



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015/PROAD/UNILAB**

A Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, por meio de sua Comissão de Licitação, designada pela **Portaria GR n.º 588, de 16 de junho de 2015**, torna público para conhecimento dos interessados que, observadas as normas e condições do presente Edital e as disposições contidas na Lei nº 8.666/93, publicada no Diário Oficial da União, de 22 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, encontra-se aberta a licitação, na modalidade de **CONCORRÊNCIA PÚBLICA**, do tipo **MAIOR OFERTA**, conforme especificações constantes neste Edital e Anexos. O procedimento licitatório será regido pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, pela Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, pelo Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001, pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 11 de outubro de 2010; Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997; pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006; pelo Decreto n.º 6.204, de 05 de setembro de 2007, bem como à legislação correlata e demais exigências previstas neste edital e seus anexos. **A presente licitação será de exclusiva participação de microempresas e empresas de pequeno porte**, em consonância com o inc. I, art. 48, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que estabelece que os órgãos e entidades contratantes deverão realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

**PROCESSO Nº 23282.000045/2013-93**

**Data da Entrega e Abertura dos Envelopes: 23/07/2015**

**Horário: 10h00 – HORÁRIO DE BRASÍLIA**

**Endereço: Campus da Liberdade, Av. da Abolição, nº 03, Centro, Redenção/CE.**

**CEP: 62.790-000**

**Credenciamento: das 09h00 às 10h00 – HORÁRIO DE BRASÍLIA**

**1. DO OBJETO**

A presente Concorrência Pública tem como objeto a Concessão de uso de 01 (um) espaço para uso destinado ao funcionamento de cantina em instalação já existente no prédio do setor didático, na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB, no Campus dos Palmares, localizado na Rodovia CE 060 – Km 51, Acarape/CE, conforme especificações constantes no Edital e demais anexos.

**1.1.** No local indicado no preâmbulo serão realizados os procedimentos pertinentes a esta **Concorrência**, no que diz respeito a:

**1.1.1.** recebimento dos envelopes **Documentação e Proposta**;

**1.1.2.** abertura dos envelopes **Documentação** e verificação da situação da licitante perante o SICAF;

**1.1.3.** abertura dos envelopes **Proposta** das licitantes habilitadas.

**1.2.** As decisões da Comissão de Licitação da UNILAB serão comunicadas, via e-mail e/ou pelo site [www.unilab.edu.br](http://www.unilab.edu.br), às licitantes, principalmente, quanto à:

**1.2.1.** habilitação ou inabilitação da licitante;

**1.2.2.** julgamento das propostas;

**1.2.3.** resultado de recurso porventura interposto;

**1.2.4.** resultado de julgamento desta **Concorrência**.

**1.3.** Em caso de dúvidas, relativamente ao Edital, a interessada deverá contatar a Comissão de Licitação da UNILAB localizada na Av. da Abolição, nº 03, Centro, Redenção/CE, CEP 62.790-000, telefone (85) 3332-1482, no horário de 08h30 a 11h30 e de 13h00 a 16h30 (horário local), de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ou através do endereço eletrônico [licitacao@unilab.edu.br](mailto:licitacao@unilab.edu.br) para a obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

**1.4.** A resposta da Comissão de Licitação da UNILAB ao pedido de esclarecimento formulado será divulgada pelo endereço eletrônico [licitacao@unilab.edu.br](mailto:licitacao@unilab.edu.br) e divulgadas no sítio da UNILAB: [www.unilab.edu.br](http://www.unilab.edu.br), menu Licitações, Link Concorrências – 2015.

## **2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**2.1. Poderão** participar desta licitação as interessadas que atenderem às seguintes exigências:

**a)** entidades empresariais cujo ramo de atividade seja relacionada com o objeto desta licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos;

**b)** estarem devidamente **CADASTRADAS e HABILITADAS PARCIALMENTE** no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF** e credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) (art. 8º, §3º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 2, de 11 de outubro de 2010);

**c)** para qualificação destinada à participação em certame licitatório, o interessado deverá atender a todas as condições exigidas para cadastramento no **SICAF**, até o terceiro dia útil anterior à data do recebimento das propostas (art. 3º, §2º, do Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001);

**d)** todas as demais exigências deste Edital e seus anexos.

**2.1.1. Não poderão** participar desta licitação as pessoas jurídicas que:

**a)** entidades empresariais, que estejam reunidas em consórcio, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja a sua forma de constituição;

- b) empresas em processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, fusão, cisão, ou incorporação;
- c) empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que, por esta, tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;
- d) empresas inadimplentes em obrigações assumidas com a UNILAB, suspensão de participar de licitação e impedido de contratar com a UNILAB, durante o prazo da sanção aplicada;
- e) empresário cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto desta Concorrência;
- f) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- g) cooperativa de mão-de-obra, conforme Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.
- h) entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e/ou judicialmente;
- i) quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

**3.1.** A licitante ou seu representante legal deverá credenciar-se, no dia, local e horário já previsto no preâmbulo, junto à Comissão de Licitação da UNILAB, antes da abertura dos envelopes **Documentação e Proposta**, munido de Carta de Credenciamento (Anexo VIII), documento de identidade oficial e documento credencial, **juntamente com:**

- a) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme art. 1º da Instrução Normativa, nº 02 de 16 de setembro de 2009, conforme modelo Anexo V ao presente Edital.
- b) Declaração de Concordância com o Edital, conforme modelo constante do Anexo VI, do presente Edital.

**3.2.** Entende-se por documento credencial:

**3.2.1.** Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante.

**3.2.2.** Procuração ou declaração da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação.

**3.2.3.** Considera-se representante legal qualquer pessoa credenciada pela licitante, mediante contrato, procuração ou documento equivalente, para falar em seu nome durante a reunião de abertura dos envelopes, seja diferente à Documentação ou à Proposta.

**3.2.4.** Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante.

**3.2.5.** A falta de credenciamento não inabilitará a licitante, mas impedirá o seu representante de se manifestar e responder em seu nome.

#### **4. DO PROCEDIMENTO**

**4.1.1.** A licitante deverá entregar, impreterivelmente, os envelopes Documentação e Proposta no dia, horário e local já fixados no preâmbulo.

**4.1.2.** Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, exceto como ouvinte.

**4.1.3.** Uma vez iniciada a abertura dos envelopes de Documentação e Proposta não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final desta Concorrência.

**4.1.4.** A abertura dos envelopes Documentação e Proposta será realizada em sessão pública, da qual será lavrada ata circunstancial, assinada pelos membros da Comissão de Licitação da UNILAB e pelos respectivos representantes legais de cada uma das licitantes presentes, consignados, se for o caso, os registros efetuados por estes.

**4.1.5.** Abertos os envelopes Documentação, a Comissão de Licitação da UNILAB, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome das habilitadas e das inabilitadas, devendo ser devolvidos às últimas os envelopes Proposta devidamente fechados, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação.

**4.1.6.** Procedida a consulta relativa à habilitação parcial da licitante, junto ao SICAF, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante (IN MARE nº 05/95), declarações essas que deverão ser assinadas pelos membros da Comissão e por todos os representantes legais de cada uma das licitantes presentes. As declarações serão juntadas aos autos do processo licitatório.

**4.1.7.** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope Documentação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido nesta Concorrência ou com irregularidades, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior.

**4.1.8.** Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da documentação ou realização de diligências ou consultas, a Comissão decidirá sobre a Habilitação de cada licitante. Se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão de Licitação da UNILAB e que conduzam à interrupção dos trabalhos, serão elas consignadas em ata e a conclusão da habilitação dar-se-á em sessão convocada previamente, diretamente às licitantes, através de e-mail.

**4.1.9.** Após a abertura dos envelopes Documentação, os demais, contendo as Propostas serão abertos:

**4.1.10.** se houver renúncia de todas as licitantes ao direito de interposição de recurso registrada em ata, ou formalizada por escrito; ou

**4.1.11.** após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou

**4.1.12.** após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.

**4.1.13.** Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes Documentação e Proposta em um único momento, em face do exame da documentação e da conformidade das propostas apresentadas com os requisitos do Edital, todos os envelopes inclusive os não abertos, já rubricados no fecho, ficarão em poder da Comissão de Licitação da UNILAB, até data e horário marcados, para prosseguimento dos trabalhos.

**4.1.14.** Após a fase de habilitação não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação da UNILAB.

**4.1.15.** Ultrapassada a fase de habilitação das licitantes e abertos os envelopes Propostas, não caberá desclassificá-las por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o resultado do julgamento.

**4.1.16.** A inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

**4.1.17.** É facultada à Comissão de Licitação da UNILAB ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Concorrência, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente das propostas.

**4.1.18.** A UNILAB, considerando o teor do Acórdão TCU nº 298/2011 – Plenário, poderá adotar procedimentos complementares, mediante diligência, tais como: solicitação de demonstrativos contábeis e/ou outros documentos que julgue necessários, a fim de ratificar o atendimento, pelas licitantes, às exigências da LC nº 123/2006 e do Decreto 6.204/2007.

## **5. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

**5.1.1.** As licitantes deverão apresentar à Comissão de Licitação da UNILAB no dia, horário e local fixados para abertura deste certame, simultaneamente, dois envelopes, Habilitação e Proposta, devidamente fechados e rubricados no fecho contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

**CONCORRÊNCIA Nº 02/2015**

**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA**

**ENVELOPE Nº 01: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**CONCORRÊNCIA Nº 02/2015**

**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA**

**ENVELOPE Nº 02: PROPOSTA**

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

## **6. DA HABILITAÇÃO**

### **ENVELOPE Nº 01 (DOCUMENTAÇÃO)**

**6.1.1.** O cadastramento e habilitação parcial da licitante no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, de que trata a IN MARE nº 05/95, são válidos como parte dos requisitos mínimos da HABILITAÇÃO, ficando nesta hipótese, os licitantes, obrigados a apresentarem os documentos relacionados nos subitens 6.1.5, 6.1.6., 6.1.7. e 6.1.8. desta Seção.

**6.1.2.** O cadastramento e a habilitação no **SICAF** poderão ser realizados em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integram o **Sistema de Serviços Gerais – SIASG**, localizados nas Unidades da Federação.

**6.1.3.** Os demais interessados, não habilitados parcialmente, na forma do item 6 deverão apresentar todos os documentos a seguir relacionados, referentes à Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica, Qualificação Econômico-Financeira e Regularidade Fiscal, constantes dos artigos 27 a 31 da Lei nº 8.666/93 e alterações.

**6.1.4.** Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados, com suas folhas numeradas, identificando os versos das páginas em branco caso necessário e presos com grampos encadernadores, não sendo essas exigências passíveis de desclassificação.

**6.1.5.** Relativamente à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** (art. 28, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993):

**a)** no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**b)** em se tratando de sociedades comerciais, ato constitutivo, estatuto ou Contrato Social em vigor da licitante, devidamente registrado, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, para fins de verificação da pertinência da(s) atividade(s) da LICITANTE com o objeto deste Edital;

**c)** no caso de sociedades simples, inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registros Civil de Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

**d)** no caso de sociedade cooperativa, ata de fundação e estatuto social em vigor, com ata de assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Cartório de Registros Civil de Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, o regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com ata da assembleia que os aprovou, os editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias e, ainda, a ata da sessão em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

**e)** no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;

**f)** no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

**g)** em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, decreto de autorização para funcionamento ou ato de registro expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**6.1.6.** Relativamente à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA** da licitante (art. 29, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993):

**a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**b)** prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**c)** prova de regularidade com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos ou positiva com efeitos de negativa, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, I, do Decreto nº 6.106, de 30 de abril de 2007;

**d)** prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede da licitante, conforme o caso, de acordo com o disposto no inciso III, do art. 29, da Lei n.º 8.666/93, dentro do prazo de validade;

**d.1)** caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou da sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

**e)** Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a", do art. 27, da Lei n.º 8.036/1990, devidamente atualizado;

**f)** Certidão Negativa de Débito – CND ou Positiva com Efeito de Negativa relativa às contribuições sociais, fornecida pelo Instituto Nacional do Seguro Social – INSS (Lei n.º 8.212/1991), devidamente atualizada.

