil.: Editora Global. 2011.

Pinheiro, Anelize Rizollo. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da

Segurança Alimentar e Nutricional. Saúde em Debate, Rio de Janeiro, RJ, ano XXIX, Volume. 29, número 70, p. 125-138, maio/agosto. 2005.

JÚNIOR,Newton Narciso Gomes Segurança Alimentar e Nutricional como Princípio Orientador de Políticas Públicas no Marco das Necessidades Humanas Básicas.2007(Tese).

ANEXOS

1

CARTA DE OTTAWA

PROMOÇÃO DA SAÚDE NOS PAÍSES INDUSTRIALIZADOS

1ª Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde

Ottawa, Canadá, 17-21 de Novembro de 1986

A primeira Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde, realizada em Ottawa, Canadá, em 21 de Novembro de 1986, aprovou a presente Carta, que contém as orientações para atingir a Saúde para Todos no ano 2000 e seguintes.

Foi essencialmente uma resposta às crescentes expectativas no sentido de se conseguir um novo movimento de Saúde Pública a nível mundial. As discussões centraram-se nas necessidades dos países industrializados, mas também tomaram em consideração todas as outras regiões.

Esta Carta teve como base os progressos decorrentes da Declaração de Alma-Ata, sobre os Cuidados de Saúde Primários, o documento da Organização Mundial «As Metas da Saúde para Todos» e um debate na Assembleia Mundial de Saúde sobre a acção intersectorial para a saúde.

PROMOÇÃO DA SAÚDE

A Promoção da Saúde é o processo que visa aumentar a capacidade dos indivíduos e das comunidades para controlarem a sua saúde, no sentido de a melhorar. Para atingir um estado de completo bemestar físico, mental e social, o indivíduo ou o grupo devem estar aptos a identificar e realizar as suas aspirações, a satisfazer as suas necessidades e a modificar ou adaptar-se ao meio. Assim, a saúde é

entendida como um recurso para a vida e não como uma finalidade de vida;

A saúde é um conceito positivo, que acentua os recursos sociais e pessoais, bem como as capacidades físicas. Em consequência, a Promoção da Saúde não é uma responsabilidade exclusiva do sector da saúde, pois exige estilos de vida saudáveis para atingir o bemestar.

PRÉ-REQUISITOS PARA A SAÚDE

A melhoria da saúde decorre da garantia das seguintes condições básicas e recursos fundamentais para a saúde:

- paz,
- abrigo,
- educação,
- alimentação,
- recursos económicos,
- ecossistema estável,
- recursos sustentáveis,

- justiça social e
- equidade.

ADVOGAR

A saúde é um recurso da maior importância para o desenvolvimento social, económico e pessoal e uma dimensão importante da qualidade de vida. No seu conjunto, os factores políticos, económicos, sociais, culturais, ambientais, comportamentais e biológicos podem ser favoráveis ou nocivos à saúde. A promoção da

saúde visa tornar estes factores favoráveis à saúde, por meio da advocacia da saúde.

CAPACITAR

A promoção da saúde centra-se na procura da equidade em saúde. A promoção da saúde pretende reduzir as desigualdades existentes nos níveis de saúde das populações e assegurar a igualdade de oportunidades e recursos, com vista a capacitá-las para a completa realização do seu potencial de saúde. Para atingir este objectivo, torna-se necessária uma sólida implantação num meio favorável, acesso à informação, estilos de vida e oportunidades que permitam opções saudáveis. As populações não podem realizar totalmente o seu potencial de saúde sem que sejam capazes de controlar os factores que a determinam. Este princípio deve aplicar-se igualmente às mulheres e aos homens.

MEDIAR

As condições básicas e as expectativas face à saúde não podem ser asseguradas unicamente pelo Sector da Saúde. Acima de tudo, a promoção da saúde exige uma acção coordenada de todos os intervenientes: governos, sectores da saúde, social e económico, organizações não governamentais e de voluntários, autarquias, empresas, comunicação social. As populações de todos os meios devem ser envolvidas enquanto indivíduos, famílias e comunidades. Aos grupos profissionais e sociais, e aos profissionais da saúde, incumbe a maior responsabilidade na mediação dos diferentes interesses da sociedade na prossecução da saúde.

4

As estratégias e programas de promoção da saúde deverão ser adaptados às necessidades locais e às possibilidades de cada país e região, considerados os diferentes sistemas sociais, culturais e económicos.

INTERVENÇÃO EM PROMOÇÃO DA SAÚDE CONSTRUIR POLÍTICAS SAUDÁVEIS

Intervir em Promoção da Saúde significa «construir políticas saudáveis». A promoção da saúde está para além da prestação de cuidados de saúde. Inscreve a saúde na agenda dos decisores políticos, em todos os sectores e a todos os níveis, consciencializando-os das consequências para a saúde das suas decisões e levando-os a assumir as responsabilidades neste campo. Uma política de promoção da saúde combina diversas abordagens

complementares, incluindo a legislação, as medidas fiscais, os impostos e as mudanças organizacionais.

A acção coordenada que leva à saúde, ao rendimento e às políticas sociais, cria maior equidade. A acção conjunta contribui para garantir bens e serviços mais seguros e saudáveis, instituições públicas mais saudáveis, ambientes limpos e mais aprazíveis. Uma política de promoção da saúde exige a identificação de obstáculos para a adopção de políticas públicas em sectores não estritamente de saúde, e propostas para os ultrapassar. O objectivo é que as opções saudáveis se tornem as mais fáceis para os responsáveis políticos.

5

CRIAR AMBIENTES FAVORÁVEIS

As nossas sociedades são complexas e inter-relacionadas. Não se pode isolar a saúde de outros interesses. Os elos indissolúveis entre a população e o seu meio constituem a base para uma abordagem socio-ecológica da saúde.

O princípio orientador a nível mundial, das nações, das regiões e das comunidades é a necessidade de encorajar os cuidados mútuos – cuidar uns dos outros, das comunidades e do ambiente natural. É preciso assegurar a conservação dos recursos naturais do planeta, numa perspectiva de responsabilidade global.

A alteração dos padrões de vida, do trabalho e dos tempos livres tem tido um impacte significativo na saúde. O trabalho e os tempos livres deveriam ser uma fonte de saúde para as populações. A maneira como a sociedade organiza o trabalho deveria ajudar a criar uma sociedade saudável. A promoção da saúde gera condições de vida e de trabalho seguras, estimulantes, satisfatórias e agradáveis.

É essencial avaliar sistematicamente o impacte que o ambiente, em rápida evolução, tem na saúde – particularmente nas áreas da tecnologia, do trabalho, da produção de energia e da urbanização. Desta avaliação deverão decorrer acções que assegurem benefícios positivos para a saúde pública. A protecção dos ambientes naturais ou criados pelo Homem e a conservação dos recursos naturais devem ser tidos em conta em qualquer estratégia de promoção da saúde.

6

REFORÇAR A ACÇÃO COMUNITÁRIA

A promoção da saúde desenvolve-se através da intervenção concreta e efectiva na comunidade, estabelecendo prioridades, tomando decisões, planeando estratégias e implementando-as com vista a atingir melhor saúde. No centro deste processo encontra-se o reforço do poder (*empowerment*) das comunidades, para que assumam o controlo dos seus próprios esforços e destinos.

O desenvolvimento das comunidades cria-se a partir dos seus recursos materiais e humanos, com base na auto-ajuda e no suporte social, no desenvolvimento de sistemas flexíveis que

reforcem a participação pública e orientem para a resolução dos problemas de saúde. Tudo isto exige um acesso pleno e contínuo à informação, oportunidades de aprendizagem sobre saúde, para além de suporte financeiro.

DESENVOLVER COMPETÊNCIAS PESSOAIS

A promoção da saúde pressupõe o desenvolvimento pessoal e social, através da melhoria da informação, educação para a saúde e reforço das competências que habilitem para uma vida saudável.

Deste modo, as populações ficam mais habilitadas para controlar a sua saúde e o ambiente e fazer opções conducentes à saúde.

É fundamental capacitar as pessoas para aprenderem durante toda a vida, preparando-as para as suas diferentes etapas e para enfrentarem as doenças crónicas e as incapacidades. Estas intervenções devem ter lugar na escola, em casa, no trabalho e nas organizações comunitárias e ser realizadas por organismos educacionais, empresariais e de voluntariado, e dentro das próprias instituições.

7

REORIENTAR OS SERVIÇOS DE SAÚDE

No que se refere ao sector da saúde, a responsabilidade da promoção da saúde deve ser partilhada com os indivíduos, grupos comunitários, profissionais e instituições de saúde, e com os governos. Todos devem trabalhar em conjunto pela criação de um sistema de cuidados de saúde que contribua para a prossecução da saúde.

Para além das suas responsabilidades na prestação de cuidados clínicos e curativos, os serviços de saúde devem orientar-se cada vez mais para a promoção da saúde. Estes serviços têm de adoptar um amplo mandato que seja sensível e que respeite as especificidades culturais. Devem apoiar os indivíduos e as comunidades na satisfação das suas necessidades para uma vida saudável e abrir canais de comunicação entre o sector da saúde e os sectores social, político, económico e ambiental.

Reorientar os serviços de saúde exige também que se dedique uma atenção especial à investigação em saúde e às alterações a introduzir na educação e formação dos profissionais. Tal perspectiva deve conduzir a uma mudança de atitudes e de organização dos serviços de saúde, focalizando-os nas necessidades totais do indivíduo, enquanto pessoa, compreendido na sua globalidade.

EM DIRECÇÃO AO FUTURO

A saúde é criada e vivida pelas populações em todos os contextos da vida quotidiana: nos locais onde se aprende, se trabalha, se brinca e se ama. A saúde resulta dos cuidados que cada pessoa dispensa a si própria e aos outros; do ser capaz de tomar decisões e

8

de assumir o controlo sobre as circunstâncias da própria vida; do assegurar que a sociedade em que se vive cria condições para que todos os seus membros possam gozar de boa saúde.

Solidariedade, prestação de cuidados, abordagem holística e ecologia, são temas essenciais no desenvolvimento de estratégias para a promoção da saúde. Em consequência, quem está envolvido neste processo deve considerar como princípio orientador que as mulheres e os homens têm de ser tratados como parceiros iguais em todas as fases de planeamento, implementação e avaliação das actividades de promoção da saúde.

COMPROMISSO PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE

Os participantes nesta Conferência comprometem-se a:

- Intervir no domínio das políticas públicas saudáveis e advogar, em todos os sectores, um claro compromisso político para a saúde e a equidade;
- Contrariar as pressões a favor dos produtos nocivos e da depleção de recursos, das más condições de vida, dos meios insalubres e da má nutrição; e centrar a atenção em temas de saúde pública, tais como a poluição, os riscos ocupacionais, as condições de habitação e os aglomerados populacionais;
- Combater as desigualdades em saúde, dentro e entre diferentes grupos sociais e comunidades;
- Reconhecer as pessoas e as populações como o principal recurso de saúde; apoiá-las e capacitá-las para se manterem saudáveis, através de meios financeiros ou outros, e aceitar a comunidade como a voz essencial em matéria de saúde, condições de vida e bem-estar;
- 9
- Reorientar os serviços de saúde e o modo como se organizam no sentido da promoção da saúde; partilhar o poder com outros sectores, outras disciplinas e, acima de tudo, com as próprias populações.
- Reconhecer a saúde e a sua manutenção como o maior investimento e desafio social e considerar os diferentes modos de vida numa perspectiva ecológica global.

