



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

EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 07/2015/COLOG/PROAD

A Pró-Reitoria de Administração da Universidade da Integração 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, na data, horário e local abaixo discriminados, fará realizar licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MENOR PREÇO**, mediante o regime de empreitada por preço unitário, tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO**, conforme descrito neste Edital e demais anexos. O procedimento licitatório será regido pela Lei n.º 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.

PROCESSO N.º 23282.005661/2015-01

Data da Entrega e Abertura dos Envelopes: 21/01/2016

Horário: 11h00 – HORÁRIO DE BRASÍLIA

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

CEP: 62.790-000

Credenciamento: das 10h00 às 11h00 – HORÁRIO DE BRASÍLIA

1. Não havendo expediente na UNILAB ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, o recebimento e o início da abertura dos envelopes serão automaticamente transferidos para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço.

1.1. No local indicado serão realizados os procedimentos pertinentes a esta **Concorrência**, com respeito a:

- a) recebimento dos envelopes **Documentação e Proposta**;
- b) abertura dos envelopes **Documentação** e verificação da situação da licitante perante o SICAF;
- c) abertura dos envelopes **Proposta** das licitantes habilitadas.



1.2. As decisões da Comissão de Licitação da UNILAB serão comunicadas, via e-mail, às licitantes, principalmente, quanto à:

- a) habilitação ou inabilitação da licitante;
- b) julgamento das propostas;
- c) resultado de recurso porventura interposto;
- d) resultado de julgamento desta **Concorrência**.

1.3. Será considerada vencedora a licitante que apresentar proposta com menor preço de refeição, ficando a licitante vencedora **obrigada a pagar as despesas relativas à concessão onerosa de espaço físico**, de acordo com o quadro abaixo:

Da concessão de uso onerosa de espaço público do Restaurante Universitário

Local	Medidas (m ²)	Valor/mês (R\$)
Campus da Liberdade	379,50	1.776,06
Unidade Acadêmica dos Palmares	306,00	1.432,08
Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás	16,80	78,62
Valor mensal das 03 unidades		3.286,76
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		39.441,12 ¹

¹ O valor de locação por área construída foi calculado com base no valor calculado para o mês de novembro de 2015 e poderá sofrer reajuste de acordo com o Índice geral de preços do mercado (IGP- M).

1.4. Os custos unitários e totais relativos ao fornecimento das refeições devem ser apresentados mediante Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme modelo em anexo (Anexo III – Modelo de Proposta de Preços).

1.5. 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 09h00 a 11h30 e de 13h30 a 16h30 (horário local), de segunda a sexta-feira, em dias úteis, ou através do endereço eletrônico licitacao@unilab.edu.br para a obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

1.6. A resposta da Comissão de Licitação da UNILAB ao pedido de esclarecimento formulado será divulgada pelo endereço eletrônico licitacao@unilab.edu.br e divulgadas no sítio da UNILAB: www.unilab.edu.br, menu Licitações, Link Concorrências – 2015.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE e Unidade Acadêmica Fazenda



Experimental Piroás – Redenção/CE, com CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, de acordo com as condições e especificações constantes em Edital e demais anexos.

2.2. O objeto inclui fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, dentre outros necessários à perfeita execução do serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente e transporte adequado para o uso e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

2.3. Os serviços englobam o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte e distribuição de refeições); limpeza e higienização da área física e dos aparelhos (equipamentos) e utensílios do Restaurante Universitário.

2.4. São usuários do fornecimento ora contratado, os alunos, professores, servidores e terceirizados da UNILAB, assim como visitantes em atividade acadêmico/cultural desde que devidamente autorizados pela autoridade competente.

2.5. As licitantes da Concorrência Pública n.º **07/2015** vinculam-se ao presente Edital e demais anexos, ao Projeto Básico, à Proposta de Preços da CONTRATADA, à Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo supramencionado que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento (art. 54, §1º, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993).

2.6. Caso as especificações deste objeto não estejam descritas totalmente no Comprasnet (www.comprasnet.gov.br), prevalecerão as deste instrumento convocatório.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. 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 (art. 8º, §3º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 2, de 11 de outubro de 2010) ou apresentarem a documentação de habilitação equivalente, especificada no item 7;

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 n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001);

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



3.2. Não poderão participar desta licitação:

- 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, suspensa 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 deste Pregão;
- 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.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. 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 II), 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 VII ao presente Edital.
- b)** Declaração de Concordância com o Edital, conforme modelo constante do Anexo VIII, do presente Edital.

4.2. Entende-se por documento credencial:

- a)** Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante.
- b)** Procuração ou declaração da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação.

4.3. 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.



4.3.4. Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante.

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

5. DO PROCEDIMENTO

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

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

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

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

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

b) após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou



c) após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

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

5.13. 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.

5.13.1. 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.

6. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

6.1. 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 N° 07/2015

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA

ENVELOPE N° 01: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

CONCORRÊNCIA N° 07/2015

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA

ENVELOPE N° 02: PROPOSTA

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

7. DA HABILITAÇÃO

ENVELOPE N° 01 (DOCUMENTAÇÃO)

7.1. 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 7.4., 7.5., 7.6. e 7.7. desta Seção.

a) 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.

7.2. Os demais interessados, **não habilitados parcialmente**, na forma do item 7 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 demais alterações.

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.
- h)** 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.

7.6. 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;

c) comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo circulante + realizável a longo prazo

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

Ativo total

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

Ativo circulante

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

c1) 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);

c2) comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC).

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.

7.7. 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 N° 01**, a seguinte documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**:

- a)** Apresentação de 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que o licitante já prestou serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, conforme especificado no Projeto Básico, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutrição.
- b)** Comprovação de Registro da empresa junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - CRN) da unidade federativa da empresa participante e comprovação de regularidade com este órgão, na data de apresentação da proposta.
- c)** Comprovação de que possui em seu quadro permanente, profissional de nível superior em Nutrição devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de fornecimento compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital. O profissional ora referido deverá participar da execução do objeto do presente Edital, nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.
 - c1)** Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.
 - c2)** No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata esta subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei n° 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, a pedido da Administração.
- d)** Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- e)** Indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da presente licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos (exemplos: escritórios, almoxarifados, utensílios, *curriculum* dos empregados responsáveis pelo Contrato, etc.).



- f)** Apresentar todos os alvarás necessários para o funcionamento da empresa, especialmente o sanitário, para fins de assinatura do contrato.
- g)** Comprovação de que tenha executado serviços de terceirização compatíveis em quantidade com o objeto licitado por período não inferior a 3 (três) anos, de acordo com a Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013).
- g1)** Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos prevista na alínea anterior, será aceito o somatório de atestados.
- g2)** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.
- h)** A licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- 7.8. Documentos Complementares:**
- a)** Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, conforme modelo Anexo IX a este Edital (artigo 32, §2º, da Lei nº 8.666, de 1993).
- b)** 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 XI a este Edital.
- c)** Declaração de Vistoria ou de Abstenção de Vistoria, modelo Anexo (IV ou V) a este Edital, conforme o caso.
- d)** 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.
- e)** A vistoria deverá ser agendada junto a Coordenação de Saúde e Bem Estar, pelo telefone (85) 3332-1129, devendo ser efetivada até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública.
- f)** 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 X a este Edital.
- g)** 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.
- h)** Somente poderão usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123 as ME's e EPP's devidamente credenciadas de acordo com o item 4 (Credenciamento) e presentes na cessão de licitação.

8. CONDIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 8.1.** Os documentos pertinentes e exigidos neste Edital, relativos à Habilitação – ENVELOPE N° 01 – deverão, de preferência, serem entregues numerados sequencialmente e na ordem indicada, a fim de permitir maior agilidade durante a conferência e exame correspondente.
- 8.2.** A falta da numeração e ordem indicada não inabilita a licitante.
- 8.3.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:
- 8.4.** em nome da licitante e com o número do CNPJ e endereço respectivo:
- 8.5.** se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- 8.6.** se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- 8.7.** serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, quando estes deverão ser apresentados.
- 8.8.** 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).
- 8.9.** Serão aceitos somente cópias legíveis;
- 8.10.** Não serão aceitos documentos cujas datas estejam ilegíveis ou rasuradas;
- 8.11.** A Comissão de Licitação da UNILAB reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

9. DA PROPOSTA

ENVELOPE N° 02

- 9.1.** A proposta deverá ser apresentada em original, em papel timbrado, cópia autenticada por cartório competente, ou através de publicação em órgão da imprensa oficial, 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:

- 9.1.1.** Fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número de telefone, fax, e-mail, endereço com CEP.
- 9.1.2.** Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data prevista para abertura da sessão.
- 9.2.** Apresentar **Planilha de custos e Formação de Preços**, conforme modelo em anexo (Anexo III).
- 9.2.1.** A empresa que não apresentar **Planilha de custos e Formação de Preços** será desclassificada.
- 9.3.** Será desclassificada a proposta que não atenda às exigências do presente Edital e seus Anexos, for omissa ou apresentar irregularidades insanáveis.

10. DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO E JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1.** 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.

10.2. Fase de Habilitação (1^a fase):

10.2.1. 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 Habilidade”;

10.2.2. 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;

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

10.2.4. 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;

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

10.2.6. 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;

10.2.7. 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;

10.2.8. 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;

10.2.9. 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;

10.2.10. 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;

10.2.11. Suspensa à 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, ficando em poder da Comissão de Licitação, após serem rubricados por todos os seus membros e pelos respectivos representantes das licitantes presentes;

10.2.12. 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;

10.2.13. 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;

10.2.14. 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 interessada, durante vinte dias corridos da data da ciência da inabilitação, após os quais serão destruídos;

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

10.2.16. 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.

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

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

10.3.2. 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;

10.3.3. 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;

10.3.4. 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;

10.3.5. A classificação das propostas será pela ordem crescente (do menor para o maior) do valor unitário ofertado por refeição e que, **obrigatoriamente**, também contemple a taxa de Concessão de Uso de Espaço Físico no valor mensal de **R\$ 3.286,76 (Três mil duzentos e oitenta e seis reais e setenta e seis centavos)**, totalizando um valor anual de **R\$ 39.441,12 (Trinta e nove mil quatrocentos e quarenta e um reais e doze centavos)**.

10.3.6. 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.

10.3.7. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a solicitação do Presidente da Comissão Permanente de Licitação,

apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto dessa Concorrência;

10.3.8. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no § 1º, art. 44, da Lei Complementar nº 123, de 2006, na ordem classificatória para o exercício do mesmo direito;

10.3.9. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo posto no subitem será realizado sorteio entre elas para que se identifique a que primeiro poderá apresentar melhor preço;

10.3.10. 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;

10.3.11. Na hipótese da não contratação nos termos prevista nessa condição, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

10.3.12. No caso de empate entre duas ou mais proposta e desde que não esteja prevista nas hipóteses da condição anterior, será efetuado sorteio em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas;

10.3.13. 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;

10.3.14. 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;

10.3.15. 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 a Ordenadora de Despesa para homologação e adjudicação;

10.3.16. 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. 4º, §2º, do Decreto nº 6.204, de 05/09/2007.

10.3.17. 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;

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

10.3.19. 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;



10.3.20. 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;

10.3.21. 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;

10.3.22. 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.

11. DA VISTORIA

11.1. As interessadas poderão realizar vistoria nos locais e instalações onde terão início a prestação dos serviços – ocasião na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no **Anexo IV 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.

11.2. A vistoria deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das 9h às 11h e das 14h às 16h (horário local), com antecedência de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para a realização do certame. Para o agendamento, entrar em contato com:

- Pró-Reitoria de Administração – Avenida da Abolição, nº 03, Centro, Redenção, Ceará – CEP: 60.790-000. Telefone: (85)3332-1129. Contato preferencial: Háquila Andréa Martins (SIAPE: 1875956).

11.3. 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.

11.4. A licitante que optar em não realizar vistoria deverá entregar a Declaração de Abstenção de Vistoria, conforme modelo Anexo V deste Edital.

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

12.2. 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.



12.3. Interposto o recurso será comunicado às demais licitantes que poderão impugná-lo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Fendo 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.

12.4. 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.

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

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DAS ESTIMATIVAS DE IMPACTO

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.

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. DAS REPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

14.1. Caberá à Contratada, sem prejuízo das demais obrigações e responsabilidades insertas neste Edital, no Projeto Básico (Anexo I), no Contrato (Anexo XII) e demais anexos:

- a)** tomar todas as providências necessárias ao fiel fornecimento do objeto desta licitação;
- b)** executar os serviços licitados, observando rigorosamente o estabelecido nas normas da ANVISA, mantendo, durante o período de vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital, no Projeto Básico e no Contrato;
- c)** executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:
 - c1)** programação das atividades de alimentação e nutrição;
 - c2)** planejamento dos cardápios;
 - c3)** aquisição de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e consumo em geral, bem como os equipamentos necessários;
 - c4)** controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo
 - c5)** armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo
 - c6)** produção das refeições de acordo com as especificações técnicas constantes no Projeto Básico

c7) transporte das refeições até os refeitórios da UNILAB: Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE

c8) porcionamento e distribuição das refeições;

c9) higienização das dependências da cozinha de apoio e do refeitório e dos utensílios, após a prestação dos serviços.

d) realizar, em dias, o pagamento dos valores referentes à concessão onerosa de espaço público, conforme definidos neste Edital e no Projeto Básico.

14.2. Dispor de estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com o volume de refeições a serem produzidas e em conformidade com as Boas práticas para serviços de alimentação e demais normas e legislações pertinentes e vigentes;

14.3. Identificar todos os seus equipamentos com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure a identificação;

14.4. Requerer, formalmente à CONTRATANTE, autorização para adentrar com os equipamentos;

14.5. Coletar amostras diárias da alimentação servida, por refeição e preparação. Estas deverão ser coletadas a 1/3 do tempo antes do término da distribuição das refeições, acondicionadas em sacos plásticos para congelamento, desinfetado e esterilizado. Os utensílios utilizados para a colheita da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento. Deverão ser coletados, no mínimo, 100g (cem gramas) úteis do material, proceder à identificação da embalagem (local, data, horário, produto e responsável pela colheita) e armazenar as amostras sob congelamento, à -18°C por 72 horas, ou sob refrigeração, até 4°C por 72 horas. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado trimestralmente para controle e monitoração dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxiinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE.