**g)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva com Efeito de Negativa comprovando a regularidade trabalhista, conforme art. 2º, da Lei 12.440/2011, devidamente atualizado.

**6.1.6.1.** A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

**6.1.7.** Relativamente à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** da licitante (art. 31, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993):

**a)** certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;

**b)** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua

substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**b.1)** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e de encerramento

**b.2)** O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

**b.3)** Caso a licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o art. 112, da Lei 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas de Lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**b.4)** Demonstração de Patrimônio Líquido mínimo, para efeito de comprovação da boa situação financeira, quando a licitante apresentar em suas demonstrações contábeis do último exercício social resultado igual ou superior a 01 (um) em qualquer dos seguintes índices: Liquidez Geral (LG), Solvência (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes das seguintes aplicações das fórmulas e calculados de acordo com as normas contábeis vigentes:

$$LG = \frac{\text{Ativo circulante} + \text{realizável a longo prazo}}{\text{Passivo circulante} + \text{Passivo não circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo total}}{\text{Passivo circulante} + \text{Passivo não circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo circulante}}{\text{Passivo circulante}}$$

**b.5)** A licitante que apresentar em suas demonstrações contábeis do último exercício social resultado igual ou inferior a 01 (um) em qualquer dos índices acima fica obrigada a comprovar, na data de apresentação da documentação, Patrimônio Líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor total estimado para a aquisição (art. 31, § 3º, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993);

**c)** comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente.

**d)** serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

**1)** sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;

2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou,

3) sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006:

a) por fotocópia (do balanço e demonstrações contábeis) registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

b) por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

4) sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

5) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

a) Em caso de microempresa, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a licitante será declarada vencedora da sessão, nos termos do §1º, do art. 43, da lei Complementar nº 123/2006.

i. Nessa hipótese, o presidente da comissão dará ciência às demais licitantes dessa decisão e intimará a licitante declarada vencedora para, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração citada neste subitem, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, promover a devida regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

ii. A não regularização da documentação, no prazo e condições disciplinadas no subitem acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666/93, e no art. 28, do Decreto nº 5.450/2005, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**6.1.8.** Além da documentação exigida referente à regularização do SICAF, será exigida, conforme o Decreto n.º 3.722/2001, Art.1º, §3º, deverão apresentar, dentro do **ENVELOPE Nº 01**, a seguinte documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**:

**6.1.8.1.** Apresentação de 01 (um) ou mais atestados de aptidão, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que o licitante já realizou as atividades relativas à cessão de uso deste Edital, de forma satisfatória.

**6.1.8.2.** Registro ou inscrição na entidade competente da região a que estiver vinculada a licitante, que comprove atividade relacionada com o objeto deste Edital, caso esteja obrigada.

**6.1.8.3.** Indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do serviço objeto da presente licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos (exemplos: escritórios, almoxarifados, *curriculum* dos empregados responsáveis pelo Contrato, etc.).

**6.1.9.** comprovação, fornecida pelo órgão licitante, de que recebeu os documentos, e, quando exigido, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

**6.1.10.** prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

**6.2. Documentos Complementares:**

**b)** Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, conforme modelo Anexo IV a este Edital (artigo 32, §2º, da Lei nº 8.666, de 1993).

**c)** Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002, conforme modelo Anexo IX a este Edital.

**d)** Declaração de Vistoria ou de Abstenção de Vistoria, modelo Anexo III a este Edital, conforme o caso.

**e)** É recomendado que a licitante realize a vistoria do local onde serão prestados os serviços de modo a não correr o risco de subestimar sua proposta. No entanto, a vistoria prévia é facultativa. O fato de a empresa deixar de realizar a vistoria ora prevista não será motivo para não assumir todas as obrigações pertinentes a esse objeto.

**f)** A vistoria deverá ser agendada junto a Coordenação de Serviços Operacionais, pelo telefone (85) 3373-1257, devendo ser efetivada até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública.

**g)** Declaração que comprove o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma prevista no art. 3º, da Lei Complementar nº 123, nos termos do modelo Anexo VII a este Edital.

**h)** A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e da proposta ou a sua qualificação como ME ou EPP, caracterizará o crime que trata o art. 229, do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção prevista no Edital.

**i)** Somente poderão usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123 as ME's e EPP's devidamente credenciadas de acordo com o item 3 (Credenciamento) e presentes na sessão de licitação.

## **7. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE HABILITAÇÃO**

**7.1.1.** Os documentos pertinentes e exigidos neste Edital, relativos à Habilitação – ENVELOPE Nº 01 – deverão, de preferência, ser entregues numerados sequencialmente e na ordem indicada, a fim de permitir maior agilidade durante a conferência e exame correspondente.

**7.1.2.** A falta da numeração e ordem indicada não inabilita a licitante.

**7.1.3.** No caso específico do SICAF poderá haver atualização na própria sessão.

**7.1.4.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

**a)** em nome da licitante e com o número do CNPJ e endereço respectivo;

**b)** se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

**c)** se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

**d)** serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, quando estes deverão ser apresentados.

**7.1.5.** Os documentos exigidos nesta Concorrência poderão ser apresentados em original ou cópia autenticada por cartório competente, ou através de publicação em órgão da imprensa oficial (art. 32, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993).

**7.1.6.** Serão aceitos somente cópias legíveis;

**7.1.7.** Não serão aceitos documentos cujas datas estejam ilegíveis ou rasuradas;

**7.1.8.** A Comissão de Licitação da UNILAB reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

## **8. DA PROPOSTA**

### **ENVELOPE N° 02**

**8.1.** A proposta deverá ser apresentada em original, em papel timbrado, emitida por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada por quem tenha competência para este fim, como também rubricada em todas as suas folhas e deverá conter os seguintes requisitos:

**8.1.1.** Fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número de telefone, fax, e-mail, endereço com CEP.

**8.1.2.** Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data prevista para abertura da sessão.

**8.1.3.** Havendo interposição de recurso suspensivo, será suspensa a contagem do prazo de validade da proposta, que será retomada após as devidas manifestações.

**8.2.** Será desclassificada a proposta que não atenda às exigências do presente Edital e seus Anexos, for omissa ou apresentar irregularidades insanáveis.

## **9. DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO E JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**9.1.** O julgamento da licitação será realizado em 02 (duas) fases:

**I.** Fase de habilitação, que compreenderá a análise dos documentos apresentados no envelope “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” de cada licitante, bem como a verificação da situação perante o SICAF;

**II.** Fase de classificação e julgamento final das propostas, que compreenderá a análise dos documentos contidos no envelope “PROPOSTA DE PREÇOS” das licitantes habilitadas na fase anterior e elaboração da relação da classificação final.

**9.2.** Fase de Habilitação (1ª fase):

**9.2.1.** Preliminarmente, será confirmada a regularidade do cadastramento e a habilitação parcial das licitantes inscritas no SICAF, bem como sua situação financeira, por meio de consulta eletrônica, antes da abertura dos envelopes “Documentos de Habilitação”;

**9.2.2.** Procedida a consulta, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante, declarações estas que deverão ser assinadas pelos membros da Comissão de Licitação e por todos os representantes legais de cada uma das licitantes presentes, as quais serão juntadas ao processo de licitação;

**9.2.3.** Será inabilitada a licitante que apresente irregularidades no cadastramento ou na habilitação parcial no SICAF, nos termos deste Edital;

**9.2.4.** No caso de a licitante ser inabilitada e comprovar, exclusivamente, mediante apresentação do formulário de recibo de solicitação de serviço terem entregado à sua Unidade Cadastradora no prazo regulamentar, o presidente da Comissão de Licitação suspenderá os trabalhos e comunicará o fato ao Órgão competente do Ministério do Planejamento;

**9.2.5.** Posteriormente, o presidente da Comissão de Licitação anunciará a abertura dos envelopes referente aos “Documentos de Habilitação”, os quais serão rubricados, folha por folha, pela Comissão de Licitação e pelos respectivos representantes das licitantes;

**9.2.6.** Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da documentação ou realização de diligência ou consultas, a Comissão de Licitação decidirá sobre a habilitação de cada licitante;

**9.2.7.** Estando presentes todos os respectivos representantes das licitantes, a Comissão de Licitação poderá intimá-los, verbalmente, da decisão sobre a habilitação ou a inabilitação. Caso contrário, a intimação far-se-á por meio de publicação no Diário Oficial da União (DOU). Em qualquer situação, tudo deverá constar da ata que será assinada por todos os seus membros e pelos respectivos representantes das licitantes;

**9.2.8.** Intimadas as licitantes verbalmente, em sessão, da decisão da Comissão de Licitação, e não havendo intenção de interposição de recurso por parte de nenhuma delas, fato que deverá constar da ata, serão devolvidos às licitantes inabilitadas os envelopes fechados “Proposta de Preços”, procedendo-se em seguida, à abertura desses envelopes das licitantes habilitadas;

**9.2.9.** Havendo na sessão manifesto interesse de interposição de recurso por parte de qualquer licitante, fato que deverá constar da ata, a Comissão de Licitação encerrará a reunião, mantendo

em seu poder todos os envelopes Propostas de Preços, devidamente fechados e rubricados, abrindo-se dessa forma, o período recursal de que trata o art. 109, da Lei nº 8.666, de 1993;

**9.2.10.** Caso julgue necessário, a Comissão de Licitação poderá suspender a reunião para análise de documentação, realização de diligência ou consultas, tudo sendo registrado em ata;

**9.2.11.** Suspensa a reunião, todos os documentos de habilitação, as declarações demonstrativas da situação das licitantes perante o SICAF e os envelopes Documentos de Classificação – (Propostas de Preços) devidamente fechados ficam em poder da Comissão de Licitação, após serem rubricados por todos os seus membros e pelos respectivos representantes das licitantes presentes;

**9.2.12.** Após a análise da documentação ou a realização de diligências ou consultas, a Comissão de Licitação fará publicar no DOU sua decisão quanto à habilitação;

**9.2.13.** Sendo publicada no DOU a decisão da Comissão de Licitação, abre-se o período recursal de que trata o art. 109, da lei nº 8.666, de 1993;

**9.2.14.** Sendo aberto o período recursal e decorrido esse período sem interposição de recursos, ou apreciados os eventualmente interpostos, na forma da lei, a Comissão de Licitação marcará data para abertura dos envelopes proposta de preços das licitantes habilitadas. Os envelopes relativos às propostas das licitantes interessadas, durante vinte dias corridos da data da ciência da inabilitação, após os quais serão destruídos;

**9.2.15.** Após a fase de habilitação não será admitida desistência da proposta, que será considerada em todos os seus efeitos obrigacionais, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente aceito pela Comissão de Licitação;

**9.2.16.** Quando todas as licitantes forem inabilitadas a Comissão de Licitação poderá fixar o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação, escoimada das causas da inabilitação, permanecendo os envelopes Proposta de Preços em seu poder.