A Conferência apela a todos para que se aliem ao compromisso, visando a criação de uma forte aliança em favor da saúde pública.

APELO À INTERVENÇÃO INTERNACIONAL

Apela-se à Organização Mundial de Saúde e a todas as organizações internacionais que advoguem a promoção da saúde em todos os fóruns apropriados e apoiem os países no desenvolvimento e implementação de estratégias em programas de promoção da saúde.

Se as pessoas de todos os meios – as organizações não governamentais e de voluntariado, os governos, a Organização Mundial de Saúde e todas as outras instâncias a quem tal diz respeito — se unirem e apresentarem estratégias para a promoção da saúde, em conformidade com os valores morais e sociais que enformam a presente Carta, a Saúde Para Todos no Ano 2000 será uma realidade.

http://www.who.int/hpr/NPH/docs/ottawa_charter_hp.pdf (EN)
<http://www.who.int/en/>

CARDÁPIO

CARDÁPIO DE REFEIÇÃO MENSAL						
	Segunda-feira - 26.01	Terça-feira - 27.01	Quarta-feira - 28.01	Quinta-feira - 29.01	Sexta-feira - 30.01	Sábado - 31.01
DIÁRIO	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório
Bebidas quentes	Leite, café, chá de hortelã	Leite, café, chá de erva cidreira	Leite, café, chá de erva doce	Leite, café, chá de hortelã	Leite, café, chá de camomila	Leite, café, chá de cidreira
Vegetariano	Leite de soja	Leite de soja	Leite de soja	Leite de soja	Leite de soja	Leite de soja
Achocolatado	Achocolatado sem leite	Achocolatado sem leite	Achocolatado sem leite	Achocolatado sem leite	Achocolatado sem leite	Achocolatado sem leite
Iogurte	Iogurte natural integral	Iogurte natural integral	Iogurte natural integral	Iogurte natural integral	Iogurte natural integral	Iogurte natural integral
Vegetariano	Iogurte de soja	Iogurte de soja	Iogurte de soja	Iogurte de soja	Iogurte de soja	Iogurte de soja
Pão	Pão de milho	Pão careca	Pão francês	Pão de milho	Pão careca	Pão francês
Complemento	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
Vegetariano	Margarina sem lactose	Margarina sem lactose	Margarina sem lactose	Margarina sem lactose	Margarina sem lactose	Margarina sem lactose
Proteína	Ricota	Queijo mussarela	Queijo minas	Queijo mussarela	Ricota	Queijo prato
Vegetariano	Gelêia	Gelêia	Gelêia	Gelêia	Gelêia	Gelêia
Fruta	Maçã	Melancia	Banana	Mamão	Abacaxi	Melão
Suco	Goiaba	Umbu	Caju	Uva	Umbu	Manga
ALMOÇO	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório
Salada:	Beterraba ralada e azeite	Chicória e tomate	Pepino e alface roxa	Repolho e abóbora ralada	Abobrinha e alface lisa	Acelga e berinjela
Molho:	Ervas	Verde	Manjeriço	Oriental	Limão	Salsa
Prato Principal:	Bife de panela ao pomodoro (cozido duro)	Frango assado (coxa e sobrecoxa)	Stroganoff de carne (paleta)	Frango em cubos ao molho vermelho com manjeriço (peito)	Cozido	Peixe ao molho muqueca (posta)
Guarnição:	Abóbora ao forno (com casca)	Berinjela refogada	Abobrinha refogada	Chuchu com ervas	Massa ao alho e óleo	Cenoura com vagem
Prato Vegetariano:	Abobrinha recheada (p/ média escura)	Ervilhas com cebola e tomates	Quibe com legumes (trigo p/ kibe, vagem, cenoura, chuchu e abobrinha)	Carreleiro de soja (p/ média escura)	Mix de grãos (soja, grão de bico e lentilha)	Fritada de soja (p/ média escura)
Complementos:	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão
Sobremesa:	Doce de goiaba	Laranja	Abacaxi	Melancia	Banana	Mamão
Suco	Caju	Maracujá	Goiaba	Tangerina	Laranja	Maçã
JANTAR	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório
Salada:	Alface roxa e Pepino	Alface lisa e beterraba ralada	Acelga e Chuchu	Alface crepe e cenoura ralada	Chicória e salpicão	Rúcula e tomate
Molho:	Salsa	Vinagrete	Hortelã	Molho cremoso de tomate	Vinagrete	Mostarda e mel
Sopa:	Creme de ervilha	Sopa de legumes (cenoura, batata, repolho)	Abóbora com agridão	Caldo verde	Creme de cebola	Sopa de feijão com legumes
Pão:	Torrada	Torrada	Torrada	Torrada	Torrada	Torrada
Prato Principal:	Fricassê (peito)	Isca de carne à chinesa (paleta)	Coxa e sobrecoxa assada com oregano	Lasanha à bolonhesa (paleta)	Frango assado com ervas (coxa e sobrecoxa)	Linguiça assada (mista)
Prato Vegetariano:	Grão de bico com azeitona	Almôndega de soja	Soja em grão ao vinagrete	Lasanha de soja (p/ média clara)	Soja ao xadrez (p/ média escura)	Lentilha com ervas
Complemento	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão	Arroz branco, arroz integral e Feijão
Sobremesa:	Banana	Mamão	Melão	Doce de leite - tablete	Melancia	Maçã
Suco	Manga	Laranja	Maçã	Manga	Tangerina	Caju

Contrato do Restaurante Universitário



*Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU*

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - FUB
EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 002/2014
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23106.006277/2014-77

CONTRATO Nº 241/2014

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, MEDIANTE CONCESSÃO DO USO DAS EDIFICAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS, DOS MÓVEIS E DOS UTENSÍLIOS DESTINADOS À PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES, VISANDO O FORNECIMENTO, A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES PARA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÃO DOS TIPOS: PADRÃO E VEGETARIANA, OBJETIVANDO ATENDER À COMUNIDADE DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, EM SEUS RESTAURANTES, *QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA E A EMPRESA SANOLI INDUSTRIA E COM DE ALIMENTACAO LTDA.*

A Fundação Universidade de Brasília, fundação pública, doravante denominada FUB, sediada no *Campus* Universitário Darcy Ribeiro - Asa Norte - Brasília-DF, criada pela Lei 3.998, de 15/12/1961, instituída pelo Decreto 500, de 15/01/1962, inscrita no CNPJ sob o nº 00.038.174/0001-43, neste ato representada pelo seu Reitor o Prof. **IVAN MARQUES DE TOLEDO CAMARGO** Carteira de Identidade nº 581.564 – SSP/DF e do CPF 210.411.481 e a empresa **SANOLI INDUSTRIA E COM DE ALIMENTACAO LTDA**, doravante denominada CONTRATADA sediada à SAAN - QUADRA 01 - NS 1275 E 1305, ASA NORTE, BRASÍLIA/DF, CEP: 70.632-100, inscrita no CNPJ sob o nº 33.457.862/0001-05

1



**Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU**

3, neste ato representada pelo Sr. **MARCO AURELIO CRESCENTE** residente à SHIS QL 28 Conjunto 08, casa 11, Lago Sul, BRASÍLIA/DF, portador(a) da CI nº 5003436275 – SSP/RS e do CPF/MF nº 179.710.120-04, firmam o presente contrato, que será regido pela Lei nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores em conformidade com os termos da Concorrência nº 002/2014 e as cláusulas e condições a seguir enumeradas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- I. O presente contrato tem como objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação, mediante concessão do uso das edificações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios destinados à produção de refeições, visando o fornecimento, a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para distribuição de refeição dos tipos: padrão e vegetariana, objetivando atender à comunidade da Universidade de Brasília, em seus restaurantes Universitários.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

- I. Contrato terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses a contar do dia 1º de janeiro de 2015, podendo ser prorrogável nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS E DO VALOR DO CONTRATO

- I. A Dotação Orçamentária para as despesas decorrentes da contratação objeto desta Licitação ocorrerá à conta da arrecadação da FUB, Elemento de Despesa 339039 Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, conforme Nota de Dotação nº 005583.
- II. O presente contrato importa no valor global de **R\$ 27.631.451,30 (vinte e sete milhões, seiscentos e trinta e um mil, quatrocentos e cinquenta e um reais e trinta centavos)**.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

CLÁUSULA QUARTA – DA GARANTIA CONTRATUAL

- I. Será exigida a prestação de garantia pela CONTRATADA, no percentual de 05% (cinco por cento) do valor total do contrato, a ser comprovada no prazo de 03 (três) dias a partir da data da celebração do contrato, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual.
- II. A garantia poderá ser prestada nas seguintes modalidades:
 - a. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
 - b. Seguro-garantia; ou
 - c. Fiança bancária.
- III. Não será aceita a prestação de garantia que não cubra todos os riscos ou prejuízos eventualmente decorrentes da execução do contrato, tal como a responsabilidade por multas.
- IV. No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal, mediante depósito identificado a crédito da CONTRATANTE.
- V. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- VI. A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade durante a vigência do contrato.
- VII. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- VIII. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.
- IX. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela CONTRATANTE, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da CONTRATADA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.
- X. Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da CONTRATADA, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à CONTRATANTE.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

CLÁUSULA QUINTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

- I. A quantidade inicialmente CONTRATADA poderá ser acrescida ou suprimida dentro dos limites previstos no §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

- I. Durante a vigência do contrato não haverá reajustamento dos preços.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REPACTUAÇÃO

- I. Será permitida a repactuação dos preços para as refeições desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data limite para apresentação da proposta ou da última repactuação, tendo como base a variação dos componentes dos custos ocorrido no período e a variação do Índice IPC (todos os itens) divulgado pela Revista Conjuntura Econômica da Fundação Getúlio Vargas.
- II. Caberá à Administração do CONTRATANTE verificar, anteriormente à concessão da repactuação, se os novos preços a serem contratados não estão superiores aos cobrados pelos restaurantes e/ou lanchonetes explorados nos órgãos públicos, devendo as partes, se for o caso, rever os preços para adequá-los às condições existentes no início do contrato de concessão.
- III. A empresa vencedora da Licitação deverá apresentar planilha detalhada da composição do preço da refeição para fins de futura repactuação, sem prejuízo da CONTRATANTE de aferir os preços praticados no mercado.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

- I. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a entrega da nota fiscal, devidamente atestada, de acordo com o número de refeições servidas nos RUs, devidamente comprovadas através dos relatórios diários emitidos pelo sistema de controle de venda de tickets e de acesso.
- II. A FUB/UnB reserva-se ao direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o serviço não estiver de acordo com as especificações contidas no Edital.
 - a. O pagamento a ser efetuado pela FUB à CONTRATADA refere-se a subsídios das refeições fornecidas em cada unidade do RU, tendo como



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

finalidade, ressarcir a empresa pela diferença entre o preço da refeição e o preço pago pelos usuários do RU.