14.6. A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica e/ou físico-química trimestralmente, conforme discriminado no quadro 09 do Projeto Básico, e encaminhar os laudos à fiscalização da Unilab.

14.7. Caso os resultados das análises microbiológicas dos alimentos, dos equipamentos, das áreas e dos funcionários e da potabilidade da água não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de 20 (vinte) dias para tomar as medidas necessárias;

14.8. Recrutar em seu nome e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, sem qualquer vínculo com a CONTRATANTE, os empregados necessários à perfeita execução do serviço objeto do Contrato e utilizar na execução desses serviços exclusivamente empregados seus;

14.9. Dispor de mão de obra especializada e treinada, em número suficiente, para o preparo, transporte e distribuição das refeições;

14.10. Manter seus empregados, quando em serviço, devidamente identificados e uniformizados, em condições de higiene e segurança pessoal para o desempenho das atividades, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da UNILAB;

- 14.11.** Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere às normas e procedimentos da UNILAB, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e meio ambiente;
- 14.12.** Proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do restaurante da UNILAB;
- 14.13.** Atender de imediato às solicitações da UNILAB de substituição de mão de obra não qualificada ou entendida como inadequada para prestação de serviços, desde que devidamente justificada;
- 14.14.** Solicitar por escrito à UNILAB, prévia autorização para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos à UNILAB e a terceiros;
- 14.15.** A CONTRATADA compromete-se a devolver as instalações, tanto no caso de rescisão contratual, como no caso do término do contrato, em perfeitas condições. A saber: pintura, parte elétrica e hidráulica em total funcionamento e instalações limpas e devidamente higienizadas;
- 14.16.** A CONTRATADA responderá por quaisquer danos causados à infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de culpa ou dolo, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros;
- 14.17.** Reparar todos os danos causados direta ou indiretamente a bens de propriedade da CONTRATANTE, quando estes tenham sido ocasionados por seus funcionários e/ou prepostos, durante a execução do serviço;
- 14.18.** Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem a UNILAB ou a terceiros;
- 14.19.** Responder integralmente pelos danos causados, direta ou indiretamente, ao patrimônio da UNILAB em decorrência de ação ou de omissão de seus empregados ou prepostos, não se excluindo ou reduzindo essa responsabilidade em razão da fiscalização ou do acompanhamento realizado pela CONTRATANTE;
- 14.20.** Responsabilizar-se por todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo por multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 14.21.** Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CONTRATADA;
- 14.22.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhe assegurem;
- 14.23.** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 14.24.** Garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos no Projeto Básico;
- 14.25.** Submeter-se a fiscalização sistemática por parte do representante e/ou comissão da UNILAB encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;



- 14.26.** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da concedente;
- 14.27.** Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas;
- 14.28.** Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- 14.29.** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções;
- 14.30.** Manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;
- 14.31.** Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição;
- 14.32.** Efetuar semestralmente, ou quando necessária dedetização e desratização das instalações do Restaurante Universitário, em empresa especializada. Deverá ser entregue a fiscalização da UNILAB documento informando a realização do procedimento, a empresa responsável e os produtos utilizados;
- 14.33.** Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;
- 14.34.** Fornecer à CONTRATANTE a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), no ato da admissão, demissão e substituição de todos os empregados e anualmente, com os seguintes exames: raio x de tórax, hemograma completo, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e Clínico/Dermatológico sucinto. Deverá, também, ser comprovada a vacinação antitetânica dos funcionários da CONTRATADA.
- 14.35.** Manter as condições de habilitação fiscal, durante toda a vigência do contrato, inclusive toda a documentação referente ao Conselho Regional de Nutrição;
- 14.36.** Cumprir e fazer cumprir as convenções de trabalho das entidades de classe referente aos serviços, bem como toda a legislação trabalhista;
- 14.37.** Garantir a execução qualificada dos serviços. O não cumprimento desta garantia implicará na correção ou na repetição gratuita dos serviços, ou aplicação das penalidades previstas no Contrato;
- 14.38.** Indicar preposto da empresa, visando contatos de serviço com a CONTRATANTE, durante a execução dos serviços;
- 14.39.** Manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições de habilitação exigidas no edital;
- 14.40.** Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;
- 14.41.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo órgão interessado;
- 14.42.** A CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, com carga horária mínima de 20 horas

semanais nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.

- 14.43.** Exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição;
- 14.44.** Utilizar equipamentos, transportes e pessoal às suas expensas, bem como fornecer todos os produtos químicos e materiais necessários para a execução dos serviços, inclusive aquele de proteção individual – EPI, pelo preço fixo selecionado na licitação pública;
- 14.45.** Levar imediatamente ao conhecimento da fiscalização da CONTRATANTE, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução dos serviços para adoção das medidas cabíveis, bem como, comunicar por escrito e de forma detalhada, todo tipo de acidente que, eventualmente, venha a ocorrer;
- 14.46.** Arcar com os ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de contravenção, seja por culpa sua ou de quaisquer de seus empregados ou prepostos, obrigando-se, outrossim, a quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais ou extrajudiciais de terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da lei, ligadas ao cumprimento do ajuste a ser firmado;
- 14.47.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei n.º 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual;
- 14.48.** Respeitar normas e procedimentos de controle e de acesso às dependências da CONTRATANTE;
- 14.49.** Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE;
- 14.50.** Executar os serviços dentro das ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS e constantes neste Edital, no Projeto Básico e demais anexos;
- 14.51.** Apresentar, sempre que solicitados, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido;
- 14.52.** Comunicar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente referente ao fornecimento do produto e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- 14.53.** Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 14.54.** Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho e nos horários da prestação dos serviços, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE, inclusive por danos causados a terceiros;
- 14.55.** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados ao fornecimento do objeto do Concorrência 07/2015, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência;
- 14.56.** Assumir a responsabilidade por todo e quaisquer tributos, encargos fiscais, contribuições sociais e encargos comerciais resultantes da adjudicação deste processo licitatório, nada mais sendo lícito pleitear a esse título;

14.57. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, alterada pela Lei n.º 6.514, de 22/12/77 e na Portaria n.º 3.214/78, do Ministério do Trabalho, relativos à segurança e à higiene do trabalho, bem como à Legislação correlata em vigor a ser exigida;

14.58. Responder por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da CONTRATANTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução do serviço;

14.59. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada.