**9.3.** Fase de classificação e julgamento final (2ª fase):

**9.3.1.** Decidida a habilitação serão abertos os envelopes “Proposta de Preços” das licitantes presentes ou de seus respectivos representantes;

**9.3.2.** As licitantes que apresentarem as propostas em desacordo com o estabelecido neste Edital ou com irregularidades, bem como as que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, serão consideradas desclassificadas, não se admitindo complementação posterior;

**9.3.3.** Será também desclassificada a proposta que, para sua viabilização, necessite de vantagens ou subsídios que não estejam previamente autorizados em lei e à disposição de todos os concorrentes;

**9.3.4.** Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise das propostas ou para realização de diligências ou consultas, a Comissão de Licitação decidirá sobre a classificação das licitantes e procederá ao julgamento final da licitação;

**9.3.5.** A classificação das propostas será pela **ordem decrescente** (da maior para a menor) do valor mensal ofertado pela concessão de uso do espaço físico.

**9.3.6.** Todos os cálculos das propostas comerciais deverão ser apresentados com aproximação de duas casas decimais e os erros de soma e/ou multiplicação, eventualmente configurados dos licitantes, serão corrigidos pela Comissão Permanente de Licitação. Havendo divergência entre o preço unitário e o preço total, prevalecerá o preço unitário, e o total será corrigido.

**9.3.7.** O Presidente da Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria da microempresa ou empresa de pequeno porte;

**9.3.8.** No caso de empate entre duas ou mais propostas será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

II - produzidos no País;

III - produzidos ou prestados por empresas brasileiras.

IV - produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

**9.3.8.1** Persistindo o empate, desde que não esteja prevista nas hipóteses da condição anterior, será efetuado sorteio em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas;

**9.3.9.** Decorridos trinta minutos da hora marcada para a realização do sorteio, sem que compareçam todos os convocados, o ato será realizado a despeito das ausências.

**9.3.10.** Estando presentes todos os representantes das licitantes, a Comissão de Licitação poderá intimá-los verbalmente da decisão sobre a classificação ou a desclassificação e o julgamento final da licitação. Caso contrário, a intimação far-se-á por meio de publicação no DOU. Em qualquer situação, tudo deverá constar da ata, que será assinada por todos os seus membros e pelos representantes das licitantes presentes;

**9.3.11.** Intimadas as licitantes verbalmente, em sessão, da decisão da Comissão de Licitação, e não havendo intenção de interposição de recursos por parte de nenhuma delas, fato que deverá constar da ata, a Comissão de Licitação encerrará os trabalhos e submeterá o julgamento da licitação ao Ordenador de Despesa para homologação e adjudicação;

**9.3.12.** Se a licitante vencedora for microempresa ou empresa de pequeno porte e estiver com pendência de regularização fiscal, será aguardado o prazo para sua regularização, para então ser procedida abertura da fase recursal, nos termos do Art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e demais alterações.

**9.3.13.** Havendo na sessão manifesto interesse de interposição de recurso por parte qualquer licitante e não dependente da condição posta no subitem anterior, fatos que deverão constar da ata

a Comissão de Licitação encerrará a reunião, abrindo-se dessa forma, o período recursal de que trata o art. 109, da Lei nº 8.666, de 1993;

**9.3.14.** Caso julgue necessário, a Comissão de Licitação poderá suspender a reunião para análise das propostas, realização de diligência ou consultas, tudo registrado em ata;

**9.3.15.** Após a análise das propostas ou a realização de diligências ou consultas, a Comissão de Licitação fará publicar no DOU sua decisão quanto à classificação ou desclassificação e julgamento final da licitação;

**9.3.16.** Sendo publicada no DOU a decisão da Comissão de Licitação, abre-se o período recursal do que trata o art. 109, da Lei 8.666, de 1993;

**9.3.17.** Das reuniões para recebimento e abertura dos envelopes dos Documentos de habilitação e da Proposta de Preços serão lavradas atas circunstanciadas e distintas, que mencionarão todas as licitantes, as propostas apresentadas, as reclamações e impugnações feitas pelas licitantes e as demais ocorrências que interessarem ao julgamento da licitação, devendo ser as mesmas assinadas pelos membros da Comissão e por todos os representantes das licitantes presentes;

**9.3.18.** Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão de Licitação da UNILAB poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimados os motivos que levaram à inabilitação das licitantes, marcando-se nova data para a respectiva sessão de abertura dos envelopes.

## **10. DA VISTORIA**

**10.1.** Os interessados poderão realizar vistoria nos locais e instalações da prestação dos serviços – ocasião na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no **Anexo III do Edital (MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA)**, de forma a obterem pleno conhecimento das condições e eventuais dificuldades para a sua execução, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços.

**10.2.** A vistoria deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das 08h30 às 11h30 e das 14h às 16h00, sob responsabilidade de um responsável designado pela UNILAB, pelo telefone (85) 3337-1257, devendo ser efetivada **até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública.**

**10.3.** A realização da vistoria **não se consubstancia em condição para a participação na licitação**, ficando, contudo, as licitantes cientes de que após apresentação das propostas **não serão admitidas**, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** Observado o disposto no **artigo 109 da Lei nº 8.666/93**, a **licitante** poderá apresentar recurso à Comissão de Licitação da UNILAB, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante, julgamento das propostas e anulação ou revogação desta Concorrência.

**11.2.** Para efeito do disposto no § 5º, do artigo 109, da Lei nº 8.666/93, ficam os autos desta Concorrência com vista franqueada aos interessados.

**11.3.** Interposto o recurso será comunicado às demais licitantes que poderão impugná-lo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Findo esse período, impugnado ou não o recurso, a Comissão de Licitação da UNILAB poderá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente informando, para apreciação e decisão da autoridade superior.

**11.4.** O recurso interposto deverá ser protocolado até a data limite, na Comissão de Licitação da UNILAB, situada à Av. da Abolição, nº 03, Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE e dirigidos ao Presidente da Comissão de Licitação.

**11.5.** Não serão considerados os recursos enviados por fax, de forma eletrônica ou fora do local, data e hora estabelecida neste Edital.

## **12. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO**

**12.1.** O vencedor será notificado, após a homologação desta licitação, e terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apresentar-se no Núcleo de Contratos da UNILAB, situado na Av. da Abolição, n.º 03, Centro, Redenção/CE, ou de outra forma, a ser estabelecida pela Concedente, com: cópia autenticada da Carteira de Identidade, CPF e/ou CNPJ e comprovante de residência.

**12.3.** O licitante vencedor terá prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da data de recebimento da comunicação para assinar o respectivo contrato.

**12.4.** A recusa injusta do adjudicatário em assinar o contrato, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida sujeitando-se as penalidades previstas na Lei nº 8.666/93.

**12.5.** Expirado o prazo previsto no item 12.3, a UNILAB poderá convocar os licitantes remanescentes para firmar o presente contrato nos mesmos termos da proposta do licitante vencedor ou revogar a licitação. Os licitantes remanescentes não estarão sujeitos às penalidades previstas no item 12.4 se não aceitarem as condições contidas na proposta vencedora.

## **13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DAS ESTIMATIVAS DE CUSTO**

**13.1.** As despesas com a contratação dos serviços, objeto da presente licitação, correrão por conta do orçamento da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB para o exercício de 2015.

**13.2.** As despesas referentes ao objeto desta licitação classificam-se como ordinárias e rotineiras previstas no orçamento, destinadas à manutenção de ações pré-existentes, assim, prescindem da estimativa de impacto orçamentário-financeiro de que trata o art. 16, inciso I, da Lei de Responsabilidade Fiscal, conforme acórdão 883/2005 do Tribunal de Contas da União.

## **14. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

**14.1.** O acompanhamento e a fiscalização do objeto desta Licitação serão exercidos por meio de um representante (denominado Fiscal) e um substituto, designados pela CONTRATANTE, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar os serviços, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CONTRATADA, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.

**14.2.** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

**14.3.** O serviço ora contratado será acompanhado e fiscalizado pelo Fiscal do Contrato, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas.

**14.4.** A UNILAB nomeará o fiscal do contrato e seu substituto, o qual será responsável por:

**14.4.1.** Supervisionar os serviços contratados;

**14.4.2.** Encaminhar subsídios, quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas;

**14.4.3.** Notificar a empresa da intenção da UNILAB em aplicar as sanções;

**14.4.4.** A fiscalização poderá solicitar cópia das notas fiscais de aquisição dos produtos utilizados na execução dos serviços a fim de verificar sua procedência e adequação aos padrões de qualidade exigidos;

**14.5.** A CONTRATADA ainda poderá ser avaliada por comissão específica, autorizada pela administração superior da UNILAB.

**14.6.** Não obstante ser a CONTRATADA a única e exclusiva responsável pela prestação do serviço, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização.

**14.7.** Cabe à CONTRATADA atender prontamente e dentro do prazo estipulado quaisquer exigências do Fiscal ou do substituto inerentes ao objeto desta licitação, sem que disso decorra

qualquer ônus extra para a CONTRATANTE, não implicando essa atividade de acompanhamento e fiscalização qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da CONTRATADA, que é total e irrestrita em relação ao serviço, inclusive perante terceiros, respondendo a mesma por qualquer falta, falha, problema, irregularidade ou desconformidade observada na execução do ajuste.

**14.8.** A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes.

**14.9.** A execução dos serviços deverá estar rigorosamente dentro das normas vigentes e das especificações estabelecidas pelos órgãos competentes e pela UNILAB, sendo que a inobservância desta condição implicará a recusa do mesmo, bem como o seu devido refazimento e/ou adequação/substituição, sem que caiba à CONTRATADA qualquer tipo de reclamação ou indenização.

**14.10.** As decisões e as providências que ultrapassem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONTRATANTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.

## **15. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO**

**15.1.** São obrigações do Concessionário:

**15.1.1.** Afixar, em local visível, ou seja, na entrada da cantina e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, que deverá ser impressa, tipo cartaz;

**15.1.2.** Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela porta lateral existente no edifício;

**15.1.3.** Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;

**15.1.4.** Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;

**15.1.5.** Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, durante a vigência do Contrato;

**15.1.6.** Credenciar, por escrito, junto a UNILAB, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

**15.1.7.** Os cardápios dos lanches deverão ser elaborados previamente pela concessionária e em comum acordo com a nutricionista da UNILAB;

**15.1.8.** Disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio diariamente, de forma que o consumidor possa optar conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

**15.1.9.** Disponibilizar aos usuários todos os utensílios necessários para refeições/lanches, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos;

- 15.1.10.** Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;
- 15.1.11.** Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;
- 15.1.12.** Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo: maionese, molhos, pimenta, *catchup*, etc;
- 15.1.13.** Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da cantina, e, dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriado ou envolvido em embalagens especiais ou servidos no prato;
- 15.1.14.** Manter na cantina os utensílios suficientes para o atendimento rápido dos lanches;
- 15.1.15.** Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale-troco;
- 15.1.16.** Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;
- 15.1.17.** Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 15.1.18.** Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da Cantina, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 15.1.19.** Fornecer uniforme aos seus empregados quando nas dependências do Campus. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos, proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme norma da vigilância sanitária;
- 15.1.20.** Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;
- 15.1.21.** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todas as ferramentas necessárias para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela Administração da UNILAB, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- 15.1.22.** Responsabilizar-se pela melhoria do sistema de exaustão da cozinha, bem como pela aquisição dos equipamentos e utensílios utilizados na cantina, sem que isto acarrete ônus para UNILAB;
- 15.1.23.** Responsabilizar-se pela instalação, acondicionamento e consumo de gás;

**15.1.24.** Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

**15.1.25.** Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico para sua área de atuação;

**15.1.26.** Respeitar as normas e procedimento do Campus dos Palmares, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da concessionária, restrito às dependências da Cantina, responsabilizando-se pelas consequências que advirem de qualquer transgressão das normas em vigor;

**15.1.27.** Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio;

**15.1.28.** Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento da Cantina, os quais deverão ser novos, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Equipamentos e materiais mínimos: freezer, refresqueira, moedor de carne, liquidificador, extrator de sucos, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene. E, ainda, fornecer o mobiliário necessário para acomodação da comunidade escolar e administrativa da UNILAB em conformidade com o espaço objeto desta concessão;