- III. No caso eventual atraso no pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, mediante solicitação da CONTRATADA, o valor devido pela FUB/UnB será atualizado financeiramente desde a data referida na cláusula oitava, item I, até a data do efetivo pagamento, obedecendo aos critérios estipulados na legislação em vigor e de acordo com o INPC/IBGE.
- IV. Previamente ao pagamento, será realizada consulta no SICAF, para verificação da situação da CONTRATADA, relativamente às condições de habilitação de habilitação exigidas na licitação.
- V. A FUB/UnB poderá deduzir do montante a pagar para a CONTRATADA os valores correspondentes a multas ou indenizações por descumprimento das cláusulas contratuais ou por danos ao seu patrimônio, nos termos deste Edital, observados o contraditório e a ampla defesa.
- VI. O pagamento à CONTRATADA será efetuado à conta corrente nº 01563-8, agência 6427, Banco Itaú (341).

CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA, ACEITAÇÃO OU RECUSA DOS SERVIÇOS

- I. Os serviços deverão ser desenvolvidos nas localidades, condições e datas indicadas no Projeto Básico – Anexo I, do Edital de Concorrência.
- II. As inconformidades encontradas na execução do serviço serão comunicadas formalmente e por escrito à CONTRATADA.
- III. A execução dos serviços deverá estar acompanhada da Nota Fiscal e no recebimento dos mesmos será observado pela CONTRATANTE se os serviços executados estão de acordo com as especificações.
- IV. Os serviços deverão atender rigorosamente às especificações solicitadas no Projeto Básico. A prestação do serviço fora das especificações indicadas implicará na recusa por parte da FUB, que solicitará a substituição ou adequação do produto ou serviço.
- V. Os serviços executados ficam sujeitos à adequação ou substituição, pela CONTRATADA, desde que comprovada a existência de defeito ou irregularidade, cuja verificação só se tenha tornado possível no decorrer da execução do serviço.
- VI. A adequação ou substituição do serviço deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (dois) dias úteis a contar da notificação da FUB à empresa sobre a recusa dos mesmos.



**Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU**

Esgotados esse prazo, a empresa será considerada em atraso e sujeita às penalidades cabíveis.

- VII. O prazo para a entrega dos serviços deverá ser diário, contínuo e sem interrupção, após 15 (quinze) dias contados da assinatura do contrato, ou conforme cronograma a ser definido pelo Restaurante Universitário da UnB.
- VIII. A CONTRATADA ficará responsabilizada por quaisquer danos causados nas edificações, nos equipamentos, nos móveis e nos utensílios destinados à produção de refeições.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

- I. A fiscalização e o acompanhamento dos serviços serão realizados por representante(s) da CONTRATANTE a ser indicado pelo Restaurante Universitário conforme determina o artigo 67 da Lei nº 8.666/1993 que irá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato.
 - a. A FUB/UnB, por meio do Decanato de Administração - DAF, designará Gestor(es) e Fiscal(is) para o contrato.
- II. Compete ao Gestor e Fiscal: a) supervisionar, fiscalizar e acompanhar a execução do presente contrato; b) realizar os controles de custo e estatístico, apresentando relatórios mensais ao Decanato de Assuntos Comunitários-DAC.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- I. Colocar à disposição da CONTRATADA as instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários existentes, para execução dos serviços de alimentação e nutrição.
- II. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, não se exaurindo das obrigações da CONTRATADA.
- III. Fiscalizar os serviços observando a conformidade com este instrumento e com a Lei nº 8.666/1993, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, determinando o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos observados.
- IV. Dar trâmite à instrução dos processos nos casos de prorrogação de vigência, pagamento, reajustamento e outros aditamentos necessários.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- V. Efetuar os pagamentos em razão dos serviços prestados, conforme disposto neste instrumento.
- VI. Proceder, diariamente, a degustação e aprovação das preparações fornecidas, previamente à distribuição aos usuários.
- VII. Comunicar à CONTRATADA, sobre a realização de eventos no RU.
- VIII. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis.
- IX. Rescindir o contrato, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993.
- X. Acompanhar e fiscalizar os serviços prestados, por meio da atuação de fiscais designados pela Direção do RU – DRU/DAC.
- XI. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias.
- XII. Acompanhar diariamente a entrada de gêneros alimentícios e demais materiais adquiridos pela CONTRATADA.
- XIII. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo, cabendo à fiscalização da FUB/UnB recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade e de higiene requerido.
- XIV. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como as condições dos veículos utilizados para o transporte das refeições.
- XV. Realizar, sempre que julgar necessário, análise microbiológica.
- XVI. Apurar as denúncias de irregularidades na prestação do serviço, mediante a realização de visitas técnicas e auditorias.
- XVII. Proceder diariamente à fiscalização das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos usuários não eximindo a responsabilidade da CONTRATADA.
- XVIII. Proceder com preenchimento de *check list* mensal proposto pela RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, da ANVISA, repassando à CONTRATADA todas as não conformidades a fim de saná-las.
- XIX. Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.
- XX. Notificar a CONTRATADA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias quanto a alterações nos valores cobrados por refeição ao usuário.
- XXI. Dar ciência à CONTRATADA, semestralmente, do calendário acadêmico da UnB e dos dias de funcionamento dos Restaurantes.

7



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- XXII. Efetuar pagamento mensal, mediante atesto de nota fiscal, referente aos valores devidos à CONTRATADA quanto às refeições subsidiadas pela FUB/UnB.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I. Cumprir as obrigações estabelecidas no Edital de Licitação.
- II. Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Distrito Federal.
- III. Cumprir Instruções, Normas técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.
- IV. Cumprir a legislação e normas relativas às boas práticas ambientais observando as disposições descritas no Projeto Básico.
- V. Facilitar a ação da fiscalização procedida pelos órgãos competentes no cumprimento de normas e cientificar a CONTRATANTE do resultado das inspeções.
- VI. Executar o objeto do contrato para atingir o fim a que se destina com eficácia e qualidade requerida.
- VII. Manter o cadastro do SICAF atualizado, sob a pena de não poder se confirmar o crédito mensal referente aos serviços executados.
- VIII. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste projeto.
- IX. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, operacionalização e preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE.
- X. Atender as Unidades/Órgãos da CONTRATANTE, quando solicitado, dentro do objeto licitado, após aprovação da demanda pela Direção do RU – DRU/DAC.

Características do serviço de alimentação e nutrição

- XI. A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE. As refeições deverão ser devidamente preparadas, porcionadas e servidas em horário previamente determinado, sendo a distribuição aos usuários feita por empregados da CONTRATADA.
- XII. Nos Restaurantes de Ceilândia, Gama, Planaltina e da Fazenda Água Limpa, a CONTRATADA deverá fornecer também serviços de lanchonete, desde que não haja prejuízos para os horários de funcionamento das refeições principais.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- XIII. A composição básica das refeições, bem como sua especificação técnica, está apresentada no Anexo IV do Projeto Básico.
- XIV. O cardápio praticado deverá ser o mesmo para todas as unidades do RU.
- XV. O café da manhã do RU deverá oferecer opção padrão e vegetariana, podendo o serviço ser porcionado pela empresa CONTRATADA.
- XVI. O almoço e o jantar deverão oferecer opção padrão e vegetariana, sendo o serviço do tipo *self-service*, podendo haver porcionamento da proteína, da sobremesa e do suco.
- XVII. As preparações com lactose e glúten deverão ser identificadas na distribuição aos usuários.
- XVIII. Os cardápios deverão ser compatíveis com as estações climáticas e sazonalidade, e elaborados mensalmente pela CONTRATADA, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta pela CONTRATANTE, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais.
- XIX. O cardápio mensal deverá ser apresentado completo, planejado de acordo com a utilização de parâmetros técnicos orientados pela CONTRATANTE para apreciação da mesma, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para que a análise e as adequações sejam providenciadas no prazo máximo de 20 (vinte) dias.
- XX. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão.
- XXI. Não serão aceitos cardápio com repetições em dias seguidos nos RUs e no RE.
- XXII. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar desde que haja concordância prévia da CONTRATANTE.
 - a. Fica facultado à CONTRATANTE, o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA.
- XXIII. Cabe a CONTRATADA, divulgar o cardápio semanalmente, em local visível ao atendimento, nas dependências da CONTRATANTE, bem como disponibilizá-lo em meio eletrônico.



**Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU**

XXIV. A CONTRATADA deverá manter Livro de Ocorrências, no qual registrará incidente ou ocorrência não rotineira que vierem a ocorrer durante a execução do objeto do contrato, devendo este Livro estar disponível para consulta pela CONTRATANTE.

Matéria-prima

- XXV. A CONTRATADA deverá adquirir em seu nome todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como de produtos não alimentares em geral, materiais de limpeza e descartáveis e, ainda, a contratação de todos os serviços complementares à perfeita operação do presente contrato, junto a fornecedor credenciado.
- XXVI. Todos os materiais utilizados na execução dos serviços contratados, inclusive os de higiene, deverão estar de acordo com a legislação, cabendo à fiscalização da FUB/UnB recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade de higiene requerido.
- XXVII. O óleo vegetal utilizado na preparação dos alimentos deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes com volume de no máximo 1.000 mililitros.
- XXVIII. Para o tempero das saladas e molhos do cardápio deverá ser utilizado somente azeite de oliva extravirgem com acidez máxima de até 0,5% e/ou ervas finas.
- XXIX. As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas nas unidades do RU, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, moídas, e/ou porcionadas.
- XXX. Fica proibida a utilização de temperos industrializados tais como caldo de carne, caldo de galinha, caldo de legumes, molho de tomate condimentado e amaciante de carne. Deve-se dar preferência aos temperos naturais como, por exemplo, ervas finas, alho, cebola, tomate, pimentão, etc.
- XXXI. Apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos.
- XXXII. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- XXXIII. Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF).



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- XXXIV. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da ANVISA.
- XXXV. Armazenar os gêneros e os produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção e algum outro material que não gêneros alimentícios de forma a garantir as condições ideais de armazenamento.
- XXXVI. Estocar gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em ambientes e recipientes adequados e corretamente identificados.
- XXXVII. Manter geladeiras, *freezers* e câmaras frias permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plástico branco.
- XXXVIII. Todos os gêneros perecíveis, não perecíveis e produtos de limpeza e de sanitização deverão ser armazenados conforme o primeiro que vence é o primeiro que sai.
- XXXIX. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pela legislação vigente.
- a. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
 - b. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Preparo e distribuição das refeições

- XL. Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das unidades da prestação de serviços da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- XLI. Implantar nos RU's o APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a portaria 1.428/MS, de 26/11/1993.
- XLII. Apresentar, rotineiramente e sempre que solicitado pelos fiscais da CONTRATANTE, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes.
- XLIII. Fornecer à equipe de controle de qualidade da FUB/UnB amostra em quantidade suficiente de todas as preparações antes de ser distribuída aos comensais para



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- aprovação. Serão avaliados: (a) temperatura; (b) componentes básicos das preparações (ficha técnica); (c) características organolépticas.
- XLIV. Observar, semestralmente, a aceitação das preparações servidas e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, avaliar a exclusão em cardápios futuros.
- XLV. Realizar a distribuição das refeições obedecendo rigorosamente o horário estabelecido pela CONTRATANTE.
- XLVI. Disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições, fazendo as reposições necessárias, de modo a não alterar a composição inicial do cardápio.
- XLVII. Manter qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- XLVIII. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.
- XLIX. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- L. Supervisionar, na etapa de distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e as condições de temperatura das refeições fornecidas.
- LI. Executar monitoramento e controle de temperatura observando o que segue:
- a. Deve ser realizado, diariamente, o registro em planilhas da temperatura de todas as etapas de produção.
 - b. Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas exigidas na legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos.
 - c. Os termômetros devem ser calibrados periodicamente, com equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.
 - d. Os termômetros, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.
- LII. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação e data de produção, mantendo-as sob a refrigeração



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas.