14.60. Caberá à CONTRATANTE, sem prejuízo das demais disposições inseridas neste Edital e daquelas constantes do Projeto Básico (Anexo I) e no Contrato (Anexo XII):

14.61. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA envolvidos no desempenho dos serviços, sempre que se fizer necessário, desde que estejam devidamente credenciados e portando crachás de identificação;

14.62. Designar profissional nutricionista para acompanhar, fiscalizar, avaliar e verificar a execução dos serviços contratados, sobre os aspectos quantitativos e qualitativos, conforme previsto no Projeto Básico, determinando o que seja necessário para a regularização das falhas, faltas e defeitos observados;

14.63. Atestar notas fiscais e faturas, averiguando se os valores estão fidedignos a proposta apresentada pela licitante, conforme este edital;

14.64. Realizar, trimestralmente ou a qualquer momento, pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros;

14.65. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA mediante apresentação das respectivas faturas, discriminando o número de refeições consumidas pelos usuários do restaurante universitário, e atestadas, acompanhadas dos demais documentos estabelecidos neste Edital, dentro do prazo de até trinta dias do recebimento da documentação conforme;

14.66. Proporcionar à CONTRATADA condições e facilidades que estejam ao seu alcance para que esta possa executar os serviços objeto deste certame de forma satisfatória;

14.67. Prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos;

14.68. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas durante a execução dos serviços;

14.69. Ceder à CONTRATADA o espaço da cozinha de apoio e do refeitório, as mesas e cadeiras, mediante Termo de Concessão de Uso Oneroso, exigindo-se, entretanto, a conservação deste.

14.70. Realizar vistorias, a qualquer momento do contrato, as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sob a responsabilidade da CONTRATADA;

14.71. Designar um servidor para o recebimento, degustação e a avaliação da temperatura e da qualidade das refeições;

14.72. Solicitar à empresa nos prazos previstos a documentação referente ao seu pessoal, supervisionado rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;

14.73. Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade ou cuja marca não seja satisfatória, e com o prazo de validade vencido;

- 14.74.** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades, falhas ou imperfeições constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- 14.75.** Impedir que terceiros forneçam os produtos objeto do Projeto Básico;
- 14.76.** Prestar, em tempo hábil, as informações que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;
- 14.77.** Verificar, no momento da prestação dos serviços pela licitante vencedora (recebimento provisório), a conformidade quanto às qualidades e quanto às ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS e constantes no Projeto Básico;
- 14.78.** Atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor competente;
- 14.79.** Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de servidor legalmente habilitado, nos termos do Art. 67 da Lei 8.666/93, exigindo seu fiel cumprimento;
- 14.80.** Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, nos termos da proposta apresentada e de acordo com suas cláusulas contratuais;
- 14.81.** Assegurar-se de que os preços contratados estão compatíveis com os preços aqueles praticados no mercado pelas demais prestadoras dos serviços objeto deste projeto, de forma a garantir que continuem a serem os mais vantajosos para a CONTRATANTE;
- 14.82.** Verificar regularidade dos encargos sociais antes do pagamento;
- 14.83.** Comunicar às autoridades, irregularidades ocorridas e atos ilícitos cometidos pela CONTRATADA.

15. DAS PROIBIÇÕES

- 15.1.** É vedada a utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 15.2.** É vedada a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- 15.3.** É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial bebidas alcoólicas, cigarros e Jogos de azar.
- 15.4.** Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a permissão onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros faça uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- 15.5.** É vedada a divulgação de propagandas político-partidárias e congêneres, veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios, demais vedações legais e regulamentares e ainda propaganda de produtos diversos.

16. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA

- 16.1.** 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. 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.

16.6. 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 21 deste Edital, e das demais cominações legais.

16.7. 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.

16.8. 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.

16.9. A nota de empenho poderá ser anulada 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.

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

16.11. 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.

16.12. 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.



16.13. 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.

16.14. É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Edital, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista no item 21 deste edital.

17. DO PRAZO E DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

17.1. O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade *delivery* (entrega). O objeto inclui **almoço** para estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda a sábado, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias e feriados; **jantar**, para todos os estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda à sexta-feira, durante o período letivo, incluindo período de férias e feriados.

17.2. O prazo de início será na data da assinatura do contrato e a vigência do mesmo será de até 12 meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado, de acordo com o estabelecido pela Lei 8.666/90. As unidades em que os serviços serão executados:

- a)** Campus da Liberdade – situado na Avenida da Abolição, nº 03, Bairro Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE;
- b)** Unidade Acadêmica dos Palmares – situado na rodovia CE 060, altura do quilômetro 61, CEP 62.785-000, Acarape/CE;
- c)** Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – situado no Sítio Vale do Piancó, Distrito de Barra Nova, CEP 62.790-000, Redenção/CE.

17.3. O Fiscal do Contrato comunicará a empresa CONTRATADA qualquer aumento significativo do número de clientes com antecedência de, no mínimo, 48 horas;

17.4. As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária;

17.5. A CONTRATADA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação para coletividade e infraestrutura adequada para a prestação do serviço;

17.6. O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em recipientes térmicos, adequados ao tipo de alimento a ser transportado;

17.7. O serviço a ser prestado é de refeições transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA;

17.8. As refeições serão servidas nos refeitórios da CONTRATANTE em horário a ser definido pela administração;

17.9. O funcionamento do refeitório e o fornecimento de refeições para Unidade Acadêmica Fazenda Experimental obedecerá a calendário de aulas de campo a ser fornecido mensalmente pelo Instituto de Desenvolvimento Rural;



17.10. Apenas as etapas de distribuição das refeições e de higienização dos utensílios utilizados no fornecimento de refeições ocorrerão nas dependências do restaurante universitário da UNILAB;

17.11. A CONTRATADA deverá instalar balcões térmicos e toda a estrutura de serviço necessária à distribuição e ao porcionamento das refeições nos refeitórios;

17.12. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento e de refrigeração, com dois corre-bandejas e protetor salivar de vidro, a ser disponibilizados pela CONTRATADA. Os balcões quentes e refrigerados devem receber cubas gastronômicas (GN 1/1) em quantidade suficiente para atender a composição de cardápio prevista nesse projeto básico. A CONTRATADA deverá equipar cada refeitório com, no mínimo, 01 (um) balcão quente e 01 (um) balcão refrigerado, com as especificações acima.

17.13. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes nos refeitórios do campus da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares (Conforme quadro 2 do Projeto Básico), estando o referido material sob a responsabilidade da mesma.

17.14. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes nos refeitórios do Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE (Conforme quadro abaixo), estando o referido material sob a responsabilidade da mesma;

17.15. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONTRATADA, e aprovados, mensalmente, pela nutricionista da CONTRATANTE;

17.16. A refeição padrão para ALMOÇO e JANTAR deve conter no mínimo a composição constante no item 3.5 do Projeto Básico (Anexo I deste Edital);

17.17. A não execução do que fora estabelecido na nota de empenho sujeitará o fornecedor às sanções previstas neste Edital.

17.18. Atrasos no cumprimento dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada por escrito pela CONTRATADA e aceita por esta Universidade, caracterizarão a inexecução do contrato, sujeitando A CONTRATADA à aplicação das penalidades previstas no presente Edital e demais anexos.

17.19. Caso a empresa verifique a impossibilidade de cumprir com o prazo estabelecido, deverá encaminhar à UNILAB solicitação de prorrogação de prazo para a execução dos serviços, da qual deverão constar o motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado, e o novo prazo previsto para execução.

17.20. A comprovação de que trata a subitem anterior deverá ser promovida não apenas pela alegação da empresa contratada, mas por meio de documento que relate e justifique a ocorrência que ensejará o descumprimento de prazo, tais como: carta do fabricante/fornecedor, laudo técnico de terceiros, Boletim de Ocorrência de Sinistro, ou outro equivalente.