**15.1.29.** Utilizar as instalações fornecidas pela UNILAB, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do setor competente da UNILAB;

**15.1.30.** Garantir que todos os mantimentos (carnes, frutas, verduras e temperos) sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

**15.1.31.** Ressarcir a UNILAB, mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo Gestor do Contrato, o valor correspondente ao total da conta de telefone de sua propriedade, caso seja instalado na Cantina uma linha de propriedade da UNILAB;

**15.1.32.** Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

**15.1.33.** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da direção da UNILAB;

**15.1.34.** Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes dos quais venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

- 15.1.35.** Responsabilizar-se pelo provimento de todo material necessário à manutenção das instalações da Cantina;
- 15.1.36.** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a direção da UNILAB do resultado das inspeções;
- 15.1.37.** Atender, prioritariamente, os alunos e funcionários da UNILAB, oferecendo serviços eficientes e tratamento cortês;
- 15.1.38.** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 15.1.39.** Manter todas as áreas e salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene limpeza e arrumação;
- 15.1.40.** Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- 15.1.41.** Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 15.1.42.** Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 15.1.43.** Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;
- 15.1.44.** Deve prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde os alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local;
- 15.1.45.** Realizar dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das áreas;
- 15.1.46.** Coletar, sempre que solicitada, amostras de todas as preparações servidas, conservando-se em recipientes devidamente higienizados, por um período de 24 (vinte e quatro) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas na Cantina do referido Campus, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;
- 15.1.47.** Fornecer, quando solicitada, laudo microbiológico, ambiental e da produção;
- 15.1.48.** Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;
- 15.1.49.** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Gestor do Contrato;

**15.1.50.** Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, submetendo o projeto, antes da execução, à Coordenação de Infraestrutura da UNILAB;

**15.1.51.** Fornecer notas fiscais, recibos ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

**15.1.52.** Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da Administração Superior da UNILAB, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo interno da Cantina do Campus dos Palmares;

**15.1.53.** Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia de sanidade microbiológica dos referidos utensílios;

**15.1.54.** Realizar ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes no cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do contrato, sem condições de serem consumidos;

**15.1.55.** Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da Coordenação de Infraestrutura da UNILAB, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à contratante o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

**15.1.56.** Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da Administração Superior da UNILAB, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

**15.1.57.** Ter e cumprir o Cartilha de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação – Cantina;

**15.1.58.** Responsabilizar-se pela organização e controle de entrada do comensal na cantina, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições; designar um funcionário para desempenhar essa função, se necessário;

**15.1.59.** Permitir o acompanhamento do cardápio diário pela nutricionista da UNILAB, para garantir o fornecimento de alimentos saudáveis;

**15.1.60.** Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção;

**15.1.61.** Responsabilizar-se pelo planejamento sobre a quantidade diária de lanches a serem servidos aos alunos e servidores;

**15.1.62.** Apresentar opção de cardápio de lanches e respeitar as questões de religião, costumes e saúde;

**15.1.63.** Permitir a fiscalização e acompanhamento por um servidor designado pela UNILAB;

**15.1.64.** Permitir livre acesso diário do(a) nutricionista designado(a) pela Fiscalização;

**15.1.65.** A concessionária será responsável pelas obrigações trabalhistas de seus empregados.

**15.1.66.** Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da UNILAB, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-

lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;

**15.1.67.** Providenciar, sem qualquer ônus para a UNILAB, o registro da firma na junta comercial (pessoa física), a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;

**15.1.68.** Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários;

**15.1.69.** Providenciar a compra e reposição de materiais necessários à execução dos serviços;

**15.1.70.** A CONCESSIONÁRIA se obriga a devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera;

**15.1.71.** A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências;

**15.1.72.** A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato;

**15.1.73.** Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e, se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, a UNILAB for compelida a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA, respeitados os princípios básicos do contraditório e da ampla defesa;

**15.1.74.** Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da UNILAB na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas;

**15.1.75.** Afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo da UNILAB, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

**15.1.76.** Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços;

**15.1.77.** Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização da Administração da UNILAB;

**15.1.78.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**15.1.79.** A guarda e a segurança dos equipamentos e utensílios são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à UNILAB qualquer ressarcimento por furto ou danos;

**15.1.80.** A UNILAB não custeará as contas provenientes das concessionárias públicas tais como água e luz devendo para tanto ser **acrescido ao valor do pagamento efetuado pela CONCESSIONÁRIA o percentual de 25% (vinte e cinco por cento)**, podendo ser alterado, após análise “in loco” do consumo dos equipamentos utilizados.

**15.1.81.** Serão, ainda, obrigações do Concessionário, as despesas decorrentes do consumo de telefone no recinto do espaço cedido, quando houver linha telefônica instalada.

**16.1.82.** O CONCESSIONÁRIO recolherá, até o 5º dia útil do mês seguinte ao vencimento, Guia de Recolhimento da União – GRU para efetuar o pagamento.

## **16. DAS RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE**

**16.1.** Serão de responsabilidade da Concedente:

**16.1.1.** Comunicar à concessionária toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados;

**16.1.2.** Proporcionar todas as facilidades para que a concessionária possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da futura Concessão, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela concessionária;

**16.1.3.** Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto Básico, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

**16.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de um servidor que será designado pela direção do Campus dos Palmares, especialmente designado que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao instrumento contratual;

**16.1.5.** Examinar a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela concessionária;

**16.1.6.** Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os lanches, bem como de todas as instalações;

**16.1.7.** Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela concessionária;

**16.1.8.** Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da concessionária que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

**16.1.9.** Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato, da dedetização e faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

**16.1.10.** Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou,

ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

**16.1.11.** Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

**16.1.12.** Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela da cantina, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato.

**16.1.13.** Fornecer infraestrutura necessária para a CONTRATADA prestar os serviços, tais como, mas não somente:

**16.1.13.1.** Rede elétrica e lógica.

**16.1.16.** Prestar informações e esclarecimentos solicitados pela contratada quando pertinentes à execução do objeto deste Edital.

**16.1.17.** Gerar Guia de Recolhimento da União - GRU, do valor mensal desta concessão. A despesa com a operação é por conta do Concessionário. Estão incluídas nesta os ônus da inadimplência, inclusive relativamente à cobrança bancária e eventuais protestos de títulos, que não excluem as penalidades administrativas contidas no contrato;

## **17. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**17.1.** O pagamento será efetuado à CONCEDENTE, até o 10º (décimo) dia útil do mês, - em moeda corrente nacional, por intermédio de Guia de Recolhimento da União - GRU, e de acordo com as condições constantes na proposta da empresa e aceitas pela UNILAB.

**17.2.** Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a mesma deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

**17.3.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a GRU para pagamento.

**17.4.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**17.5.** No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, desde a data a que o mesmo se referia até a data do efetivo pagamento, pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$AF = [(1 + IPCA/100)^{N/30} - 1] \times VP, \text{ onde:}$$

**AF** = atualização financeira;

**IPCA** = percentual atribuído ao Índice de Preços ao Consumidor Amplo, com vigência a partir da data do adimplemento da etapa;

**N** = número de dias entre a data do adimplemento da etapa e a do efetivo pagamento;

**VP** = valor da etapa a ser paga, igual ao principal mais o reajuste.

**17.6.** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos para as correções solicitadas.

## **18. DO PREÇO E DO REAJUSTE**

**18.1.** O objeto do presente Edital será executado pelo preço constante na proposta da licitante vencedora, que será fixo e reajustável, de acordo com as diretrizes da Lei, e a variação dos índices setoriais indicados abaixo pelo período de 12 (doze) meses, vedada a periodicidade de reajuste inferior a um ano.

**18.2.** Os preços contratuais serão reajustados para mais ou para menos, de acordo com a variação dos índices setoriais indicados abaixo, vedada a periodicidade de reajuste inferior a um ano, contados da data limite para apresentação da proposta, nos termos do Decreto nº 1.054/1994.

**18.3.** O preço da taxa mensal da Concessão de Uso do Espaço Físico será reajustado pela variação do Índice Geral de Preço de Mercado (IGPM) da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice oficial que o venha substituir no período.

**18.4.** O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

## **19. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA**

**19.1.** Findo o processo licitatório, a licitante vencedora será convocada a assinar o contrato e, se for o caso, retirar a Nota de Empenho relativo ao objeto desta licitação, conforme minuta constante do edital, sob pena de decair o seu direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

**19.2.** O não comparecimento da licitante vencedora, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, após regularmente convocada para a assinatura do contrato, ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da respectiva contratação.

**19.3.** O prazo mencionado acima poderá ser prorrogado uma só vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração, conforme previsto no § 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/1993.

**19.4.** A não regularização da documentação, no caso da licitante vencedora apresentar restrições na comprovação da regularidade fiscal, no prazo previsto no §1º, do art. 43, da Lei Complementar nº 123, de 2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as licitantes

remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato e/ou a retirada da Nota de Empenho ou revogar a licitação.

**19.5.** No ato da assinatura do contrato poderá ser exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência do contrato.

**19.6.** Quando a vencedora da licitação não fizer a comprovação acima referida ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convocada outra licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato e/ou retirar a Nota de Empenho, sem prejuízo da multa prevista no subitem 20.2.3 deste Edital, e das demais cominações legais.

**19.7.** Até a efetiva assinatura do contrato, poderá ser desclassificada a proposta da licitante vencedora, caso a UNILAB venha a ter conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

**19.8.** Ocorrendo eventual desclassificação da proposta da licitante vencedora, a UNILAB poderá convocar as licitantes remanescentes, observado o disposto neste Edital e a ordem final de classificação das propostas/lances.

**19.9.** O contrato poderá ser anulado a qualquer tempo, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79, da Lei nº 8.666/1993, assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa.

**19.10.** A contratação poderá ser alterada, com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/1993.

**19.11.** A vigência do contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do respectivo termo, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do §1º do artigo 57, da Lei nº 8.666 de 1993, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

**19.12.** A associação da licitante vencedora com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação só serão admitidas quando apresentada a documentação comprobatória que justifique quaisquer dessas ocorrências, com o consentimento prévio e por escrito da UNILAB e, ainda, desde que não afetem a execução do objeto desta licitação.

**19.13.** Quando ocorrer o consentimento por parte da UNILAB, previsto neste subitem, deverá ser comprovado que as empresas resultantes dessas operações atendem a todas as exigências de habilitação requeridas à época da realização da licitação.

**19.14.** É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Edital, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no subitem 20.2.4 deste edital.

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a LICITANTE/CONTRATADA que:

- a)** não assinar a ata de registro de preços quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;
- b)** apresentar documentação falsa;
- c)** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- d)** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e)** não mantiver a proposta;
- f)** comportar-se de modo inidôneo;
- g)** cometer fraude fiscal.

**20.2.** Se no decorrer da sessão pública da licitação ou na execução do objeto do presente Edital, ficar comprovada a existência de qualquer irregularidade ou ocorrer inadimplemento contratual pelo qual possa ser responsabilizada a LICITANTE/CONTRATADA, esta, sem prejuízo das demais sanções previstas nos arts. 86 a 88, da Lei nº 8.666/93, poderá sofrer as seguintes penalidades:

**20.2.1.** advertência por escrito;

**20.2.2.** multa de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor global do contrato, pelo descumprimento de qualquer outra condição ajustada no contrato que não tenha previsão específica;

**20.2.3.** multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da Nota de Empenho devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/1993, na hipótese de recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o contrato e/ou retirar a Nota de Empenho, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após regularmente convocada, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas;

**20.2.4.** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho quando for constatado o descumprimento de qualquer obrigação prevista neste Edital e/ou no Projeto Básico, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas.