- LIII. Não reutilizar preparações prontas que foram colocadas à disposição dos usuários na rampa de distribuição (restos).
- LIV. Desprezar, no mesmo dia, os restos de alimentos podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados (sobras), conforme a legislação vigente.
- LV. Retirar da cozinha diariamente os alimentos preparados e não manipulados, acondicionando-os em sacos plásticos próprios, devidamente identificados.

Equipamentos, utensílios e mobiliários

- LVI. Os equipamentos, utensílios e mobiliários existentes nas dependências da CONTRATANTE, por ocasião do contrato, deverão ser relacionados e entregues à empresa vencedora, a qual assumirá a posse para uso no serviço, devendo ser realizada periodicamente a manutenção preventiva e corretiva. Deverá ser assinado Termo de Responsabilidade, que constará anexa toda a listagem de materiais entregues à CONTRATADA.
- LVII. A listagem de equipamentos básicos a serem disponibilizados para a licitante vencedora encontra-se no Anexo V do Projeto Básico.
- LVIII. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela guarda de seus materiais e equipamentos, necessários à execução dos serviços.
- LIX. Manter um gerador de energia, para os casos de interrupção de fornecimento de energia elétrica, com capacidade para o atendimento de todo o prédio do RU Darcy Ribeiro.
- LX. Ficará a cargo da CONTRATADA, adquirir equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à prestação dos serviços, complementares aos disponibilizados pela CONTRATANTE.
- LXI. Assinar Termo de Responsabilidade, assim que iniciar a prestação do serviço, referente a todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE: móveis, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminação do inventário, elaborado pela CONTRATANTE, data em que a CONTRATADA assumirá total responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva, além da guarda dos mesmos, durante toda a vigência do contrato.
- LXII. Apresentar inventário trimestral de todos os utensílios, móveis e equipamentos, providenciando a reposição, quando necessário.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- LXIII. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, de todo móvel, equipamento e utensílio danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, devendo manter-se as características e especificações da peça original e não havendo ônus para a CONTRATANTE.
- a. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à CONTRATANTE.
 - b. Quando da substituição de um bem, a CONTRATADA deverá emitir Termo de Doação, declarando estar doando o material à CONTRATANTE, e entregá-lo juntamente com a cópia da Nota Fiscal do material substituído, seja móvel, equipamento ou utensílio.
- LXIV. Realizar, sempre que necessário, a reposição de utensílios da cozinha e dos refeitórios de forma a manter a qualidade dos serviços prestados.
- LXV. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
- LXVI. Devolver, ao término do contrato, em perfeito estado de conservação, equipamentos, utensílios, móveis e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE que forem disponibilizados à CONTRATADA.
- a. A CONTRATANTE poderá reter o valor da nota fiscal referente à reposição desses materiais, caso a CONTRATADA não obedeça ao foi estabelecido.

Manutenção predial

- LXVII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, de energia elétrica ou de GLP, greves e outros acontecimentos, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos serviços contratados.
- LXVIII. Realizar manutenção das instalações prediais da CONTRATANTE, de forma a mantê-las em perfeito funcionamento.
- a. Incluem-se na manutenção predial: pintura; substituição de azulejos, pisos e vidros; substituição de tomadas, lâmpadas, maçanetas, interruptores e registros; e outros reparos da rede hidráulica, de esgoto e de elétrica que se façam necessários.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- LXIX. Realizar, semestralmente ou sempre que determinado pela CONTRATANTE e independentemente de justificação por parte desta, manutenção das instalações prediais a exemplo de pintura, substituição de azulejos e pisos danificados, reparos elétricos, hidráulicos, de vidraria, tubulações de água e esgoto, impermeabilização etc.
- LXX. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e nos arredores do prédio, de suas dependências vinculadas ao serviço) observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- LXXI. Qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas, em virtude de instalação de novos aparelhos ou equipamentos, somente poderá ser providenciada pela CONTRATADA mediante prévia aprovação e autorização expressa da CONTRATANTE.
- LXXII. Providenciar, a cada 03 (três) meses, a dedetização e desratização das áreas de produção e distribuição da refeição e arredores, bem como aplicação de produtos repelentes de pombos. No controle de pragas, os produtos químicos devem ter registro no Ministério da Saúde.
- LXXIII. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, cadeiras e piso), das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local apropriado atendendo a coleta seletiva.
- LXXIV. Realizar limpeza do sistema de exaustão, das caixas de gordura e da rede hidráulica da cozinha e sanitários, dentre outros necessários, para a perfeita execução dos serviços, pelo menos uma vez a cada 06 (seis) meses ou de acordo com orientação da CONTRATANTE.
- LXXV. Realizar a manutenção dos jardins externos e interno do RU Darcy Ribeiro.
- LXXVI. Manter os extintores de incêndio vistoriados, conforme legislação vigente.
- LXXVII. Realizar a troca dos elementos filtrantes de todos os filtros presentes nos Restaurantes Universitários, sempre que necessário e/ou de acordo com o prazo de validade do filtro.
- LXXVIII. Seguir as especificações da RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, e PORTARIA N° 518, de 25 de março de 2004, no que se refere ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- a. Deverá ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- b. A potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, devendo ser coletada no mínimo 03 (três) pontos dos RUs, sendo um na área de produção, um na área de distribuição e outro próximo à caixa d'água.
 - c. As amostras serão coletadas pelo funcionário da empresa especializada, devidamente treinado, conforme as especificações do Manual de procedimento para coleta do LACEN ou outro habilitado.
 - d. O reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, por empresa qualificada, devendo os registros de manutenção serem apresentados à CONTRATANTE.
- LXXIX. Proceder sistematicamente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pela Coordenação de Nutrição da Diretoria do Restaurante Universitário.
- a. A CONTRATANTE deverá acompanhar a coleta das amostras.
- LXXX. Deverão ser apresentadas cópias dos certificados da execução dos serviços mencionados acima.

Manutenção de equipamentos

- LXXXI. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: quebra de equipamentos, greves e outros acontecimentos, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos serviços contratados.
- LXXXII. A CONTRATADA, quando do início do contrato, deverá apresentar cronograma de manutenção preventiva de todos os equipamentos, inclusive os listados no Anexo V do Projeto Básico, existentes no RU.
- a. O Plano de Manutenção deverá ser apresentado até 30 dias após o início dos trabalhos.
- LXXXIII. Os serviços de manutenção preventiva programada serão prestados mensalmente pela CONTRATADA, em horário que venha a ser acordado entre as partes, de forma que garantam as condições seguras e adequadas de funcionalidade.
- LXXXIV. Os serviços de manutenção corretiva deverão ser executados tão logo seja constatada, alguma anormalidade e/ou defeito no funcionamento de equipamentos e/ou componentes, pelo serviço de manutenção preventiva programada ou quando solicitado pela CONTRATANTE.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

LXXXV. Os serviços de manutenção corretiva deverão obedecer às diretrizes estabelecidas a seguir:

- a. A CONTRATADA deverá atender ao chamado técnico para manutenção corretiva em período integral (24 horas por dia, 07 dias por semana);
- b. O chamado técnico deverá ser atendido pela CONTRATADA no prazo máximo de 02 (duas) horas, contadas a partir da notificação e/ou solicitação telefônica da CONTRATANTE;
- c. Entende-se como chamado técnico, a necessidade de acionar a equipe com técnico especializado para atendimento eventual e/ou emergencial, portando ferramentas, equipamentos, peças ou componentes específicos com o intuito de solucionar o evento ou problema identificado pelos serviços de manutenção preventiva ou solicitação telefônica da CONTRATADA.
- d. O atendimento para chamado técnico será categorizado em três níveis:
 - i. URGENTE – caracterizado pelo fato do equipamento se encontrar totalmente paralisado. Neste caso o pedido de serviço será atendido imediatamente e o pessoal técnico chegará ao local em até 02 (duas) horas corridas, contadas após a comunicação do problema pela CONTRATADA, devendo a solução estar prontificada em até 04 (quatro) horas;
 - ii. GRAVE – caracterizado pelo equipamento se encontrar gravemente prejudicado. Neste caso a equipe técnica deverá chegar ao local em até 04 (quatro) horas corridas, contadas após a comunicação do problema pela CONTRATADA, devendo a solução estar prontificada em até 06 (seis) horas;
 - iii. NÃO CRÍTICO – caracterizado pelo fato do equipamento estar em condições não significativamente restrita de uso. Nesta hipótese, a equipe técnica chegará ao local em até 24 (vinte e quatro) horas corridas, contadas após a comunicação pela CONTRATADA, com solução do problema em até 48 (quarenta e oito) horas.

LXXXVI. A manutenção corretiva e o suporte técnico dos equipamentos devem ser executados por empresa e profissionais especializados, com comprovada experiência na manutenção desses equipamentos, devendo a mesma ser credenciada, autorizada ou parceira do fabricante das mesmas.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- LXXXVII. A manutenção preventiva e corretiva envolve reposição de peças e/ou componentes devendo garantir a integridade, confiabilidade e disponibilidade dos equipamentos.
- LXXXVIII. Emitir relatório técnico informando todos os procedimentos realizados, bem como possíveis substituições de peças, a cada manutenção realizada, seja ela preventiva ou corretiva.
- LXXXIX. Realizar manutenção das caldeiras, redes de vapor e painéis a vapor em consonância com a NR 13, do Ministério do Trabalho e Emprego, devendo zelar pela integridade de toda a rede de vapor existente no RU Darcy Ribeiro.
- XC. Monitorar, inspecionar os elementos das catracas, provendo manutenção corretiva, com o fornecimento de materiais e suas substituições por componentes e peças novas e originais.
- a. A integração de todos os sistemas/subsistemas com o sistema de monitoração das catracas deve ser garantida, como atividade deste objeto, mantendo sua funcionalidade.
 - b. Em caso de indisponibilidade ou defeito, restabelecer o funcionamento pleno das catracas no prazo máximo de 04 (quatro) horas, contadas a partir da hora da notificação do problema pela CONTRATADA.
- XCI. A CONTRATADA deverá manter Livro de Incidentes Diário, relativo a todos os equipamentos, no qual deverá registrar qualquer ocorrência, condição imprópria ou irregular dos mesmos.
- XCII. Os equipamentos de propriedade da FUB/UnB somente poderão ser retirados dos locais em que foram recebidos/disponibilizados para manutenção, após solicitação escrita e autorização da CONTRATANTE.