17.21. A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela UNILAB na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à empresa da decisão proferida.



17.22. Em caso de denegação da prorrogação do prazo para execução dos serviços, e caso não cumpra o prazo inicial, a CONTRATADA ficará sujeita às penalidades previstas para atraso na entrega.

17.23. A CONTRATADA deverá executar fielmente o objeto de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da fiscalização.

17.24. Na execução dos serviços, deverão ser observadas as especificações técnicas e demais orientações/obrigações descritas no edital, no Projeto Básico e demais anexos.

17.25. A Coordenação de Saúde e Bem Estar, através de servidor especialmente designado limitar-se-á a verificar a sua conformidade com o discriminado na Nota Fiscal, fazendo constar nesta, a data de recebimento e, se for o caso, as irregularidades observadas.

17.26. Quando considerado que, após as devidas verificações, o serviço foi prestado de modo satisfatório, o fiscal do contrato atestará a efetivação da realização do serviço na Nota Fiscal e a encaminhará para pagamento;

17.27. Os custos de entrega do serviço solicitado, bem como a substituição deste, nos casos de incorreção, correrão exclusivamente a expensas da CONTRATADA.

18. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. 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.

18.2. 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.

18.3. 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.

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

- a) supervisionar os serviços contratados;
- b) encaminhar subsídios, quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas.
- c) notificar a empresa da intenção da UNILAB em aplicar as sanções.

18.5. A fiscalização poderá solicitar cópia das notas fiscais de aquisição dos produtos a fim de verificar sua procedência e adequação aos padrões de qualidade exigidos;

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



18.7. Não obstante ser a CONTRATADA a única e exclusiva responsável pelo fornecimento do produto, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização.

18.8. 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.

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

18.10. 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.

18.11. 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.

19. DO PREÇO E DO REAJUSTE

19.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano pela variação do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, em conformidade com a legislação em vigor, tomando-se por base o índice vigente no mês de apresentação da proposta.

19.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.3. 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 venha a substituí-lo no período.

20. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

20.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, compreendida nesse período a fase de ateste da mesma, contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

20.2. A Nota Fiscal/Fatura conterá o endereço, o CNPJ, o número da Nota de Empenho, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da empresa, a descrição clara do objeto do contrato e deverá estar de acordo com as condições constantes na proposta da empresa que foi aceita pela UNILAB.



20.3. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassam o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

20.4. O CNPJ que deverá constar na Nota Fiscal/Fatura apresentada deverá ser o mesmo CNPJ que a contratada utilizou neste instrumento.

20.5. Para execução do pagamento, a contratada deverá fazer constar como beneficiário/cliente da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, CNPJ nº 12.397.930/0001-00.

20.6. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

20.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

20.8. Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

20.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

20.10. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

20.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

20.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

20.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.



20.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

20.15. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

20.16. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação. Aplicável.

a) A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

20.17. Os pagamentos ficarão condicionados às disponibilidades financeiras do Tesouro Nacional e no caso de eventual atraso de pagamento, e mediante pedido da CONTRATADA, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$\mathbf{EM} = \mathbf{I} \times \mathbf{N} \times \mathbf{VP}, \text{ sendo:}$$

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$\mathbf{I} = (\mathbf{TX})$$

$$\mathbf{I} = \frac{6}{100} \\ 365$$

$$\mathbf{I} = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

20.18. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos à CONTRATADA para as correções solicitadas, não respondendo a UNILAB por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002 comete infração administrativa, com penalidade de multa de até 10% sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, a Contratada que:

- a)** inexequir total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b)** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c)** fraudar na execução do contrato;

- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não mantiver a proposta.

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

- a) **advertência** por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) **multa moratória** de até 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias;
- c) em se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação da **garantia** (ainda que seja para reforço), aplicar-se-á multa de **0,07%** (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), de modo que o atraso superior a **28 (vinte e oito) dias** autorizará a Administração contratante a promover a rescisão do contrato;
- d) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- e) multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- f) 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;
- g) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, de até 10% (dez por cento), será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- h) na reincidência de inexecução parcial, será cobrado o dobro do percentual acima aplicado, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato;
- i) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- j) impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- k) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

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



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

21.5. O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal/Fatura ou de crédito existente na CONTRATANTE, em favor da CONTRATADA, ou ainda da garantia prestada.

21.6. Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATANTE continuará efetivando os descontos nos meses subsequentes, até que seja atingido o montante atribuído à penalidade, ou, se entender mais conveniente, poderá descontar o valor remanescente da garantia prestada, ou ainda, quando for o caso, realizar a cobrança judicialmente.

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

21.8. 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

21.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.10. 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.

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

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

21.13. 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.

22. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

22.1. Os recursos interpostos às decisões proferidas pela Comissão somente serão acolhidos, nos termos do art. 109, da Lei nº. 8.666/93.

22.2. Os recursos deverão ser interpostos mediante petição devidamente arrazoada e subscrita pelo representante legal do recorrente.

22.3. Os recursos serão protocolados na Coordenação de Logística da Unilab, localizada na Avenida da Abolição, 03, Centro, Redenção, e dirigidos ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

22.4. O prazo para impugnação, por qualquer cidadão, do presente Edital é de até 5 (cinco) dias úteis, antes da data fixada para abertura dos envelopes de documentação, conforme artigo 41, § 1º, da Lei 8.666/93.



22.5. O prazo para impugnação, por qualquer licitante, do presente Edital é até o segundo dia útil antes da data fixada para abertura dos envelopes de documentação, conforme artigo 41, §2º, da Lei 8.666/93.

22.6. Decairá do direito de impugnar o Edital, perante a Administração, o licitante que, tendo-o aceito sem objeção, venha a apontar depois da abertura dos envelopes de habilitação, falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

23. DA RESCISÃO DO CONTRATO

23.1. O Contrato poderá ser rescindido nos casos previstos nos Arts. 77 e 78 da Lei 8.666/93 e das formas previstas no Art. 79 da mesma lei, com as consequências contratuais e as previstas no art. 80 da mesma lei.

23.2. A rescisão do Contrato ocorrerá sem prejuízo da exigibilidade de débito anterior da CONTRATADA, inclusive por multas impostas e de condições estabelecidas neste instrumento, além das perdas e danos decorrentes.

23.3. O Contrato poderá ainda ser rescindido por conveniência administrativa da CONTRATANTE, mediante comunicação escrita, entregue diretamente ou por via postal, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos.

23.4. Pela rescisão, de que trata o parágrafo segundo do art. 79 da Lei 8.666/93, a CONTRATADA terá o direito de receber pelos serviços já executados e aceitos pela CONTRATANTE até a data de encerramento do presente contrato.

23.5. Conforme o disposto no Inciso IX, do artigo 55, da Lei 8666/93, a CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, do referido Diploma Legal.

23.6. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, facultada a defesa prévia do interessado e assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

24. DA GARANTIA

24.1. A contratada, de acordo com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, **poderá** ser cobrada para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratado, apresentando a UNILAB, no prazo de 10 (dez) dias úteis da data da assinatura do contrato, comprovante de uma das seguintes modalidades:

24.2. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

24.3. Seguro – garantia; ou

24.4. Fiança bancária.

24.5. No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em conta vinculada a Contratante, mediante depósito a crédito da UNILAB.