**20.2.5.** pela inobservância dos prazos de fornecimento do produto, multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, até o limite do valor total da contratação, nos termos do art. 412 do Código Civil, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho. A aplicação da multa de que trata esta alínea não impede a anulação unilateral da contratação;

**20.2.6.** multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, nos casos anulação da contratação por culpa da CONTRATADA.

**20.2.7.** A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei nº 8.666/1993, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à UNILAB.

**20.2.8.** A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela UNILAB.

**20.2.9.** O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal/Fatura ou de crédito existente na UNILAB, em favor da CONTRATADA, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**20.2.10.** A licitante que, convocada no prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar no fornecimento, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, além de ser descredenciada do SICAF, pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

**20.3.** As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**20.4.** Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do produto advier de caso fortuito ou de força maior.

**20.5.** A atuação da CONTRATADA no cumprimento das obrigações assumidas será registrada no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, conforme determina o § 2º, do art. 36, da Lei nº 8.666/1993.

**20.6.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará à LICITANTE/CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

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

**20.8.** Outras sanções por atos praticados decorrentes da contratação estão previstas no Projeto Básico.

## **21. DA REVERSÃO**

**21.1.** Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel objeto desta licitação.

## **22. DA ENCAMPAÇÃO**

**22.1.** Durante a vigência da concessão, por conveniência ou interesse, a Concedente poderá retomar coativamente os bens cedidos, indenizando os prejuízos que, efetivamente, acarretar ao Concessionário.

## **23. DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO**

**23.1.** A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão o que não exime o Concessionário de sofrer as penalidades previstas tanto no contrato como na legislação pertinente.

## **24. DA GARANTIA**

**24.1.** Poderá ser cobrado caução no valor de 5% (cinco por cento) do valor total da proposta vencedora desta licitação e deverá ser depositada em Conta a ser aberta no Banco do Brasil S.A., dentro do prazo previsto no item 24.2. do presente Edital, atendendo ao que determina o §2º, Art. 56, da Lei 8.666/93.

**24.2.** O licitante vencedor terá prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da data de recebimento da comunicação, para efetuar o depósito da “Caução” estipulado no item 24.1 acima e assinar o respectivo contrato.

## **25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**25.1.** Estará sempre ressalvado à Concedente, antes da assinatura do contrato, o direito de revogar ou anular esta licitação, sem que caiba direito a reclamação ou indenização a qualquer título aos participantes desta licitação;

**25.2.** A participação na licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, da minuta do contrato e seus anexos, bem como, a observância dos regulamentos administrativos;

**25.3.** Prazo de **validade das propostas: não inferior a 60 (sessenta) dias corridos** contados a partir da data de abertura da licitação;

**25.4.** O **Valor Estimado Mensal** a ser apresentado para a concessão de espaço para uso destinado ao funcionamento da cantina será de R\$ 780,00 (setecentos e oitentas reais), de acordo com o laudo de avaliação da UNILAB;

**25.4.1.** Caso haja acréscimo de pontos explorados no mesmo imóvel, deverá ser cobrada uma nova taxa por cada ponto adicional instalado.

**25.4.2.** Durante o recesso escolar da CONCEDENTE, ou na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das atividades escolares, a critério e a juízo da Administração Superior, poderá o valor do recolhimento (mensalidade) corresponder apenas a 50% (cinquenta por cento) do valor cobrado durante o período letivo;

**25.4.3.** Caso não exista individualização das despesas com limpeza, consumo de energia, água

etc., será cobrado um acréscimo de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor locativo contratado, quando do pagamento mensal.

**25.5.** Caso seja decretado feriado, a sessão pública será realizada no primeiro dia útil subsequente;

**25.6.** A comunicação do resultado desta licitação será divulgada no site [www.unilab.edu.br](http://www.unilab.edu.br) e no [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

**25.7.** A presente licitação reger-se-á pelas normas contidas neste Edital e pelas disposições da legislação em vigor, em especial a Lei nº 8.666/93.

**25.8.** O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o foro competente à justiça Federal, Seção Judiciária de Salvador/BA, com exclusão de qualquer outro.

**25.9.** Integram o presente Edital, para todos os efeitos e fins, os seguintes anexos:

- Projeto Básico-----ANEXO I;
- Modelo de Proposta de Preços-----ANEXO II;
- Modelo de Declaração de Vistoria-----ANEXO III;
- Modelo de Declaração de Fato Impeditivo-----ANEXO IV;
- Modelo de Elaboração Independente de Proposta-----ANEXO V;
- Modelo de Declaração de Concordância com o Edital-----ANEXO VI;
- Modelo de Declaração de Enquadramento de ME e EPP-----ANEXO VII;
- Modelo de Carta de Credenciamento-----ANEXO VIII
- Modelo de Declaração de não utilização de mão-de-obra infantil-----ANEXO IX
- Minuta do Contrato-----ANEXO X.

Redenção-CE, 18 de junho de 2015.

Jessika Yanne Alves Gomes de Sousa  
Gerente da Divisão de Elaboração de Editais



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO I**  
**PROJETO BÁSICO**

**1 - OBJETO**

**Concessão de uso de 01 (um) espaço para uso destinado ao funcionamento de CANTINA em instalação já existente no prédio do setor didático, na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB, no Campus dos Palmares, localizado na Rodovia CE 060 – Km 51, Acarape/CE, conforme especificações constantes no Edital e Anexos.**

1.1. O espaço público a ser concedido compreende uma área de: 135,00m<sup>2</sup>.

1.2. Não serão disponibilizados pela UNILAB mobílias e nem equipamentos.

**2 - JUSTIFICATIVA**

A Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB, é uma instituição responsável pelo Ensino Superior, que tem como proposta a formação de profissionais para inserção no processo produtivo, na perspectiva de inclusão social dos estudantes africanos, estando inserida no Maciço de Baturité.

A cantina escolar do Campus dos Palmares deverá ser um espaço para abrigar pessoa de direito público ou privado, para fornecer lanches de forma ininterrupta aos alunos, servidores e visitantes dentro do período de funcionamento deste Campus.

A Concessão onerosa do espaço físico para a instalação de cantina deverá ofertar preços acessíveis para servidores, alunos e visitantes, uma vez que os preços praticados e a qualidade dos alimentos serão acompanhados e fiscalizados pela Administração.

**3 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

Dada a característica do objeto, a concessão de espaço público poderá ocorrer mediante competente procedimento licitatório com na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com inciso I, do artigo 22 e no § 3º do artigo 23 da Lei n 8.666/93, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74.

## **4 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

4.1. Faz-se necessário que a licitante possua, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a) Atuar no ramo pertinente ao objeto da licitação;
- b) Estar com o cadastro parcial regular no SICAF;
- c) Não estar impedida de contratar com a Administração Pública;
- d) Possuir em seu quadro permanente de pessoal, profissional devidamente qualificado para de responsabilizar pelos serviços a serem executados na área de alimentação – nutricionista registrado em Conselho da Categoria;
- e) Não estar em recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- f) Não tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado, ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;
- g) Não esteja reunida em consórcio, que sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- h) Não seja estrangeira não autorizada a funcionar no país;
- i) Possuir capital social mínimo ou patrimônio líquido de, no mínimo, 10% do valor dos serviços, sendo necessária apresentação dos compromissos assumidos pela licitante que importem na diminuição da capacidade operativa ou absorção de disponibilidade financeira.

## **5 – DAS OBRIGAÇÕES**

### **5.1. DA CONCESSIONÁRIA:**

5.1.1. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada da cantina e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, que deverá ser impressa, tipo cartaz;

5.1.2. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela porta lateral existente no edifício;

5.1.3. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;

5.1.4. Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;

5.1.5. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, durante a vigência do Contrato;

5.1.6. Credenciar, por escrito, junto a UNILAB, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

5.1.7. Os cardápios dos lanches deverão ser elaborados previamente pela concessionária e em comum acordo com a nutricionista da UNILAB;

5.1.8. Disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio diariamente, de forma que o consumidor possa optar conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

5.1.9. Disponibilizar aos usuários todos os utensílios necessários para refeições/lanches, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos;

5.1.10. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

5.1.11. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;

5.1.12. Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo: maionese, molhos, pimenta, *catchup*, etc;

5.1.13. Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da cantina, e, dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriado ou envolvido em embalagens especiais ou servidos no prato;

5.1.14. Manter na cantina os utensílios suficientes para o atendimento rápido dos lanches;

5.1.15. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale-troco;

5.1.16. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;

5.1.17. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;

5.1.18. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da Cantina, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;

5.1.19. Fornecer uniforme aos seus empregados quando nas dependências do Campus. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos, proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme norma da vigilância sanitária;

5.1.20. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;

5.1.21. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todas as ferramentas necessárias para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela Administração da UNILAB, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

5.1.22. Responsabilizar-se pela melhoria do sistema de exaustão da cozinha, bem como pela aquisição dos equipamentos e utensílios utilizados na cantina, sem que isto acarrete ônus para UNILAB;

5.1.23. Responsabilizar-se pela instalação, acondicionamento e consumo de gás;

5.1.24. Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

5.1.25. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico para sua área de atuação;

5.1.26. Respeitar as normas e procedimentos do Campus dos Palmares, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da concessionária, restrito às dependências da Cantina, responsabilizando-se pelas consequências que advirem de qualquer transgressão das normas em vigor;

5.1.27. Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio;

5.1.28. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento da Cantina, os quais deverão ser novos, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Equipamentos e materiais mínimos: freezer, refresqueira, moedor de carne, liquidificador, extrator de sucos, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene. E, ainda, fornecer o mobiliário necessário para acomodação da comunidade escolar e administrativa da UNILAB em conformidade com o espaço objeto desta concessão;

5.1.29. Utilizar as instalações fornecidas pela UNILAB, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do setor competente da UNILAB;

5.1.30. Garantir que todos os mantimentos (carnes, frutas, verduras e temperos) sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

5.1.31. Ressarcir a UNILAB, mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo Gestor do Contrato, o valor correspondente ao total da conta de telefone de sua propriedade, caso seja instalado na Cantina uma linha de propriedade da UNILAB;

5.1.32. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

5.1.33. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da direção da UNILAB;

5.1.34. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes dos quais venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

5.1.35. Responsabilizar-se pelo provimento de todo material necessário à manutenção das instalações da Cantina;

5.1.36. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a direção da UNILAB do resultado das inspeções;

5.1.37. Atender, prioritariamente, os alunos e funcionários da UNILAB, oferecendo serviços eficientes e tratamento cortês;

5.1.38. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

5.1.39. Manter todas as áreas e salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene limpeza e arrumação;

5.1.40. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

5.1.41. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

5.1.42. Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

5.1.43. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;

5.1.44. Deve prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde os alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local;

5.1.45. Realizar dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das áreas;

5.1.46. Coletar, sempre que solicitada, amostras de todas as preparações servidas, conservando-se em recipientes devidamente higienizados, por um período de 24 (vinte e quatro) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas na Cantina do referido Campus, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

5.1.47. Fornecer, quando solicitada, laudo microbiológico, ambiental e da produção;

5.1.48. Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

5.1.49. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Gestor do Contrato;

5.1.50. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, submetendo o projeto, antes da execução, à Coordenação de Infraestrutura da UNILAB;

5.1.51. Fornecer notas fiscais, recibos ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

5.1.52. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da Administração Superior da UNILAB, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo interno da Cantina do Campus dos Palmares;

5.1.53. Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia de sanidade microbiológica dos referidos utensílios;

5.1.54. Realizar ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes no cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do contrato, sem condições de serem consumidos;

5.1.55. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da Coordenação de Infraestrutura da UNILAB, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à contratante o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

5.1.56. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da Administração Superior da UNILAB, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

5.1.57. Ter e cumprir o Cartilha de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação – Cantina;

5.1.58. Responsabilizar-se pela organização e controle de entrada do comensal na cantina, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições; designar um funcionário para desempenhar essa função, se necessário;

5.1.59. Permitir o acompanhamento do cardápio diário pela nutricionista da UNILAB, para garantir o fornecimento de alimentos saudáveis;

5.1.60. Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção;

5.1.61. Responsabilizar-se pelo planejamento sobre a quantidade diária de lanches a serem servidos aos alunos e servidores;

5.1.62. Apresentar opção de cardápio de lanches e respeitar as questões de religião, costumes e saúde;

5.1.63. Permitir a fiscalização e acompanhamento por um servidor designado pela UNILAB;

5.1.64. Permitir livre acesso diário do(a) nutricionista designado(a) pela Fiscalização;

5.1.65. A concessionária será responsável pelas obrigações trabalhistas de seus empregados.

## **5.2. DA CONCEDENTE:**

5.2.1. Comunicar à concessionária toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados;

5.2.2. Proporcionar todas as facilidades para que a concessionária possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da futura Concessão, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela concessionária;

5.2.3. Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto Básico, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

5.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de um servidor que será designado pela direção do Campus dos Palmares, especialmente designado que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao instrumento contratual;

5.2.5. Examinar a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela concessionária;

5.2.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os lanches, bem como de todas as instalações;

5.2.7. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela concessionária;

5.2.8. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da concessionária que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

5.2.9. Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato, da dedetização e faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

5.2.10. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

5.2.11. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

5.2.12. Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela da cantina, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato.