Limpeza

- XCIII. Manter toda área cedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.
- XCIV. Abastecer com papel higiênico, papel toalha não reciclado, álcool em gel e sabonete líquido antisséptico, todos os banheiros e lavatórios existentes nos RUs e garantir sua eficiente reposição, durante todo o período de funcionamento.
- XCV. Manter, por conta própria, as áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas.

- XCVI. A higienização do local, equipamentos e utensílios deverá seguir periodicidade descrita:
- a. Diariamente: toda a área de produção, refeitórios, copas, cozinha central e cozinhas minutos; câmara fria; pisos, rodapés e ralos; cadeiras e mesas (refeitórios); lavatórios (pias); estoque e estratos; sanitários; contêineres e recipientes de lixo.
 - i. As mesas dos refeitórios deverão ser limpas com álcool após sua utilização.
 - b. Diariamente ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores.
 - c. Semanalmente: geladeiras e *freezers*; luminárias, interruptores e tomadas; telas; paredes; portas e janelas; prateleiras; coifa.
- XCVII. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
- a. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- XCVIII. A CONTRATADA deverá disponibilizar contêineres limpos, com tampa e em quantidade suficiente para o acondicionamento do lixo.
- XCIX. O lixo deverá ser removido diariamente, quantas vezes forem necessárias, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.
- C. A destinação final dos resíduos produzidos nas unidades dos RUs será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo providenciar, caso necessário, às suas expensas o acondicionamento, o transporte e a destinação até o aterro sanitário.

Equipe de trabalho

- CI. Manter vínculo empregatício formal (registrado por escrito) com seus empregados e responsabilizar-se pelo pagamento dos salários e, integralmente, por todos os encargos sociais, fiscais, trabalhistas, seguros e todos os que recaírem sobre a presente prestação de serviço, bem como, pelo fornecimento de vale transporte,



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- alimentação, segurança pessoal e outras parcelas estabelecidas no instrumento coletivo de trabalho a que estiverem vinculados.
- CII. Manter contrato de trabalho com os empregados e, por consequência, responder sempre, de maneira única e exclusiva, perante as respectivas repartições, por todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, bem como, responder integralmente por quaisquer danos causados à CONTRATANTE ou a terceiro, culposa ou dolosamente, por seus empregados, durante e em decorrência da execução dos serviços contratados.
- a. Assumir todos os encargos ou ônus de possível demanda previdenciária, fiscal, comercial, trabalhista, civil ou penal relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
- CIII. A CONTRATADA é responsável pelo transporte de seu pessoal até as dependências da CONTRATANTE, e vice-versa, por meios próprios ou mediante vale-transporte, inclusive em casos de paralisações dos transportes coletivos, bem como, nas situações onde se faça necessária a execução de serviços em regime extraordinário.
- CIV. Efetuar, rigorosamente em dia, conforme determinado em lei, o pagamento dos salários, recolhimento do INSS, do FGTS, fornecimento de vale-transporte, vale-refeição e demais encargos trabalhistas, devendo fornecer, até o 8º (oitavo) dia útil do mês subsequente ao pagamento, à CONTRATANTE, os documentos comprobatórios das suas obrigações trabalhistas com seus empregados alocados para servirem a CONTRATANTE.
- CV. Fornecer, com antecedência mínima de 10 (dez) dias do início de execução do contrato e atualizar semanalmente, os dados de identificação de todos os empregados ocupantes dos postos de serviço, em caráter fixo ou de substituição temporária.
- a. Afixar, em local visível, relações nominais dos empregados, constando funções e horários de trabalho.
- CVI. Não aceitar a indicação, por parte dos servidores da CONTRATADA, para empregar pessoas para execução dos serviços contratados.
- CVII. Os funcionários deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, infecções intestinais, respiratórias e oculares, entre outros).
- CVIII. Nomear prepostos para cada unidade do Restaurante Universitário responsáveis pelos serviços, que deverão permanecer nas dependências da CONTRATANTE



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

durante toda a jornada de trabalho e atender às solicitações de esclarecimentos do Gestor do Contrato e da equipe de fiscalização.

- a. Os prepostos serão responsáveis por: (a) responder aos questionamentos dos fiscais e solucionar problemas imediatos; (b) reportar-se ao fiscal do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço; (c) cumprir e fazer cumprir as diretrizes da CONTRATANTE, observando os termos do contrato; (d) zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado; (e) coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; (f) zelar pela disciplina de seus empregados; (g) controlar a frequência e a apresentação pessoal dos funcionários; (h) fiscalizar o correto uso dos equipamentos e EPIs.
- b. O funcionário nomeado deverá ter nível superior completo e ter conhecimento de todas as áreas/setores do Restaurante.
- c. O preposto deverá fornecer número de telefone fixo e móvel, fax e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.
- d. O preposto não poderá ser funcionário que componha o quadro mínimo previsto no Anexo VII do Projeto Básico.

Quantitativo de empregados

- CIX. Manter profissional, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 8.666/1993 e Resolução CFN nº 204/98.
- CX. Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos.
- CXI. Manter em seu quadro de pessoal o número mínimo de profissionais conforme definido no quadro do Anexo VII do Projeto Básico.
 - a. O número mínimo de profissionais exigidos não está vinculado ao atendimento da produção estimada (Anexo VI do Projeto Básico).
 - b. Elevar o quantitativo mínimo de funcionários previsto, sem ônus para a CONTRATANTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- CXII. Para além do quadro mínimo, o dimensionamento do pessoal deverá ser fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos.
- a. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do Indicador de Pessoal Substituto – IPS (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Substituto de Descanso – ISD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação - USP -1983).
- CXIII. A comprovação do quantitativo mínimo exigido será efetuada por meio do ponto eletrônico, devendo a CONTRATADA apresentar a comparação de assiduidade de todas as unidades até o 2º dia útil após o fechamento da folha de pagamento.
- CXIV. A quantidade parcial ou a total de empregados poderá, no interesse do serviço e a critério da CONTRATANTE, ser flexionada para outro turno, para outro prédio ou *Campi*.
- CXV. Dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de: (a) higienização dos banheiros, vestiários de funcionários, lavabos do refeitório, área de distribuição de refeições (mesas, cadeiras, área física interna e áreas externas), áreas administrativas, manuseio do lixo, exclusivos para estas atividades mantendo as áreas limpas por todo período de funcionamento do Restaurante; (b) higienização da cozinha central e cozinha minuto e demais áreas do RU, com pessoal exclusivo para esta atividade.
- CXVI. Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste contrato, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros.

Treinamento dos empregados

- CXVII. Contratar empregados que possuam qualificação escolar exigida para cada categoria profissional, aptos a exercerem as atividades exigidas no Projeto Básico.
- CXVIII. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços devendo encaminhar pessoas adequadas e de boa conduta, oferecer treinamentos periódicos, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- CXIX. Promover e apresentar cronograma de capacitação, no início da realização da prestação dos serviços, destinado às equipes operacional, administrativa e técnica, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; boas práticas; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e qualidade de vida do trabalhador.
- a. Caberá a CONTRATANTE aprovar as capacitações propostas, podendo sugerir alterações de conteúdo, tempo de treinamento, temas, entre outros.
- CXX. Oferecer curso de capacitação e reciclagem para todos os empregados semestralmente, ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, às suas expensas, apresentando os respectivos comprovantes.
- CXXI. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e água fornecidas pela CONTRATANTE.
- CXXII. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de acidentes de trabalho e incêndios.
- CXXIII. Instruir seus empregados a tratar os usuários e colegas de trabalho com urbanidade e respeito.

Uniformes

- CXXIV. A CONTRATADA deverá obedecer às seguintes especificações quanto aos uniformes do seu pessoal:
- a. Chefe de Cozinha e Cozinheiros: calça branca ou xadrez preta, jaqueta branca, chapéu cuca branco, avental branco e bota antiderrapante branca, sapato antiderrapante na cor preta ou branca e touca.
- b. Auxiliares de cozinha: uniforme branco, avental branco, bibico branco, bota antiderrapante branca, sapato antiderrapante branco.
- c. Copeiras: uniforme completo com touca branca, sapato antiderrapante.
- d. Almoxeiros e auxiliares de almoxarife: uniforme completo com bota antiderrapante branca, sapato preto, bibico bege e touca.
- e. Auxiliar de serviços gerais: uniforme completo, de cor diferente dos demais colaboradores, avental, bota antiderrapante e touca.
- i. Os auxiliares de serviços gerais responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição deverão utilizar uniforme em cor



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

diferente dos auxiliares de serviços gerais que realizarem serviços de higienização das instalações sanitárias, manuseio de lixo, áreas comuns.

- f. Encarregados: calça, blazer e camisa social (cor padronizada).
 - g. Nutricionista e técnico em nutrição: jaleco branco e sapato antiderrapante branco.
- CXXV. Os funcionários deverão receber, no mínimo, 03 (três) jogos de uniformes novos no início do contrato; posteriormente, 02 (dois) jogos de 06 (seis) em 06 (seis) meses, e sempre que necessário de acordo com entendimento da CONTRATANTE, a fim de realizar troca diária.
- CXXVI. Todo o uniforme deverá conter na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA e ser aprovado pela CONTRATANTE, sendo vedado texto alusivo à FUB/UnB.
- CXXVII. Todo o pessoal deverá, obrigatoriamente, usar cartão de identificação liberado pela CONTRATADA na fase de admissão, com visto do representante legal da CONTRATADA.
- CXXVIII. No caso da empresa a ser CONTRATADA já possuir uniforme padronizado, diferente do solicitado, deverá apresentá-lo para avaliação.
- CXXIX. A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentarem-se sem bigode, barbeados, cabelos protegidos, com as unhas aparadas.
- CXXX. Não será permitido o uso de sandálias, sapatilhas, chinelos e tamancos.

Higiene dos manipuladores

- CXXXI. Os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal.
- CXXXII. É vedado o uso de esmaltes ou base, brincos, colares, pulseiras, anéis e alianças, entre outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante o serviço.
- CXXXIII. Os manipuladores deverão ser afastados, até a melhoria da sua condição de saúde, da atividade de manipulação ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, preparações e ou refeições.
- CXXXIV. Os manipuladores de alimentos não devem fumar ou manipular aparelhos eletrônicos como celulares e outros durante o expediente.
- CXXXV. Para o controle da qualidade dos alimentos produzidos na unidade, os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

específicos atendendo a Norma Regulamentadora Nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego.

Saúde e segurança no trabalho

- CXXXVI. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- CXXXVII. Apresentar à CONTRATANTE cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977.
- CXXXVIII. Obedecer às normas NBR 12.810 e 12.807 do Ministério do Trabalho, a NR-32 do Ministério do Trabalho, a Instrução Normativa nº 02/2008 SLTI/MPOG, bem como as normas internas instituídas pela CONTRATANTE relativas à Gestão Integrada de Resíduos.
- CXXXIX. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- CXL. Atender às exigências da Norma Regulamentadora 17 – NR 17, do Ministério de Trabalho.
- CXLI. Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados.
- CXLII. Zelar para que seus empregados observem o uso obrigatório de EPI, fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR 6.
- CXLIII. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- CXLIV. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, os



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

seus empregados forem vítimas na prestação dos serviços ou em conexão com ela, ainda que acontecido em dependência da FUB/UnB.