24.6. Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, este deverá conter valor de mercado correspondente ao valor garantido e ser reconhecido pelo Governo Federal, constando entre aqueles previstos em legislação específica. Além disso, deverá estar devidamente escriturado em sistema centralizado de liquidação e custódia, nos termos do art. 61, da Lei



Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, podendo a UNILAB, recusar o título ofertado, caso verifique a ausência desses requisitos.

24.7. A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias após o término da vigência contratual, sem restrição de utilização para a cobertura de multas contratuais.

24.8. No caso de garantia na modalidade de carta de fiança, deverá constar da mesma expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

24.9. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente pela Contratante, em pagamento de multa que lhe tenha sido aplicada, a licitante vencedora deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data em que tiver sido notificada da imposição de tal sanção.

24.10. A licitante vencedora terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas.

24.11. A qualquer tempo, mediante comunicação à CONTRATANTE, poderá ser admitida a substituição da garantia, observadas as modalidades aqui previstas.

25. DA CONCESSÃO DO ESPAÇO PÚBLICO

25.1. A CONTRATADA deverá prestar os serviços necessários à realização do objeto desse termo mediante Concessão de Uso Oneroso do Espaço Físico (**Anexo I do Contrato**).

25.2. Fica vedado à CONTRATADA ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, a qualquer título, no todo ou em parte, a área concedida para prestação do serviço ou sob qualquer forma permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenham a mesma finalidade.

25.3. O contrato de fornecimento de refeição com Concessão de Uso Oneroso vigorará pelo prazo estabelecido no Termo de Contrato.

25.4. A CONTRATANTE poderá solicitar, sem custo oneroso, o uso do espaço físico concedido, desde que previamente solicitado pela CONTRATANTE e aceito pela CONTRATADA.

26. DO VALOR DA CONCESSÃO

26.1. A concessão de uso de espaço será onerosa, sendo o valor anual **R\$ 39.441,12 (Trinta e nove mil quatrocentos e quarenta e um reais e doze centavos)**, devendo ser pago mensalmente o valor de **R\$ R\$ 3.286,76 (Três mil duzentos e oitenta e seis reais e setenta e seis centavos)** à UNILAB.

26.2. A CONCESSIONÁRIA efetuará, mensalmente, até o 15º dia útil do mês subsequente ao uso, pagamento de título de boleto bancário a ser emitido pelo Banco do Brasil, a importância correspondente ao aluguel, em conformidade com a subcláusula 3.1 do anexo I ao contrato. O comprovante de pagamento deverá ser entregue na Coordenação de Saúde e Bem-Estar, logo após a sua efetivação.

27. DA REVERSÃO

27.1. Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão de espaço e será obrigatoriamente devolvido o imóvel objeto desta licitação à UNILAB.



28. DA ENCAMPAÇÃO

28.1. 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.

29. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1. 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.

29.2. 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.

29.3. Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, protocolizando o pedido até cinco dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, no endereço discriminado no preâmbulo deste Edital, devendo a Comissão de Licitação julgar e responder à impugnação em até três dias úteis.

29.4. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

29.5. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

29.6. Não serão permitidos quaisquer adendos, acréscimo ou retificações aos documentos e propostas depois de apresentados, ressalvado o disposto no subitem seguinte.

29.7. Poderão ser solicitadas de qualquer licitante, informações ou retificações aos documentos ou esclarecimentos complementares, a critérios da Comissão de Licitação, quando em uso da faculdade prevista no parágrafo 3º do artigo 43, da Lei 8.666, de 1993.

29.8. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentos relativos ao presente Edital.

29.9. As licitantes deverão cumprir as recomendações deste Edital, uma vez que a inobservância de qualquer disposição dele constante constitui motivo de invalidação de suas propostas.

29.10. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a UNILAB não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

29.11. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

29.12. Na contagem dos prazos estabelecidos, excluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Os prazos referidos só se iniciam e vencem em dia de expediente na UNILAB.

29.13. Na hipótese de não haver expediente no dia útil da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.



29.14. A UNILAB poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, nos termos do art. Da Lei nº 8.666 de 1993, não cabendo às licitantes direito a indenização, observado o disposto no art. 59 da mesma Lei.

29.15. Existindo qualquer alteração no Edital durante a vigência do prazo correspondente, o mesmo será prorrogado por números de dias iguais ao número decorrido do aviso inicial, usando-se para divulgação o mesmo meio utilizado de início, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

29.16. A Comissão de Licitação poderá desclassificar proponentes por ato fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, caso comprove qualquer fato que desabone a idoneidade financeira, capacidade técnica ou administrativa desses proponentes.

29.17. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

29.18. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

29.19. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública desta licitação, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

29.20. Este Edital será disponibilizado, na íntegra, a qualquer interessado, nos dias úteis, no horário das 09h00 às 11h30 e das 13h30 às 16h30, na Coordenação de Logística – COLOG da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, Av. da Abolição, nº 03, Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE, no sítio www.comprasnet.gov.br, e no sítio www.unilab.edu.br.

29.21. As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso ao sítio mencionado no subitem anterior, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

29.22. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes na Lei nº 8.666/1993.

29.23. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o de Fortaleza/CE, com exclusão de qualquer outro.

30. DO VALOR ESTIMADO

30.1. O valor total estimado para esta licitação é R\$ 12.303.000,00 (Doze milhões trezentos e três mil reais).

31. DOS ANEXOS

31.1. São partes integrantes deste Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Projeto Básico



ANEXO II - Carta de Credenciamento

ANEXO III - Modelo de Proposta de Preços

ANEXO IV - Modelo de Declaração de Vistoria

ANEXO V - Modelo de Abstenção de Vistoria

ANEXO VI - Lista de Verificação para Visita Técnica de Serviços de Alimentação

ANEXO VII - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta

ANEXO VIII - Modelo de Declaração de Concordância com o Edital

ANEXO IX - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação e de Cumprimento ao art. 27, da Lei nº 8.666/93

ANEXO X - Modelo de Declaração de Enquadramento de ME e EPP

ANEXO XI - Modelo de Declaração de Não-utilização de Mão de obra Infantil

ANEXO XII - Minuta do Contrato

Redenção, 17 de dezembro de 2015.

Aline Alves da Silva

Jessika Yanne Alves Gomes de Sousa

Humberto Alves de Freitas Filho

Vanessa Ingrid da Costa Cardoso

Wood Allen dos Reis da Silva

Paulo Roberto Pinheiro Silva Junior

Presidente da Comissão de Licitação/UNILAB



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

**ANEXO I
PROJETO BÁSICO**

1 OBJETO

O presente projeto básico tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TRANSPORTADAS** para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE de acordo com as condições e especificações técnicas constantes neste documento, com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**.

2 JUSTIFICATIVA

A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais do homem, possuindo implicações fisiológicas e envolvendo aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Por essa razão, o Restaurante Universitário apresenta-se como importante instrumento da política de permanência estudantil, contribui para a qualidade de vida no trabalho dos servidores e funcionários terceirizados dessa instituição, além de cooperar com as atividades finalísticas da instituição, que são ensino, pesquisa e extensão.