## **6 - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

6.1. Os serviços, objeto do contrato a ser celebrado, serão prestados pela concessionária vencedora do decurso das 7:00 às 20:00h, nos dias úteis em que haja expediente normal no Campus dos Palmares;

6.2. Os serviços compreendem o fornecimento de lanches, sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo;

6.3. O horário de funcionamento da lanchonete, assim como a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela UNILAB, desde que, previamente acordada com a concessionária;

6.4. O quadro de pessoal para o atendimento aos serviços contratados será definido de acordo com o espaço objeto desta concessão, em quantidade adequada para prestar de forma eficiente os serviços contratados;

6.5. Fica proibida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros, na lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

## **7 - DOS PADRÕES DOS LANCHES**

7.1. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar;

7.2. A tabela de produtos alimentícios mínimos a serem oferecidos pela lanchonete:

SUGESTÕES DE SUCOS
--------------------

Sucos da fruta da época, 250 ml (laranja com mamão e cenoura, abacaxi com hortelã, laranja, laranja com mamão, laranja com maracujá, limão com couve-folha, limonada, maçã com limão, maracujá, caju, cajá, acerola, goiaba, abacaxi, mamão, goiaba, uva, melão, maçã, limão, suco à base de soja, sucos industrializados com mais de 50% de polpa, cenoura), entre outros.
---

***Obs: não será permitido colocar à disposição bebidas alcoólicas e/ou sucos artificiais.***

SUGESTÕES DE FRUTAS
---------------------

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Mamão (fatia)</li><li>- Melão (fatia)</li><li>- Melancia (fatia)</li><li>- Laranja (unidade)</li><li>- Tangerina (unidade)</li><li>- Banana (unidade)</li><li>- Manga espada ou rosa (fatia ou unidade)</li><li>- Maçã (unidade)</li><li>- Goiaba (unidade)</li><li>- Salada de frutas</li><li>- Abacaxi (fatia)</li><li>- Cajá</li><li>- Cajú</li></ul> |
|--|

SUGESTÕES DE DOCES
--------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Gelatina</li><li>- Pudim ou manjar</li><li>- Torta simples</li><li>- Cocada</li></ul> |
|---|

ITEM	DESCRIÇÃO DOS LANCHES
01	Achocolatado Integral/Light/Diet
02	Água mineral gasosa e não gasosa (garrafa 300 ml)
03	Alimentos regionais como beiju, tapioca, cuscuz, canjica, broas de milho e biscoito de polvilho.
04	Barra de Cereal Integral/Light/Diet
05	Bebidas isotônicas
06	Biscoito Integral/Light/Diet
07	Bolachas
08	Bolos: fubá, batata, cenoura, chocolate, macaxeira, milho, trigo com recheio de frutas, tapioca, e outros
09	Café com e sem açúcar (fornecer adoçante dietético)
10	Cachorro quente
11	Café com leite desnatado
12	Café com leite integral
13	Capuchino
14	Frutas (maçã, pêra, banana, mamão, etc.)
15	Iogurte
16	Leite achocolatado
17	Leite integral, semidesnatado, desnatado
18	Misto quente
19	Pão com manteiga
20	Pão com ovo
21	Pão de queijo, pão de batata, pão de mel, pão doce recheado com salada de frutas, pão francês integral, pão com requeijão
22	Picolés e sorvetes de frutas variadas
23	Queijo quente
24	Refrigerantes comuns e diet (garrafas, latas ou copos descartáveis)
25	Salada de frutas com e sem adição de açúcar e/ou leite condensado

26	Salgados (apenas os de forno, ex: mini pão de batata com requeijão, esfirra de carne moída, esfirra de frango, croissant, de frango, queijo, queijo e presunto, enrolado de presunto, quibe de forno, empada de frango, empada de camarão, e outros
27	Sanduíches naturais (composição variada com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto light e queijo branco)
28	Sucos naturais
29	Vitaminas de frutas

7.3. A lanchonete também deverá conter itens alimentícios para celíacos (com ausência de glúten), diabéticos, hipertensos, conforme solicitação da nutricionista da UNILAB;

7.4. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5g cada por porção de 200 ml;

7.5. Fica expressamente proibida a comercialização de produtos que não ofereçam condições higiênico-sanitárias, bem como aqueles que possam ocasionar obesidade e outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação, em especial bebida alcoólica, tabaco e medicamento ou produto químico-farmacêutico.

7.6. Não serão permitidas as ofertas de refrigerantes, balas, pirulitos, caramelos, goma de mascar, biscoitos recheados, frituras como rissoles, pastéis e coxinhas, salgados com salsichas, maionese, salgadinhos de pacote, pipocas industrializadas, hambúrguer e outros com perfil acima descrito.

## **8 - DOS PREÇOS A SEREM PRATICADOS PELA CONCESSIONÁRIA**

8.1. Os preços para os serviços deverão ser os seguintes:

a) Lanchonete – Os preços serão acompanhados pela Direção da UNILAB, não podendo ultrapassar os preços praticados no mercado local.

8.2. Os tetos estabelecidos para os preços a serem praticados na lanchonete poderão sofrer variações para mais ou para menos desde que comprovados seus acréscimos ou diminuições e acordado pelas partes contratantes, devendo a direção da UNILAB ser previamente consultada para a autorização.

## **9 – DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA APLICÁVEL**

9.1. Na execução dos serviços serão obedecidas todas as leis de postura, normas gerias e disposições transitórias relativas. Os principais documentos legais a serem observados são:

I. Lei nº 8.666/93, art. 17, inciso I, combinado com o inciso I do artigo 22 da mesma lei;

II. Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974;

III. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – código de Defesa do Consumidor;

IV. Resolução (ANVISA) nº 216, de 15 de setembro de 2004;

V. NBR 22000:2006: sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos;

VI. Dez passos para a Promoção da alimentação Saudável nas escolas – Ministério da Saúde, Secretaria da Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição;

VII. Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006 e demais legislações aplicáveis.

**Obs: A ausência de citação de lei, decreto, regulamento, norma ou quaisquer outros dispositivos legais ou regulamentadores não implica em redução de responsabilidade da Concessionária, tão pouco a desobriga do seu cumprimento.**

## **10 – DA FISCALIZAÇÃO**

10.1. A fiscalização dos serviços ficará a cargo de um servidor designado pela Administração Superior da UNILAB, na qual se reserva o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude à responsabilidade da contratada, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como, a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) Solicitar à contratada a substituição e/ou correção de qualquer serviço que não atenda o objetivo proposto ou esteja em desacordo com este Projeto Básico e com a norma vigente.

## **11 – DO INÍCIO DOS SERVIÇOS**

11.1. O início dos serviços de alimentação deverá ocorrer em 20 (vinte) dias corridos após a assinatura do contrato.

## **12 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

12.1. O contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

### **13 – VALOR MÍNIMO MENSAL DO CONTRATO**

13.1. O mínimo mensal do Contrato será de **R\$ 780,00 (setecentos e oitenta reais)**, com previsão de desconto de 50% (cinquenta por cento) nos meses de férias escolares;

13.2. Nos períodos de férias escolares e greves gerias (de alunos e servidores), será concedido à CONTRATADA 50% (cinquenta por cento) de desconto sobre o valor mensal do contrato;

13.3. Os valores propostos acima estão incluídos os gastos com fornecimento de água e energia elétrica.

### **14 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Os casos omissos e não contemplados neste documento serão regidos pelo servidor designado para o Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, obedecendo ao descrito neste Projeto Básico e seus anexos e levando o caso junto a Administração Superior da UNILAB.

**Redenção, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015**

#### **RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO**

**Wood Allen dos Reis da Silva**

Assistente em Administração

SIAPE 2180102

#### **AUTORIDADE COMPETENTE**

***APROVO O PRESENTE PROJETO BÁSICO E AUTORIZO A REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO.***

**Thiago de Albuquerque Gomes**

Pró-reitor de Administração

SIAPE 1876193



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO II**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015  
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

DADOS DO PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/CPF:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

E-mail (se houver):

FAX:

Item	Especificação	Quant	Lance Mín.	Valor Mensal	Valor Anual
01					
	<b>Valor Total (R\$)</b>				

***OBS: todos os licitantes devem apresentar relação dos produtos a serem comercializados.***

Validade de Proposta: 60 dias

Valor mensal global da proposta por extenso:

Valor anual global da proposta por extenso:

---

Assinatura (conforme identidade)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO III**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015  
DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

Declaro para fins da CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015 e junto a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira que eu, ....., C.I ou CNPJ n.º....., CPF n.º....., conforme determinação editalícia, vistoriei o espaço físico com uso destinado ao funcionamento de cantina em instalação já existente no prédio do setor didático, na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB, no Campus dos Palmares, localizado na Rodovia CE 060 – Km 51, Acarape/CE, **sem ônus para a UNILAB**, conforme especificações constantes do edital e Anexos, e, tendo tomado conhecimento de todas as suas peculiaridades, estando apto para uso.

Município/UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

---

**Assinatura (conforme identidade)**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO IV**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015  
DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS**

(NOME DA EMPRESA)\_\_\_\_\_, CNPJ/CPF nº\_\_\_\_\_, SEDIADA  
, (ENDEREÇO COMPLETO)\_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da Lei, que até a  
presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente Processo Licitatório,  
ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Município/UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_de 2015.

\_\_\_\_\_  
NOME/CARGO Nº DA IDENTIDADE DO DECLARANTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO V**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015  
DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da Concorrência Pública 02/2015 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2015, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência Pública 02/2015 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2015, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2015 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência Pública 02/2015 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2015 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência Pública 02/2015 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da UNILAB antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Município/UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

---

Representante da Empresa  
Emitir em papel que identifique o licitante



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO VI**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM O EDITAL**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

**DECLARAMOS**, para todos os efeitos legais, que ao apresentar uma proposta, com preços e prazos indicados, estamos de pleno acordo com as condições estabelecidas para esta licitação, às quais nos submetemos incondicional e integralmente.