- CXLV. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meios próprios.
- CXLVI. Responder por qualquer acidente que venha ocorrer com seus empregados.
- CXLVII. Instalar e manter a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.
- CXLVIII. Manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal no RU (banheiros de usuários e funcionários), bem como proceder à limpeza destes locais, durante todo o horário de funcionamento do RU.
- CXLIX. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pelas legislações vigentes, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

Vendas e acesso ao local das refeições

- CL. No *campus* Darcy Ribeiro, o controle de acesso será feito por meio de catraca eletrônica já instalada na entrada dos refeitórios e com os serviços da CONTRATADA. Será utilizada para acesso aos refeitórios a identificação funcional ou estudantil devidamente abastecida de créditos. Os demais usuários deverão adquirir os créditos nos caixas disponíveis no RU para garantir o acesso ao refeitório, conforme as regras da CONTRATANTE.
- CLI. Nos *campi* de Ceilândia, Gama, Planaltina e na Fazenda Água Limpa, o controle de acesso será realizado por meio de catraca eletrônica, instalada na entrada de cada refeitório, providenciada pela CONTRATADA.
- CLII. A especificação das catracas disponíveis no *campus* Darcy Ribeiro e das catracas que serão adquiridas pela CONTRATADA para os outros *campi*, compatíveis com o sistema a ser disponibilizado pela CONTRATANTE, está descrita no Anexo X do Projeto Básico.
- CLIII. O controle de acesso do Restaurante Executivo (RE) será feito de acordo com a conveniência da CONTRATADA.
- CLIV. A venda de tickets, e/ou o abastecimento de créditos, serão realizados pela CONTRATADA.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- a. Os usuários poderão efetuar o pagamento, em espécie ou por meio eletrônico – cartões de débito e crédito – no mínimo em duas “bandeiras” de operadoras de cartões.
 - b. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos necessários para venda de tickets por meio eletrônico.
- CLV. Serão disponibilizadas para venda de tickets, produção e distribuição das refeições, as áreas constantes no Anexo II do Projeto Básico.
- CLVI. O sistema de informações que gerenciará a gestão, o controle das vendas de tickets, a emissão de créditos e o controle de acesso, será disponibilizado pela CONTRATANTE.
- CLVII. Emitir, sempre, cupom fiscal das vendas efetuadas, em todos os caixas, independente de solicitação do usuário.
- CLVIII. Ficará a cargo da CONTRATADA, disponibilizar os equipamentos necessários para o funcionamento dos caixas de venda de tickets, conforme especificação constante em Anexo IX do Projeto Básico.
- CLIX. Manter plano de contingência para os casos de indisponibilidade do sistema eletrônico de venda e/ou de acesso, que deverá ser realizado manualmente e será fiscalizado pela CONTRATANTE.
- CLX. Manter plano de contingência para os casos de indisponibilidade da(s) catraca(s), utilizando *notebooks* dotados de pistola com leitor de código de barras, a fim de garantir o acesso aos refeitórios.
- CLXI. Organizar as filas dos caixas e de acesso aos refeitórios.
- CLXII. Os horários de atendimento para cada refeição estão disponíveis no Anexo III do Projeto Básico.
- CLXIII. O RE deverá ter caixa para pagamento exclusivo.

Arrecadação

- CLXIV. Os valores arrecadados diariamente pela CONTRATADA nas unidades do RU serão abatidos dos pagamentos realizados pela CONTRATANTE, considerando o seguinte cálculo:
- a. Valor a ser pago à CONTRATADA = valor unitário da refeição – valor pago pelo usuário.
- CLXV. Os valores pagos pelos usuários dos RUs são: Grupo I – gratuito; Grupo II – R\$1,00 (um real); Grupo III - R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos); Grupo IV - R\$ 10,00



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

(dez reais), conforme a Resolução do Conselho de Administração da UnB n° 052/2013.

- CLXVI. A CONTRATANTE poderá alterar o preço cobrado aos usuários, sendo a CONTRATADA notificada com antecedência mínima de 15 dias.
- CLXVII. O valor a ser cobrado pelo quilo da refeição no RE deverá constar na tabela de preços apresentada pelas licitantes e poderá ser reajustado mediante aprovação da FUB/UnB.

Sustentabilidade e Boas Práticas Ambientais

- CLXVIII. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONTRATADA.
- CLXIX. Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.
- CLXX. Identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações.
- CLXXI. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.
- CLXXII. Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.
- CLXXIII. Não manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso.
- CLXXIV. Não colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, no processo de lavagem, ficando a torneira aberta durante todo o tempo.
- CLXXV. Não executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta.
- CLXXVI. Não limpar aves em vasilha cheia de água, mantendo a torneira aberta sobre a mesma.
- CLXXVII. Deixar carnes salgadas dentro de cuba com a torneira aberta para retirada do sal.
- CLXXVIII. Não descartar gordura proveniente de adição ou cocção dos alimentos diretamente nos ralos.
- CLXXIX. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE.

- CLXXX. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados.
- CLXXXI. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.
- CLXXXII. Desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.
- CLXXXIII. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos a ser estabelecido pela CONTRATANTE.

Atividades acadêmicas da UnB junto aos RUs

- CLXXXIV. Criar condições para atuação acadêmica da UnB nos espaços dos RUs a fim de garantir o desenvolvimento de atividades acadêmico-científicas tais como:
 - a. Acompanhar a Política de Alimentação e Nutrição para o RU.
 - b. Elaborar sugestões para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições para as boas práticas no serviço de alimentação.
 - c. Desenvolver atividades permanentes de ensino, pesquisa e extensão.
 - d. Elaborar publicações sobre a situação de operacionalização e da alimentação e nutrição.
 - e. Avaliar o desempenho e o impacto das ações de alimentação.
 - f. Estabelecer parcerias com outras instâncias, órgãos e instituições, governamentais e não governamentais, para o fomento de atividades complementares, com o objetivo de promover a alimentação saudável.
 - g. Sugerir diretrizes em conjunto com os usuários para a Promoção da Alimentação Saudável.
 - h. Normatizar ações de Alimentação e Nutrição com base nas diretrizes da Política de Alimentação e Nutrição do RU.
 - i. Implementar projetos acadêmicos no âmbito do RU, tanto em nível de graduação como de pós-graduação.
 - j. Contribuir para a atuação de estudantes de nutrição em estágio curricular obrigatório, bem como receber e supervisionar estagiários.
- CLXXXV. As disposições acima não exaurem as obrigações da CONTRATADA, as quais consistirão em todas aquelas que tenham relação ao objeto do contrato.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

Responsabilidades

- CLXXXVI. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, em decorrência da má execução do objeto deste contrato, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- CLXXXVII. Responsabilizar-se por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos moldes do artigo 70 da Lei nº 8.666/1993, que no caso do presente objeto se verificará através dos atos praticados ou omissão de seus funcionários ou prepostos, no exercício ou em virtude da atividade CONTRATADA, devendo ser imediatamente ressarcido.
- CLXXXVIII. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados no local de trabalho.
- CLXXXIX. Implantar adequadamente a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante.
- CXC. Submeter-se à fiscalização exercida sobre os serviços contratados, fornecendo informações e demais elementos necessários, apresentando relatório de atividades contendo a descrição de todos os serviços executados, indicando deficiências e sugerindo correções necessárias.
- CXCI. Instalar o ponto eletrônico, com antecedência mínima de 03 (três) dias do início de execução do contrato, de modo que esteja pronto para o uso a partir do primeiro dia de trabalho.
- CXCII. Planificar rotinas de higienização, recebimento de gêneros, de controle de vetores e praga, de limpeza dos reservatórios de água, de troca de filtros e de saúde dos manipuladores, a serem entregues a equipe de controle de qualidade da FUB/UnB.
- CXCIII. Assumir as despesas de água e luz de todas as unidades do RU, inclusive do setor de caldeira da unidade do *campus* Darcy Ribeiro.
- a. Apresentar mensalmente os comprovantes de pagamento das contas de água e luz referentes ao consumo das instalações dos RU's.
 - b. Em caso de impossibilidade de transferência da titularidade referentes ao fornecimento de água e luz, reserva-se à CONTRATANTE o direito de realizar cobrança de taxa de ocupação baseada em estimativa de consumo.
- CXCIV. Adquirir GLP e óleo diesel necessários à realização do serviço.
- CXCV. Manter serviço de internet para garantir o funcionamento do sistema de venda e acesso aos refeitórios e demais atividades administrativas.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- a. Cabe a CONTRATADA manter, adequar e/ou substituir a infraestrutura de internet e telefonia dos prédios do RU.
- CXCVI. Fornecer todo o material de escritório necessário ao bom funcionamento do serviço.
- CXCVII. Atender a eventos referentes a atividades acadêmicas quando solicitado pela CONTRATANTE, fornecendo *coffee breaks*, alimentação, utensílios e mão-de-obra de acordo com os quadros 8 a 11 apresentados no Anexo IV do Projeto Básico.
- CXCVIII. Afixar, em locais visíveis, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos.
- CXCIX. Manter serviço de guarda-volumes no *campus* Darcy Ribeiro, no período em que o RU estiver servindo as refeições.
- CC. No *campus* Darcy Ribeiro, fornecer café (em garrafas térmicas, distribuídas com e sem açúcar), sem custo adicional aos usuários, durante o horário do almoço.
- a. A CONTRATANTE disponibilizará um local reservado para esta atividade.
- CCI. Realizar datas festivas (Dia da Alimentação, Páscoa, Festas Juninas, Natal, entre outras) e temáticas, quando couber, com planejamento previamente definido em conjunto com a CONTRATANTE.
- CCII. Dispor de jogos de toalha de mesa, em cor clara, a serem utilizados diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que fizer necessária, ao todo ou por unidade.
- CCIII. Orientar os visitantes para estarem devidamente paramentados com uniformes (jaleco e contentor de cabelos para proteger os cabelos) os quais deverão ser oferecidos pela CONTRATADA. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como, visitas técnicas, estágios e aulas práticas os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes.
- CCIV. Controlar o acesso de veículos no setor de carga e descarga do RU Darcy Ribeiro, garantindo a disponibilidade de vagas exclusivas para a Diretoria do RU – DRU/DAC.