Atualmente, a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) tem cerca de 5.000 estudantes matriculados nos cursos de graduação presenciais e à distância e nos de pós-graduações presenciais ou à distância, 500 servidores e 240 funcionários terceirizados. Existe previsão de novas entradas de alunos e de aumento no número de servidores e de funcionários terceirizados na Universidade.

Ressalta-se que não há serviços de alimentação no entorno do campus e das unidades acadêmicas que atendam suficiente e adequadamente às necessidades dos estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural da UNILAB.

Além disso, as instalações físicas atuais não dispõem de espaço para produção de refeições. As Unidades Acadêmicas da Liberdade – Redenção/CE, dos Palmares – Acarape/CE e Fazenda Experimental do Piroás – Redenção possuem apenas refeitório, limitando o serviço à distribuição de refeições.



Logo, o fornecimento de refeições constitui-se atividade essencial ao funcionamento dessa universidade e ao desempenho acadêmico dos discentes e a sua descontinuidade gera inúmeros prejuízos a comunidade acadêmica.

Assim, justifica-se a importância da contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, cuja etapa de distribuição será realizada nas dependências dos refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE.

3 ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

3.1. Especificações Detalhadas do Serviço

- a) O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade *delivery* (entrega). O objeto inclui **almoço** para estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda a sábado, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias e feriados; **jantar**, para todos os estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda à sexta-feira, durante o período letivo, incluindo período de férias e feriados.
- b) A execução do serviço, abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado nesse projeto básico; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.
- c) Excepcionalmente, em caso de interesse da administração para realização de atividades acadêmicas, poderá ser solicitado fornecimento de refeições durante sábados (jantar) e domingos (almoço e jantar), devendo essa solicitação ser feita à empresa CONTRATADA com, no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência.

3.2 Local de entrega do objeto

- a) A produção das refeições deverá ocorrer nas instalações da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade *delivery* (entrega).
- b) O objeto dessa licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues nos refeitórios da UNILAB, cujos endereços são:

- Campus da Liberdade – situado na Avenida da Abolição, nº 03, Bairro Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE;
- Unidade Acadêmica dos Palmares – situado na rodovia CE 060, altura do quilômetro 61, CEP 62.785-000, Acarape/CE;
- Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – situado no Sítio Vale do Piancó, Distrito de Barra Nova, CEP 62.790-000, Redenção/CE.

3.3 Estimativa de demanda e de custo

Quadro 1: Estimativa de custo anual do contrato.

Item	Refeitório	Refeição	Valor Unitário (R\$)	Quantidade Diária Estimada	Dias Letivos	Valor Anual Estimado (R\$)
1	Campus da Liberdade	Almoço	R\$ 13,67	900	300	R\$ 3.690.900,00
		Jantar	R\$ 13,67	700	300	R\$ 2.870.700,00
2	Unidade Acadêmica dos Palmares	Almoço	R\$ 13,67	800	300	R\$ 3.280.800,00
		Jantar	R\$ 13,67	500	300	R\$ 2.050.500,00
3	Unidade Acadêmica Fazenda Experimental	Almoço	R\$ 13,67	100	300	R\$ 410.100,00
Total de Refeições Diária Média				3000		
Total do Valor Global						R\$ 12.303.000,00

- a) O quantitativo atual servido é de 1900 refeições diárias, entre almoço e jantar, no Campus da Liberdade, Unidade Acadêmica dos Palmares e a Fazenda Experimental – Piroás. A projeção é de que a comunidade acadêmica chegue a aproximadamente 6.000 pessoas no ano de 2015, dos quais 2.700 sejam de discentes dos cursos de educação à distância. Assim, a estimativa de fornecimento prevista no item quadro 1 teve como base o número de refeições atualmente servidas e a previsão de aumento no número de discentes, servidores e colaboradores no ano de 2015. O valor, entretanto, poderá variar para mais ou menos, em função de cursos, trabalhos externos, satisfação dos usuários, entre outros fatores.
- b) O(s) representante(s) da CONTRATANTE envolvidos na gestão do contrato comunicará(rão) à CONTRATADA qualquer aumento significativo do número de clientes com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

3.4 Informações Gerais para o Fornecimento

- c) As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária.
- d) A CONTRATADA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação de refeições prontas transportadas e infraestrutura adequada para a prestação do serviço.



- e) O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em recipientes térmicos, adequados ao tipo de alimento a ser transportado.
- f) O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA. As refeições serão servidas nos refeitórios da CONTRATANTE em horário a ser definido pela administração.
- g) O fornecimento de refeições para Unidade Acadêmica Fazenda Experimental obedecerá ao calendário de aulas de campo a ser fornecido mensalmente pelo Instituto de Desenvolvimento Rural e encaminhado, em seguida, à CONTRATADA.
- h) Apenas as etapas de distribuição das refeições e de higienização dos utensílios utilizados no fornecimento de refeições ocorrerão nas dependências do restaurante universitário da UNILAB.
- i) A CONTRATADA deverá instalar balcões térmicos e toda a estrutura de serviço necessária à distribuição e ao porcionamento das refeições nos refeitórios.
- j) As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento e de refrigeração, com dois corre-bandejas e protetor salivar de vidro, a ser disponibilizados pela CONTRATADA. Os balcões quentes e refrigerados devem receber cubas gastronômicas (GN 1/1) em quantidade suficiente para atender a composição de cardápio prevista nesse projeto básico. A CONTRATADA deverá equipar cada refeitório com, no mínimo, 01 (um) balcão quente e 01 (um) balcão refrigerado, com as especificações acima.
- k) A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes nos refeitórios do campus da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares (Conforme quadro 2), estando o referido material sob a responsabilidade da mesma.

Quadro 2: Móveis a serem cedidos pela CONTRATANTE

CAMPUS DA LIBERDADE	
Descrição dos Itens	Quantidade
Mesa quadrada, tampo em MDF, com 25mm de espessura, medindo 90cmx90cmx73cm.	Cerca de 50 unidades
Cadeiras fixa empilhável, com assento e encosto em poliestireno injetado na cor preta.	Cerca de 160 unidades
UNIDADE ACADÊMICA DOS PALMARES	
Descrição dos Itens	Quantidade
Mesa conjugada com 04 (quatro) cadeiras fixas	Cerca de 50 unidades

- l) CONTRATADA receberá da CONTRATANTE um de Termo de Concessão de Uso Oneroso do espaço físico e do mobiliário de propriedade da UNILAB antes do início das atividades.
- m) O valor da concessão onerosa será de R\$ 39.441,12 (Trinta e nove mil quatrocentos e quarenta e um reais e doze centavos) anual, devendo ser pago mensalmente o valor de



R\$ 3.286,76 (Três mil duzentos e oitenta e seis reais e setenta e seis centavos) à UNILAB, conforme quadro 2. A CONTRATADA declarará expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e mobiliário de propriedade da UNILAB, antes do início das atividades.