Município/UF, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015

---

razão social da licitante  
nome do representante legal/signatário  
cargo/função do representante legal/signatário



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

## ANEXO VII

### EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015 MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP

<b>USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA</b>
---

\_\_\_\_\_,  
(razão social da empresa)

inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_,

**DECLARA**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) Microempresa, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) Empresa de Pequeno Porte, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa não se encontra alcançada por qualquer das hipóteses descritas no § 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Município/UF, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

\_\_\_\_\_  
razão social da licitante  
nome do representante legal/signatário  
cargo/função do representante legal/signatário



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO VIII**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015  
CARTA DE CREDENCIAMENTO**

<b>USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA</b>
---

Por este instrumento particular credenciamos nosso(a) representante o(a) Sr(a).....portador(a) do CPF nº ..... e carteira de identidade n.º..... expedida em .../.../..., por ....., estado civil .....a quem conferimos amplos e especiais poderes para fins e efeitos da licitação referente a CONCORRÊNCIA Nº 02/2015, podendo o mesmo interpor recursos, renunciar o direito de recorrer, protestar, assinar documentos, entre eles as atas das sessões públicas de abertura e julgamento da licitação e tudo mais que se fizer necessário ao perfeito e fiel cumprimento deste mandato.

Município/UF, ..... de ..... de 2015.

---

Assinatura

(nome completo número da identidade do declarante)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-  
BRASILEIRA

Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO IX**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/ 2015**

**DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA INFANTIL**

<b>USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA</b>
---

.....inscrita no CNPJ nº.....por intermédio de seu representante legal

sr(a).....portador(a) da Carteira de Identidade nº.....e do CPF nº.....,

DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, acrescido

pela Lei 9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

Município/UF, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

---

Nome e assinatura do representante legal da empresa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO X**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2015**

**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO N.º...../2015 QUE  
ENTRE SI CELEBRAM A  
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO  
INTERNACIONAL DA LUSOFONIA  
AFRO-BRASILEIRA - UNILAB, E A  
EMPRESA \_\_\_\_\_, NA  
FORMA ABAIXO:**

**A UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – UNILAB**, situada na cidade de Redenção-Ceará, na Av. da Abolição, nº 3, CEP: 62.790-000, Bairro: Centro, *Campus* Universitário da Liberdade, inscrita no **CNPJ n.º 12.397.930/0001-00**, representada pelo seu Reitor, o Senhor TOMAZ AROLDO DA MOTA SANTOS, doravante denominada **CONTRATANTE** e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no **CNPJ n.º** \_\_\_\_\_ neste ato representada pelo (a) Sr (a). \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, referente ao CONCORRÊNCIA PÚBLICA 02/2015 - UNILAB, tendo em vista o que consta no Processo n.º 23282.000045/2013-93, e em observância ao disposto nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos: n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000 e alterações posteriores, pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, pelo Decreto n.º 6.204, de 5 de setembro de 2007 e legislação correlata, aplicando-se subsidiariamente a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada; resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.** O presente Contrato tem como objeto a Concessão de uso de 01 (um) espaço para uso destinado ao funcionamento de CANTINA em instalação já existente no prédio do setor didático, na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB, no Campus dos Palmares, localizado na Rodovia CE 060 – Km 51, Acarape/CE, conforme especificações constantes no Edital e demais anexos.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO**

2. Este Contrato guarda consonância com as normas contidas na Lei n.º 8.666/93, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, ao Edital da CONCORRÊNCIA PÚBLICA 02/2015- UNILAB e seus Anexos, ao Projeto Básico, à Proposta de Preços da CONTRATADA, e demais documentos que compõem o Processo supramencionado que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (CONCEDENTE)**

3.1. Comunicar à concessionária toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados;

3.2. Proporcionar todas as facilidades para que a concessionária possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da futura Concessão, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela concessionária;

3.3. Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

3.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de um servidor que será designado pela direção do Campus dos Palmares, especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao instrumento contratual;

3.5. Examinar a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela concessionária;

3.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os lanches, bem como de todas as instalações;

3.7. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela concessionária;

3.8. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da concessionária que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

3.9. Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato, da dedetização e faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

3.10. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

3.11. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

3.12. Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela da cantina, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, **será considerado motivo de rescisão do contrato.**

**3.13.** Fornecer infraestrutura necessária para a CONTRATADA prestar os serviços, tais como, mas não somente:

**3.13.1.** Rede elétrica e lógica;

**3.13.2** Prestar informações e esclarecimentos solicitados pela contratada quando pertinentes à execução do objeto deste Edital;

**3.13.2.** Gerar Guia de Recolhimento da União - GRU, do valor mensal desta concessão. A despesa com a operação é por conta do Concessionário. Estão incluídas nesta os ônus da inadimplência, inclusive relativamente à cobrança bancária e eventuais protestos de títulos, que não excluem as penalidades administrativas contidas no contrato.

## **CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (CONCESSIONÁRIA)**

**4.1.** São obrigações do Concessionário:

**4.1.1.** Afixar, em local visível, ou seja, na entrada da cantina e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, que deverá ser impressa, tipo cartaz;

**4.1.2.** Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela porta lateral existente no edifício;

**4.1.3.** Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;

**4.1.4.** Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;

**4.1.5.** Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, durante a vigência do Contrato;

**4.1.6.** Credenciar, por escrito, junto a UNILAB, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

**4.1.7.** Os cardápios dos lanches deverão ser elaborados previamente pela concessionária e em comum acordo com a nutricionista da UNILAB;

**4.1.8.** Disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio diariamente, de forma que o consumidor possa optar conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

**4.1.9.** Disponibilizar aos usuários todos os utensílios necessários para refeições/lanches, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para sucos;

**4.1.10.** Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

- 4.1.11.** Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;
- 4.1.12.** Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo: maionese, molhos, pimenta, catchup, etc;
- 4.1.13.** Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da cantina, e, dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriado ou envolvido em embalagens especiais ou servidos no prato;
- 4.1.14.** Manter na cantina os utensílios suficientes para o atendimento rápido dos lanches;
- 4.1.15.** Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale-troco;
- 4.1.16.** Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;
- 4.1.17.** Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 4.1.18.** Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da Cantina, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 4.1.19.** Fornecer uniforme aos seus empregados quando nas dependências do Campus. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos, proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme norma da vigilância sanitária;
- 4.1.20.** Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;
- 4.1.21.** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todas as ferramentas necessárias para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela Administração da UNILAB, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- 4.1.22.** Responsabilizar-se pela melhoria do sistema de exaustão da cozinha, bem como pela aquisição dos equipamentos e utensílios utilizados na cantina, sem que isto acarrete ônus para UNILAB;
- 4.1.23.** Responsabilizar-se pela instalação, acondicionamento e consumo de gás;

**4.1.24.** Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

**4.1.25.** Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico para sua área de atuação;

**4.1.26.** Respeitar as normas e procedimento do Campus dos Palmares, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da concessionária, restrito às dependências da Cantina, responsabilizando-se pelas consequências que advirem de qualquer transgressão das normas em vigor;

**4.1.27.** Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio;

**4.1.28.** Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento da Cantina, os quais deverão ser novos, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Equipamentos e materiais mínimos: freezer, refresqueira, moedor de carne, liquidificador, extrator de sucos, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene. E, ainda, fornecer o mobiliário necessário para acomodação da comunidade escolar e administrativa da UNILAB em conformidade com o espaço objeto desta concessão;

**4.1.29.** Utilizar as instalações fornecidas pela UNILAB, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do setor competente da UNILAB;

**4.1.30.** Garantir que todos os mantimentos (carnes, frutas, verduras e temperos) sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

**4.1.31.** Ressarcir a UNILAB, mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo Gestor do Contrato, o valor correspondente ao total da conta de telefone de sua propriedade, caso seja instalado na Cantina uma linha de propriedade da UNILAB;

**4.1.32.** Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

**4.1.33.** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da direção da UNILAB;

**4.1.34.** Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes dos quais venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

- 4.1.35.** Responsabilizar-se pelo provimento de todo material necessário à manutenção das instalações da Cantina;
- 4.1.36.** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a direção da UNILAB do resultado das inspeções;
- 15.1.37.** Atender, prioritariamente, os alunos e funcionários da UNILAB, oferecendo serviços eficientes e tratamento cortês;
- 4.1.38.** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 4.1.39.** Manter todas as áreas e salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene limpeza e arrumação;
- 4.1.40.** Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- 4.1.41.** Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 4.1.42.** Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 4.1.43.** Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;
- 4.1.44.** Deve prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde os alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local;
- 4.1.45.** Realizar dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das áreas;
- 4.1.46.** Coletar, sempre que solicitada, amostras de todas as preparações servidas, conservando-se em recipientes devidamente higienizados, por um período de 24 (vinte e quatro) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas na Cantina do referido Campus, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;
- 4.1.47.** Fornecer, quando solicitada, laudo microbiológico, ambiental e da produção;
- 4.1.48.** Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

- 4.1.49.** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Gestor do Contrato;
- 4.1.50.** Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, submetendo o projeto, antes da execução, à Coordenação de Infraestrutura da UNILAB;
- 4.1.51.** Fornecer notas fiscais, recibos ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 4.1.52.** Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da Administração Superior da UNILAB, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo interno da Cantina do Campus dos Palmares;
- 4.1.53.** Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia de sanidade microbiológica dos referidos utensílios;
- 4.1.54.** Realizar ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes no cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do contrato, sem condições de serem consumidos;
- 4.1.55.** Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da Coordenação de Infraestrutura da UNILAB, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à contratante o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 4.1.56.** Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da Administração Superior da UNILAB, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- 4.1.57.** Ter e cumprir a Cartilha de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação – Cantina;
- 4.1.58.** Responsabilizar-se pela organização e controle de entrada do comensal na cantina, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições; designar um funcionário para desempenhar essa função, se necessário;
- 4.1.59.** Permitir o acompanhamento do cardápio diário pela nutricionista da UNILAB, para garantir o fornecimento de alimentos saudáveis;
- 4.1.60.** Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção;
- 4.1.61.** Responsabilizar-se pelo planejamento sobre a quantidade diária de lanches a serem servidos aos alunos e servidores;
- 4.1.62.** Apresentar opção de cardápio de lanches e respeitar as questões de religião, costumes e saúde;
- 4.1.63.** Permitir a fiscalização e acompanhamento por um servidor designado pela UNILAB;

- 4.1.64.** Permitir livre acesso diário do(a) nutricionista designado(a) pela Fiscalização;
- 4.1.65.** A concessionária será responsável pelas obrigações trabalhistas de seus empregados;
- 4.1.66.** Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da UNILAB, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;
- 4.1.67.** Providenciar, sem qualquer ônus para a UNILAB, o registro da firma na junta comercial (pessoa física), a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;
- 4.1.68.** Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários;
- 4.1.69.** Providenciar a compra e reposição de materiais necessários à execução dos serviços;
- 4.1.70.** A CONCESSIONÁRIA se obriga a devolver o espaço físico, no término do contrato, **da forma que recebera;**
- 4.1.71.** A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências;
- 4.1.72.** A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato;
- 4.1.73.** Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e, se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, a UNILAB for compelida a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA, respeitados os princípios básicos do contraditório e da ampla defesa;
- 4.1.74.** Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da UNILAB na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas;
- 4.1.75.** Afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo da UNILAB, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 4.1.76.** Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços;
- 4.1.77.** Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização da Administração da UNILAB;
- 4.1.78.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**4.1.79.** A guarda e a segurança dos equipamentos e utensílios são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à UNILAB qualquer ressarcimento por furto ou danos;

**4.1.80.** A UNILAB não custeará as contas provenientes das concessionárias públicas tais como água e luz devendo para tanto ser acrescido ao valor do pagamento efetuado pela CONCESSIONÁRIA o percentual de 25% (vinte e cinco por cento), podendo ser alterado, após análise “in loco” do consumo dos equipamentos utilizados.