Restaurante Executivo (RE)

- CCV. O RE funcionará no mezanino do RU Darcy Ribeiro.
- CCVI. O cardápio oferecido deverá ser de alto padrão, composto de pelo menos 12 (doze) pratos quentes e 10 (dez) tipos de saladas, além de sobremesas e bebidas não alcoólicas.
- a. Oferecer pelo menos 04 (quatro) tipos de carnes, incluindo peixes e/ou crustáceos e frutos do mar, carne suína, bovina e aves.
- b. Oferecer opções variadas para vegetarianos, incluindo grãos, produtos integrais, proteína de soja em pedaços e texturizada, ovos, queijos etc.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- c. Oferecer opções de massas, incluindo composições mais nutritivas e/ou menos calóricas.
 - d. Como sobremesa oferecer pelo menos 01 (uma) opção de fruta e 01 (uma) opção de outra sobremesa, em porções individuais de 70 a 100 gramas, em embalagens descartáveis. Sempre incluir opções light e/ou diet, com informativo aos clientes sobre a composição nutricional das preparações.
- CCVII. O almoço deverá ser cobrado por quilo e a composição básica do cardápio está disponível no Anexo IV do Projeto Básico.
- CCVIII. Os alimentos deverão ser mantidos em temperatura adequada durante todo o funcionamento do RE, devendo ser disponibilizados em balcões térmicos e refrigerados.
- CCIX. Incentivar bons hábitos alimentares.
- CCX. Oferecer comodidade aos clientes evitando formação de filas de atendimento.
- CCXI. Manter o atendimento no restaurante no período mínimo de 11h às 14h30, com reposição eficiente em termos de qualidade e quantidade dos pratos no balcão de distribuição durante todo o período.
- CCXII. Nos horários entre 07h às 10h e 15h às 18h30, a CONTRATADA deverá fornecer serviço de lanchonete, na modalidade *self-service*, nas dependências do RE.
- a. Os lanches deverão ser preparados nas dependências da CONTRATANTE, obrigatoriamente, no dia correspondente a sua venda.
 - b. O serviço de lanchonete deverá ser cobrado por quilo e a composição básica do cardápio está disponível no Anexo IV do Projeto Básico.
- CCXIII. Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados Composição Básica, Anexo IV do Projeto Básico, só serão permitidas após solicitação prévia da CONTRATADA e autorização expressa da CONTRATANTE, após verificação dos preços praticados no mercado.
- a. A solicitação deverá ser encaminhada à CONTRATANTE, acompanhada de cópias das notas fiscais dos produtos e dos preços estimados para a venda.
 - b. Os itens de *bomboniere* (balas, doces, salgadinhos, chocolates, chicletes e pastilhas) estão isentos de solicitação prévia de autorização para comercialização dos produtos, que poderão ser expostos e vendidos nos caixas, a preços fixados diretamente pela CONTRATADA.
- CCXIV. Disponibilizar serviço "Disk-Lanche" para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item da lanchonete nos setores da CONTRATANTE nas mediações do *Campus Darcy Ribeiro*, sendo vedada a inclusão



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, entre os horários de 08h às 10h e de 15h às 18h.

- CCXV. Os preços estabelecidos para os produtos comercializados no RE deverão estar condizentes com os valores praticados no mercado.
- CCXVI. Os usuários poderão efetuar o pagamento, em espécie ou por meio eletrônico – cartões de débito e crédito – no mínimo em duas “bandeiras” de operadoras de cartões.
- CCXVII. Emitir, sempre, cupom fiscal dos produtos comercializados, em todos os caixas, independente de solicitação do usuário.
- CCXVIII. Dispor de equipe de trabalho exclusiva para o atendimento do RE.
- CCXIX. Dispor de serviço de garçom para realizar atendimento aos clientes, recolhimento de utensílios, entre outros.
- CCXX. Disponibilizar todos os equipamentos e mobiliários necessários para o bom funcionamento das atividades.
- CCXXI. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços, sem prejuízo dos materiais a serem disponibilizados pela CONTRATANTE, sendo vedado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.
- CCXXII. A bebida, a sobremesa e a embalagem descartável dos alimentos poderão ser cobradas à parte.
- CCXXIII. Não será permitido cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços efetuados.

É expressamente vedado à CONTRATADA:

- CCXXIV. Transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas;
- CCXXV. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE que não para as finalidades previstas no contrato;
- CCXXVI. Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;
- CCXXVII. Subcontratar empresa para execução do objeto desta Licitação, exceto em caso específico, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, entre os horários de 08h às 10h e de 15h às 18h.

- CCXV. Os preços estabelecidos para os produtos comercializados no RE deverão estar condizentes com os valores praticados no mercado.
- CCXVI. Os usuários poderão efetuar o pagamento, em espécie ou por meio eletrônico – cartões de débito e crédito – no mínimo em duas “bandeiras” de operadoras de cartões.
- CCXVII. Emitir, sempre, cupom fiscal dos produtos comercializados, em todos os caixas, independente de solicitação do usuário.
- CCXVIII. Disponer de equipe de trabalho exclusiva para o atendimento do RE.
- CCXIX. Disponer de serviço de garçom para realizar atendimento aos clientes, recolhimento de utensílios, entre outros.
- CCXX. Disponibilizar todos os equipamentos e mobiliários necessários para o bom funcionamento das atividades.
- CCXXI. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços, sem prejuízo dos materiais a serem disponibilizados pela CONTRATANTE, sendo vedado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.
- CCXXII. A bebida, a sobremesa e a embalagem descartável dos alimentos poderão ser cobradas à parte.
- CCXXIII. Não será permitido cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços efetuados.

É expressamente vedado à CONTRATADA:

- CCXXIV. Transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas;
- CCXXV. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE que não para as finalidades previstas no contrato;
- CCXXVI. Manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;
- CCXXVII. Subcontratar empresa para execução do objeto desta Licitação, exceto em caso específico, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT)	Multa (%)
2	0,2
4	0,3
5	0,4
6	0,5
7	0,6
8	0,7
9	1,2
10	2,4
Maior que 10	4
Maior que 15	7
Maior que 20	10
Maior que 25	15

- IX. A equipe de fiscalização comunicar-se-á com a CONTRATADA por meio de cartas, cartas de notificação e chamado técnico, a fim de prevenir e corrigir qualquer infração contratual, além de ratificar solicitações já efetuadas.
- X. As sanções administrativas previstas serão aplicadas mediante análise e aceitação das providências e/ou justificativas fornecidas pela CONTRATADA com vistas a preservar o integral cumprimento das cláusulas contratuais pactuadas entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- I. As sanções administrativas abaixo relacionadas poderão ser aplicadas à CONTRATADA, garantida a prévia defesa, no caso de inexecução total ou parcial do contrato, na forma autorizada pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/1993:
- a. Advertência.
 - b. Multa:
 - i. Pela inexecução parcial do serviço contratado: as penalidades de multa serão aplicadas conforme a pontuação mensal atribuída pela fiscalização, estando descritas na cláusula décima terceira deste contrato. Será calculado sobre o valor do faturamento mensal e descontado do faturamento subsequente ao ato da infração;

35



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

- ii. Pela inexecução total do serviço contratado, o valor será de 20% (vinte por cento) sobre o valor global contratado;
- c. Suspensão do direito de licitar e contratar com a União, pelo prazo de até 02 (dois) anos (Parecer 87/2011/DECOR/CGU/AGU e Instrução Normativa SLTI/MPOG 01 de 10/02/2012 Artigo 40, Parágrafo 3º, Inciso I).
- d. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante FUB/UnB, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir à CONTRATANTE pelos prejuízos causados (Artigo 87, Inciso IV da Lei nº 8.666/1993).
- e. A ocorrência da situação descrita na alínea b, subitem i, desta cláusula, não poderá ultrapassar 15 (quinze) dias consecutivos, quando estará caracterizada a inexecução total do contrato.
- f. O valor da multa referida nos itens anteriores poderá ser descontado de qualquer fatura, da garantia prestada ou crédito existente em favor da CONTRATADA. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada judicialmente, se necessário.
- g. As multas previstas são administrativas e não afastam a possibilidade de perquirirem-se as perdas e danos.
- h. Se inexistir crédito em favor da CONTRATADA ou garantia suficiente para o enfrentamento da multa, esta será perquirida em procedimento judicial competente.
- i. O não cumprimento do objeto do contrato na forma e condições firmadas ensejará o imediato cancelamento da Nota de Empenho e aplicação das sanções estabelecidas nos artigos 81, 86 e 87 da Lei nº 8666/1993 e suas alterações.
- j. A critério da FUB/UnB poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando do atraso ou sendo insatisfatória a execução dos serviços ou fornecimento do material, devidamente justificado pela CONTRATADA por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias da ocorrência do evento e aceito pela autoridade competente, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

- I. A inexecução total ou parcial de qualquer dispositivo do presente contrato dará causa à sua rescisão, respeitados os princípios do contraditório e da ampla defesa e assegurado o reconhecimento dos direitos da administração no caso de rescisão administrativa, na forma do artigo 55, inciso IX e dos artigos 77 a 80, todos da Lei nº 8.666/1993.
- II. O presente Instrumento poderá ser rescindido:
 - a. Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78, da Lei nº 8.666/1993;
 - b. Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzido a termo no respectivo procedimento administrativo, desde que haja conveniência para a Administração;
 - c. Judicialmente, nos termos da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

- I. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, do Decreto nº 7.892, de 2013, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666/1993, subsidiariamente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

- I. O resumo do presente contrato será publicado no Diário Oficial da União pela CONTRATANTE, na forma do parágrafo único do Art. 61 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

- I. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Brasília-DF para dirimir quaisquer dúvidas originadas pelo presente contrato.



Universidade de Brasília – UnB
Decanato de Assuntos Comunitários – DAC
Restaurante Universitário – RU

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- I. Fazem parte integrante deste contrato o Edital de Concorrência nº 002/2014 e seus anexos, a proposta comercial e os elementos que os acompanham, independente de sua transcrição.
- II. E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e um só efeito na presença das testemunhas abaixo:

Brasília – DF, 01 de janeiro de 2015.

CONTRATANTE:  *Ivan Marques de Toledo Camargo*
 Reitor
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

CONTRATADA: 
SANOLI INDUSTRIA E COM DE ALIMENTACAO LTDA
 MARCO AURELIO CRESCENTE
 RG: 5003436275 SSP/RS
 CPF: 179.710.120-04

TESTEMUNHAS:

 NOME/CPF

 NOME/CPF



18

ISSN 1677-7069

Diário Oficial da União - Seção 3

Nº 251, segunda-feira, 29 de dezembro de 2014

**DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS
COORDENAÇÃO-GERAL DE PROGRAMAS**
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Termo Aditivo de Prorrogação de Vigência - Locadente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objeto: Prorrogação de Vigência, - Signatários - pela CAPES: Amanda Olimpin de Menezes - Coordenadora Geral de Programas e pelo beneficiário (a).

Beneficiário (a)	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data de Assinatura
LAZOSO FIGUEIREDO FILHO	1152999739-04	23038.010631.2010-95	UNIBRAL 153/2011	31/12/2015	26/12/2014

**EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS
HOSPITALARES**
**EDITAL Nº 7, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2014
CONCURSO PÚBLICO 13/2014
RETIFICAÇÃO DOS EDITAIS NORMATIVOS Nº 2 E 3**

O Presidente da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares-EBSEH, no uso de suas atribuições legais, torna pública a retificação dos Editais Normativos Nº 02 e Nº 03 publicados em 16 de dezembro de 2014, do Concurso Público 13/2014 para a contratação do quadro de pessoal, visando ao preenchimento de vagas e formação de cadastro de reserva em empresas da Área Médica e Área Assistencial, com lotação nos HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS E MATERNIDADES.

Os Editais de retificação e outras publicações, referentes ao Concurso Público em questão, estarão disponíveis em endereços eletrônicos: <http://www.etsrh.mec.gov.br> e <http://www.institutoasp.org.br> na data de 29 de dezembro de 2014.

JOSÉ RUBENS RIBELATTO

**FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO
DA UNIVERSIDADE FEDERAL
DE PERNAMBUCO**
RETIFICAÇÃO

No processo de Inexigibilidade nº 153/2014, publicado em 19/12/2014, página 15, Seção 3 do DDU, onde se lê: "Valor: R\$ 3.989,99"; Leia-se: Valor: 4.376,14.

FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO
EXTRATO DE ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

Espécie: Acordo de Cooperação Técnica, celebrado entre a FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO - FUNDAJ - CNPJ nº 09.773.106/0001-99, e a UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, neste ato representada pelo seu Magnífico Reitor, professor CARLOS FERNANDO DE ARAUJO CALADO, CPF nº 097.921.124-72. Objeto: o estabelecimento de mútua cooperação para a ampliação de informações primárias da pesquisa DETERMINANTES DO DESEMPENHO ESCOLAR NA REDE DE ENSINO FUNDAMENTAL DO RECIFE, desenvolvida no âmbito da Coordenação Geral de Estudos Econômicos e Populacionais, doravante denominada CGEP, na cidade do Recife, na Fundaj, no Campus Appuquias. As duas instituições em regime de colaboração, serão responsáveis pelos resultados obtidos pela pesquisa, respondendo de forma compartilhada pela execução da referida pesquisa e divulgação dos seus resultados. Vigência: o presente acordo tem prazo de vigência de dezembro de 2013. Data de Assinatura: 05/12/14. Processo FUNDAJ nº 2310100992-2014-46.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 98/2014 - UASG 344002

Número do Contrato: 872013. Nº Processo: 231012392013-97. TOMADA DE PREÇOS Nº 3/2013. Contratante: FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO FUNDAJ - CNPJ Contratado: 408455300179. Contratado: CONCRETECO CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES LTDA - EPP. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do Contrato nº 872013 - PROCURADORIA, por mais 30 (trinta) dias. Fundamento Legal: Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1991. Vigência: 26/12/2014 a 24/01/2015. Data de Assinatura: 23/12/2014.

(SICON - 26/12/2014) 344002-34202-2014NE800606

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 94/2014 - UASG 344002

Número do Contrato: 98/2012. Nº Processo: 231010880/2012-23. PREGÃO SISPP Nº 77/2012. Contratante: FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO FUNDAJ - CNPJ Contratado: 1077620300128. Contratado: CARFUS ARQUITETURA LTDA - EPP. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do Contrato nº 98/2012 - PROCURADORIA, por mais 60 (sessenta) dias. Fundamento Legal: Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1991. Vigência: 20/12/2014 a 17/02/2015. Data de Assinatura: 15/12/2014.

(SICON - 26/12/2014) 344002-34202-2014NE800606

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/taam/indicador.html>, pelo código 000210412290018

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
EXTRATO DE CONTRATO Nº 239/2014 - UASG 154040

Nº Processo: 2310601137201411. INEXIGIBILIDADE Nº 1137/2014. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-CNPJ Contratado: 33457862000105. Contratado: SANOLI INDÚSTRIA E COM DE -ALIMENTAÇÃO LTDA. Objeto: O objeto do presente instrumento é contratação de serviços de armazenagem e captação de cargas importadas pela FUB, com pagamento a "a posteriori", em recinto alfandegário no Aeroporto Internacional de Brasília, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência. Fundamento Legal: Art. 25, caput da Lei nº 8.666/93. Vigência: 26/12/2014 a 25/12/2015. Valor Total: R\$900.000,00. Fonte: 250154079 - 2014NE806760. Data de Assinatura: 26/12/2014.

(SICON - 26/12/2014) 154040-15257-2014NE800399

EXTRATO DE CONTRATO Nº 241/2014 - UASG 154040

Nº Processo: 2310600627201477. CONCORRÊNCIA SISPP Nº 2/2014. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-CNPJ Contratado: 33457862000105. Contratado: SANOLI INDÚSTRIA E COM DE -ALIMENTAÇÃO LTDA. Objeto: O presente contrato tem por objeto contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação, mediante concessão de usadas edificações, dos equipamentos, dos móveis e utensílios destinados à produção de refeições, visando o funcionamento, a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para distribuição de refeições dos tipos pastelaria e vegetariana, objetivando atender a comunidade da Universidade de Brasília, em seus restaurantes universitários. Fundamento Legal: Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores. Vigência: 01/01/2015 a 31/12/2015. Valor Total: R\$27.631.451,30. Fonte: 250262710 - 2014NE808171. Data de Assinatura: 26/12/2014.

(SICON - 26/12/2014) 154040-15257-2014NE800399

EXTRATO DE CONTRATO Nº 242/2014 - UASG 154040

Nº Processo: 23106019507201468. PREGÃO SRP Nº 4/2014. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-CNPJ Contratado: 3307230700157. Contratado: GENERAL BRASIL SEGUROS S.A. -Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de seguro obrigatório contra acidentes pessoais, morte acidental, invalidez permanente total por acidente, despesas médicas hospitalares e odontológicas para os alunos de Graduação e Pós-Graduação, estagiários matriculados e estagiários pertencentes a outras IES vinculadas à Universidade de Brasília - FUB. Fundamento Legal: Lei 8.666/93, 8.882/94 e 9.648/98. Vigência: 29/12/2014 a 28/12/2015. Valor Total: R\$91.200,00. Fonte: 250262710 - 2014NE808164. Data de Assinatura: 23/12/2014.

(SICON - 26/12/2014) 154040-15257-2014NE800399

**EXTRATO DE DISPENSA
DE LICITAÇÃO Nº 19101/2014 - UASG 154040**

Nº Processo: 23106019301201438. Objeto: Artes Marciais Tradicionais: Tênis do Processo de Implantação de Karatê Kyokushin no Brasil e Conclusão aos 40 anos da Mobilidade Esportiva no Brasil. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: Lei 8.666/93, Art. 24, Inciso XIII e Art. 1. da Lei n. 8.938/1994. Declaração de Dispensa em 26/12/2014. LUIS AFONSO BERMUDEZ. Decano de Administração. Ratificação em 26/12/2014. IVAN MARIQUES DE TOLEDO CAMARGO, Reitor da Fub. Valor Global: R\$ 89.946,00. CNPJ CONTRATADA: 37.116.704/0001-34 FUNDAÇÃO DE EMPREENDIMENTOS CIENTÍFICOS E TECNOLÓGICOS.

(SICON - 26/12/2014) 154040-15257-2014NE800399

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 6/2014 - UASG 154040

Número do Contrato: 135/2011. Nº Processo: 23106020529201143. PREGÃO SISPP Nº 23/2011. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-CNPJ Contratado: 72620735000129. Contratado: AGLI SERVICOS ESPECIAIS LTDA. Objeto: Constitui o acréscimo de 3 (três) serviços sem o fornecimento de materiais e equipamentos, pelo período de 07 (sete) meses e 3 (três) dias, sendo a partir de 29/12/2014 a 31/07/2015. Fundamento Legal: Lei 8.666/93 e Lei 8.078/90. Vigência: 29/12/2014 a 31/07/2015. Valor Total: R\$67.255,74. Fonte: 250155889 - 2014NE806105. Data de Assinatura: 23/12/2014.

(SICON - 26/12/2014) 154040-15257-2014NE800399

EXTRATO DE RESCISÃO CONTRATO Nº 156/2014

Nº Processo: 23106016190201327. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-CNPJ Contratado: 33457862000105. Contratado: SANOLI INDÚSTRIA E COM DE -ALIMENTAÇÃO LTDA. Objeto: O presente termo de rescisão tem por objeto a rescisão amigável do Contrato 156/2014. Fundamento Legal: Art. 79, inciso II da Lei nº 8.666/93. Data de Rescisão: 31/12/2014.

(SICON - 26/12/2014) 154040-15257-2014NE800399

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA
EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 2/2014 - UASG 154106

Número do Contrato: 410/2012. Nº Processo: 2303900044201175. PREGÃO SISPP Nº 273/2012. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-CNPJ Contratado: 2046280400104. Contratado: CTI - COMERCIO REPRESENTAÇÕES E-ASSISTENCIA TECNICA LTD. Objeto: Prorrogação da vigência e reajuste do valor do contrato por 12 (doze) meses. Fundamento Legal: Arts. 55-III e 57-II Lei 8.666/93. Vigência: 01/03/2014 a 28/02/2015. Valor Total: R\$210.990,80. Fonte: 6151001750 - 2014NE800609. Data de Assinatura: 25/02/2014.

(SICON - 26/12/2014) 155009-26443-2014NE800609

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 3/2014 - UASG 154106

Número do Contrato: 426/2011. Nº Processo: 2303900036201184. PREGÃO SISPP Nº 347/2011. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-CNPJ Contratado: 03605417000176. Contratado: STARTEC CIENTIFICA LTDA - EPP. Objeto: Prorrogação da vigência e reajuste do valor do contrato por 12 (doze) meses. Fundamento Legal: Art. 55-III e 57-II Lei 8.666/93. Vigência: 24/11/2014 a 23/11/2015. Valor Total: R\$33.102,50. Fonte: 6153060000 - 2014NE801494. Data de Assinatura: 10/11/2014.

(SICON - 26/12/2014) 155009-26443-2014NE800609

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL
DO MARANHÃO
PRO-REITORIA DE ENSINO**
EXTRATOS DE CONTRATOS

Contrato nº 007.022.0232014 - Contrato que celebra a Universidade Federal do Maranhão - UFMA e a Fundação José Montello de Apoio à UFMA, objetivando a prestação de serviços de apoio técnico e estrutural à execução do Projeto do Curso de Especialização em Gestão Pública. DATA DE ASSINATURA: 10 de Dezembro de 2014.

Contrato nº 007.023.0242014 que celebra a Universidade Federal do Maranhão - UFMA e a Fundação Soudamir de Apoio à UFMA, objetivando a prestação de serviços de apoio técnico e estrutural à execução do Projeto do Curso de Especialização em Educação, Pesquisa e Desigualdade Social no Maranhão. DATA DE ASSINATURA: 04 de setembro de 2014.

PRO-REITORIA DE RECURSOS HUMANOS
EXTRATOS DE CONTRATOS

Nº 259 PROCESSO Nº 23115.013225/2014-48. LOCATÁRIO: Universidade Federal do Maranhão. LOCADOR: ARLANE SILVA CHAVES. OBJETIVO: Prorrogar por 6 (seis) meses, o Contrato de Prestação de Serviços nº 53/2013-GR. DATA DA ASSINATURA: 22 de setembro de 2014.

Nº 288 PROCESSO Nº 23115.014566/2014-31. LOCATÁRIO: Universidade Federal do Maranhão. LOCADOR: MARIA DO CARMO ALVES DA CRUZ. OBJETIVO: Prorrogar por 6 (seis) meses, o Contrato de Prestação de Serviços nº 267/2013-GR. DATA DA ASSINATURA: 04 de outubro de 2014.

Nº 301 PROCESSO Nº 23115.014995/2014-16. LOCATÁRIO: Universidade Federal do Maranhão. LOCADOR: WILLINSON CARVALHO DO ROSÁRIO. OBJETIVO: Prorrogar por 6 (seis) meses, o Contrato de Prestação de Serviços nº 154/2013-GR. DATA DA ASSINATURA: 08 de novembro de 2014.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.