**4.1.81.** Serão, ainda, obrigações do Concessionário, as despesas decorrentes do consumo de telefone no recinto do espaço cedido, quando houver linha telefônica instalada.

**4.1.82.** O CONCESSIONÁRIO recolherá, até o 5º dia útil do mês seguinte ao vencimento, **Guia de Recolhimento da União – GRU** para efetuar o pagamento.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E DAS ESPECIFICAÇÕES DA CONCESSÃO**

**5.1** O contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

### **5.2. Da execução dos serviços:**

**5.2.1.** Os serviços, objeto do contrato a ser celebrado, serão prestados pela concessionária vencedora do decurso das 7:00 às 20:00h, nos dias úteis em que haja expediente normal no Campus dos Palmares;

**5.2.2.** Os serviços compreendem o fornecimento de lanches, sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo;

**5.2.3.** O horário de funcionamento da lanchonete, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela UNILAB, desde que, previamente acordada com a concessionária;

**5.2.4.** O quadro de pessoal para o atendimento aos serviços contratados será definido de acordo com o espaço objeto desta concessão, em quantidade adequada para prestar de forma eficiente os serviços contratados;

**5.2.5.** Fica proibida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros, na lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

### **5.3. Dos padrões dos lanches:**

**5.3.1.** Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar;

**5.3.2.** A tabela de produtos alimentícios mínimos a serem oferecidos pela lanchonete consta no item 7.2 do Projeto Básico;

**5.3.3.** A lanchonete também deverá conter itens alimentícios para celíacos (com ausência de glúten), diabéticos, hipertensos, conforme solicitação da nutricionista da UNILAB;

**5.3.4.** As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não

do ingrediente. Sugere-se que a adição, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5g cada por porção de 200 ml;

**5.3.5.** Fica expressamente proibida a comercialização de produtos que não ofereçam condições higiênico-sanitárias, bem como aqueles que possam ocasionar obesidade e outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação, em especial bebida alcoólica, tabaco e medicamento ou produto químico-farmacêutico.

**5.3.6.** Não serão permitidas as ofertas de refrigerantes, balas, pirulitos, caramelos, goma de mascar, biscoitos recheados, frituras como rissoles, pastéis e coxinhas, salgados com salsichas, maionese, salgadinhos de pacote, pipocas industrializadas, hambúrguer e outros com perfil acima descrito.

**5.4. Os preços para os serviços deverão ser os seguintes:**

**5.4.1.** Lanchonete – Os preços serão acompanhados pela Direção da UNILAB, não podendo ultrapassar os preços praticados no mercado local.

**5.4.2.** Os tetos estabelecidos para os preços a serem praticados na lanchonete poderão sofrer variações para mais ou para menos desde que comprovados seus acréscimos ou diminuições e acordado pelas partes contratantes, devendo a direção da UNILAB ser previamente consultada para a autorização.

**CLÁUSULA SEXTA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**6.1** O início dos serviços de alimentação deverá ocorrer em 20 (vinte) dias corridos após a assinatura do contrato.

**6.2** A CONCESSIONÁRIA deverá estar apta a iniciar os serviços de acordo com as especificações contidas nesse Contrato, no Edital e seus anexos.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO DA CONCESSÃO**

**7.1** O preço da concessão do espaço da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, Campus dos Palmares, será de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) mensais que perfazem um valor global de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) anual.

**7.3** O objeto do presente instrumento será contratado pelo preço ofertado na proposta da CONTRATADA, que será fixo e irrevogável por um período de 12 (doze) meses, podendo, contudo, ser revisto.

**CLÁUSULA OITAVA – DA REVISÃO E DO REAJUSTE**

**8.1** Os preços contratuais serão reajustados para mais ou para menos, de acordo com a variação dos índices setoriais indicados abaixo, vedada a periodicidade de reajuste inferior a um ano, contados da data limite para apresentação da proposta, nos termos do Decreto nº 1.054/1994.

**8.2** O preço da taxa mensal da Concessão de Uso do Espaço Físico será reajustado pela variação do Índice Geral de Preço de Mercado (IGPM) da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice oficial que o venha substituir no período.

**8.3** Os preços ajustados já levam em conta todas e quaisquer despesas incidentes no fornecimento do produto, tais como serviços de frete, seguro, tributos e transporte.

**8.4** O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

## **CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**9.1** As despesas decorrentes da presente contratação serão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Orçamento da União para o exercício de 2015, na classificação **PTRES**: \_\_\_\_\_; **Elemento de Despesa**: \_\_\_\_\_; **Fonte**: \_\_\_\_\_.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO**

**10.1.** O pagamento será efetuado à CONCEDENTE, **até o 10º (décimo) dia útil do mês**, - em moeda corrente nacional, por intermédio de Guia de Recolhimento da União - GRU, e de acordo com as condições constantes na proposta da empresa e aceitas pela UNILAB.

**10.2.** Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a mesma deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

**10.3.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a GRU para pagamento.

**10.4.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**10.5.** No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, desde a data a que o mesmo se referia até a data do efetivo pagamento, pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$AF = [(1 + IPCA/100)N/30 - 1] \times VP, \text{ onde:}$$

AF = atualização financeira;

IPCA = percentual atribuído ao Índice de Preços ao Consumidor Amplo, com vigência a partir da data do adimplemento da etapa;

N = número de dias entre a data do adimplemento da etapa e a do efetivo pagamento;

VP = valor da etapa a ser paga, igual ao principal mais o reajuste.

**10.6.** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos para as correções solicitadas.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO**

**11.1** A vigência do contrato a ser firmado será de 12 meses a partir da assinatura do termo.

**11.2** Após o recebimento da **solicitação formal** da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá, no prazo acordado neste contrato, iniciar o serviço, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir tal compromisso.

**11.4** A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

**11.5** Toda prorrogação de contratos será precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, visando a assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a Administração, em relação à realização de uma nova licitação.

**11.6** O contrato não poderá ser prorrogado quando:

a) A Contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa ou impedida de licitar ou contratar no âmbito de qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, enquanto perdurarem os efeitos;

a.1) Para tanto, a Contratante consultará o SICAF, o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)), e o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)), em nome da empresa contratada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

b) A CONTRATADA não mantiver, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

c) A CONTRATADA não concordar com a eliminação, do valor do contrato, dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido pagos ou amortizados no primeiro ano de vigência da contratação.

d) A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO**

**12.1** O acompanhamento e a fiscalização do objeto do Contrato serão exercidos por meio de um representante e um substituto, designados pela CONTRATANTE, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução/o fornecimento, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CONTRATADA, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.

**12.2** Não obstante ser a CONTRATADA a única e exclusiva responsável pela prestação dos serviços, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização.

**12.3** Cabe à CONTRATADA atender prontamente e dentro do prazo estipulado quaisquer exigências inerentes ao objeto do contrato, sem que disso decorra qualquer ônus extra para a CONTRATANTE, não implicando essa atividade de acompanhamento e fiscalização qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da CONTRATADA, que é total e irrestrita em relação ao serviço contratado, inclusive perante terceiros, respondendo a mesma por qualquer falta, falha, problema, irregularidade ou desconformidade observada na execução do contrato.

**12.4** A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes.

**12.5** Os serviços, objeto deste contrato, deverão estar rigorosamente dentro das normas vigentes e das especificações estabelecidas pelos órgãos competentes e pela CONTRATANTE, sendo que a inobservância desta condição implicará a recusa dos mesmos, bem como o seu devido refazimento e/ou adequação/substituição, sem que caiba à CONTRATADA qualquer tipo de reclamação ou indenização.

**12.6** As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante do contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONTRATANTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei n.º 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1** Se, na execução do objeto do presente Contrato, ficar comprovada a existência de irregularidade ou ocorrer inadimplemento contratual pelo qual possa ser responsabilizada a CONTRATADA, esta, sem prejuízo das sanções previstas nos arts. 86 a 88, da Lei n.º 8.666/93 e das penalidades previstas no art. 28, do Decreto n.º 5.450/2005, poderá sofrer as seguintes penalidades ou sanções:

a) advertência por escrito;

b) multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 28, do Decreto n.º 5.450/2005, na hipótese de recusa injustificada da licitante vencedora em celebrar o contrato, **no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis**, após regularmente convocada, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas;

c) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura referente ao descumprimento de qualquer obrigação prevista no Projeto Básico ou neste contrato, **ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas**;

d) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual por culpa da CONTRATADA;

e) pelo atraso injustificado para o **início da execução do objeto**, multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, **até o limite do valor total da contratação**, nos termos do art. 412 do Código Civil, incidente sobre o valor total da contratação. A aplicação da multa de que trata esta alínea não impede a rescisão unilateral do contrato;

f) Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo período de até 05 (cinco) anos, nos seguintes casos:

i) Fraudar na execução do Contrato;

ii) Falhar na execução contratual;

iii) apresentar documentação falsa;

iiii) comportar-se de modo inidôneo;

iiiii) fizer declaração falsa;

iiiiii) cometer fraude fiscal.

**13.2** A sanção prevista na alínea “a” poderá ser aplicada juntamente com as demais penalidades, assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, no respectivo processo, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**.

**13.3** As sanções previstas neste instrumento de contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**13.4** A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração.

**13.5** Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATANTE continuará efetivando os descontos nos pedidos subsequentes, até que seja atingido o montante atribuído à penalidade, ou, quando for o caso, realizar a cobrança judicialmente.

**13.6** Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na prestação do serviço advier de caso fortuito ou motivo de força maior.

**13.7** A atuação da CONTRATADA no cumprimento das obrigações assumidas será registrada no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, conforme determina o § 2º, do art. 36, da Lei n.º 8.666/1993.

**13.8** A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei n.º 8.666/1993, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à CONTRATANTE.

**13.9** A multa deverá ser recolhida no **prazo máximo de 10 (dez) dias corridos**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela CONTRATANTE.

**13.10** O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal/Fatura ou de crédito existente na CONTRATANTE, em favor da CONTRATADA, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**13.11** As sanções previstas neste contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**13.12** Não será aplicada multa se, **justificada e comprovadamente**, o atraso na execução dos serviços advier de caso fortuito ou de força maior.

**13.13** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**14.1** Dos atos praticados pela CONTRATANTE cabem recursos na forma prevista no art. 109, da Lei n.º 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

**15.1** Este Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/1993, sempre por meio de Termos Aditivos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO**

**16.1** Conforme o disposto no Inciso IX, do art. 55, da Lei 8.666/93, a CONTRATADA reconhece os direitos da **CONTRATANTE**, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77, do referido Diploma Legal.

**16.2** A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no art. 78, da Lei nº 8.666/93, ensejará a rescisão do presente Contrato.

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

**16.4** A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**16.5** A rescisão determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos Incisos I a XI do art. 78, da Lei nº 8.666/93, acarreta as consequências previstas no art. 87 do mesmo diploma legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

**16.6** Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a **CONTRATANTE** contratar junto às licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, ou efetuar nova Licitação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**17.1** Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive restando o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS CASOS OMISSOS**

**18.1** Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 2002, no Decreto nº 5.450, de 2005, no Decreto nº 3.555, de 2000, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, no Decreto nº 3.722, de 2001, na Lei Complementar nº 123, de 2006, no Decreto nº 2.271, de 1997, na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, e na Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA PUBLICAÇÃO**

**19.1** Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação deste instrumento de Contrato, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 dias daquela data.

## **CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO**

**20.1** O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Contrato será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Fortaleza/CE.

E por estarem de pleno acordo, assinam o presente instrumento contratual em três vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Redenção, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

---

TOMAZ AROLDO DA MOTA SANTOS  
Reitor da UNILAB

---

XXXXXXXXXXXXXXXXX  
Representante da CONTRATADA