Quadro 03: Dos valores de concessão de uso onerosa de espaço público do Restaurante Universitário:

Local	Medidas (m ²)	Valor/mês (R\$)
Campus da Liberdade	379,50	1.776,06
Unidade Acadêmica dos Palmares	306,00	1.432,08
Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás	16,80	78,62
Valor mensal das 03 unidades		3.286,76
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		39.441,12¹

¹ O valor de locação por área construída foi calculado com base no valor calculado para o mês de novembro de 2015 e poderá sofrer reajuste de acordo com o Índice geral de preços do mercado (IGP- M).

- n) A CONTRATADA deverá utilizar as instalações e mobiliário dos refeitórios da UNILAB exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, a guarda e a manutenção dos mesmos.
- o) A CONTRATADA utilizará as instalações dos refeitórios para prestação do serviço de distribuição das refeições, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias, previamente autorizadas pela CONTRATANTE.
- p) Os refeitórios destinar-se-ão, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Prestação de Serviço destinado à exploração comercial do Restaurante Universitário, para fornecimento de alimentação, visando o atendimento dos estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural. Qualquer outra atividade deverá ser autorizada previamente pela CONTRATANTE.
- q) A CONTRATADA será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado a sua disposição e da área de sanitários de uso de seus funcionários e da de uso geral dos refeitórios.
- r) As refeições serão servidas no modo *self-service*, com porcionamento dos pratos proteicos, da preparação vegetariana, da sobremesa e do suco, realizado por funcionário da empresa CONTRATADA.
- s) A mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, será de responsabilidade da CONTRATADA.
- t) A CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, com carga horária mínima de 20 horas semanais nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.

- u) O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros, necessários à preparação e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA.
- v) Todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes.

3.5 Especificações Técnicas e Composição das Refeições

- a) As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONTRATADA, e aprovados, mensalmente, pela nutricionista da CONTRATANTE ou pelo fiscal do contrato, designado pela CONTRATANTE.
- b) A refeição padrão para **ALMOÇO** deve obedecer à seguinte composição:
 - Prato principal: 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço;
 - Prato Principal Vegetariano;
 - Guarnição básica: arroz branco ou baião de dois, arroz integral e feijão;
 - Guarnição variável: uma opção, em combinação com o prato principal. Exemplo: macarrão, farofa, purê, pirão, etc.;
 - Salada crua: 02 opções diferentes;
 - Salada cozida: 01 opção;
 - Sobremesa: doces ou frutas;
 - Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta, não sendo permitido o uso de suco artificial. Quantidade a ser servida: 300 ml.
- c) A refeição padrão para **JANTAR** deve obedecer à mesma composição do almoço, acrescido da opção SOPA;
- d) No jantar, o usuário deverá fazer a opção entre a refeição padrão e a sopa;
- e) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e entregues à nutricionista da CONTRATANTE ou ao fiscal do contrato, até o dia 20 (vinte) de cada mês para implementação no mês subsequente. Em caso de eventuais substituições ou modificações no cardápio apresentado, a CONTRATADA deverá comunicar à nutricionista da CONTRATANTE ou ao fiscal do contrato com antecedência mínima de 24 horas para a devida aprovação.
- f) A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários, após aprovação do CONTRATANTE, 11 (onze) cardápios por semana, correspondendo a seis de segunda à sábado (almoço) e cinco cardápios de segunda à sexta (jantar). Os cardápios deverão ser variados, diariamente e semanalmente.
- g) Os cardápios deverão atender as seguintes especificações e frequências de alimentos e/ou preparações:
 - **PRATO PROTÉICO:** Peixe – 02 (duas) vezes/semana, sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; **Carne moída** – até 02 (duas) vezes/semana, desde que em preparações diferentes (almôndegas, quibe, cozida com legumes, etc.), sendo

01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; **Bisteca suína** – 01 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar; **Pernil suíno ou Costela suína** – 01 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar; **Fígado** – 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; **Bisteca bovina** - pelo menos 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; **Bife bovino** - pelo menos 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; **Feijoada** - 01(uma) vez/semana, no almoço; **Carne do Sol** - pelo menos 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; **Cardápio típico dos países lusófonos** - 02 (duas) vezes/semana, sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; **Massa com Proteína (Ex: panqueca ou lasanha)** - 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; **Carne bovina** – no mínimo 04 (quatro) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes; **Frango** – no máximo 06 (seis) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes.

- As proteínas enviadas para as refeições do almoço e jantar devem seguir a proporção de 10% para a proteína vegetariana e 45% para cada uma das outras duas proteínas. Pratos pouco aceitos (suíno, fígado e peixe) e pratos típicos, devem obedecer a proporção de 10% para o prato vegetariano, 65% para a proteína de melhor aceitação e 35% para preparações de baixa aceitação e pratos típicos.
- **SALADA CRUA:** cada opção de salada crua deverá ser composta por, no mínimo, 02 (dois) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros).
- **SALADA COZIDA:** deverá ser composta por, no mínimo, 02 vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros).

Quadro 04: Relação dos vegetais para composição das saladas

VEGETAIS GRUPO A

Acelga	Cebola	Pimentão
Alface lisa	Chicória	Repolho verde
Alface crespa	Couve manteiga	Repolho roxo
Alface roxa	Escarola	Rúcula
Beterraba	Espinafre	Tomate
Cenoura	Pepino	Tomate cereja

VEGETAIS GRUPO B /TUBÉRCULOS

Abóbora madura	Beterraba	Mandioca
Abobrinha verde	Brócolis	Maxixe
Batata doce	Cenoura	Quiabo
Batata inglesa	Chuchu	Rabanete
Berinjela	Couve-flor	Vagem

- **ARROZ INTEGRAL:** deverá ser fornecido diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado a proporção de 15% do total de usuários de cada unidade.
 - **PRATO VEGETARIANO:** as preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de melhor valor biológico (Exemplo: soja ou outras leguminosas, leite e derivados ou ovos). O fornecimento deverá ser diário, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado o limite de até 10% do total de usuários de cada unidade.
 - **SOBREMESA:** **Doces** - devem estar presentes no cardápio até 5 (cinco) vezes/semana e as **Frutas** – no mínimo 6 (seis) vezes/semana. Deverão ser disponibilizadas 02 opções de sobremesa para escolha do usuário;
 - **SOPA:** deve possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (Ex: carne bovina, frango, peixe, etc.), 01 cereal ou 01 leguminosa (Ex: arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 04 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos. Deve ser fornecida diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado o limite de até 15% do total de usuários de cada unidade. Deve ser disponibilizado pão ou torrada para acompanhamento, conforme per capita.
- h) Caso o(s) representante(s) da **CONTRATANTE** identifique gêneros alimentícios e/ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou exclusão do cardápio.
- i) Cardápios diferenciados deverão estar previstos para atendimento em datas especiais (Ex: período junino, Páscoa, Natal, ano novo, independência dos países, etc).
- j) Refeições especiais para portadores de patologias poderão ser solicitadas por nutricionista da instituição, mediante aviso prévio.
- k) Deverão ser disponibilizados **PRATOS RASOS GRANDES** e **PRATO FUNDO** (para a sopa), bem como bandeja de apoio de material plástico e talheres apropriados para cada refeição.
- l) Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento.
- m) A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições aos clientes, tais como: porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, pratos e talheres (limpos e em quantidade suficiente por refeição) e outros materiais necessários à distribuição dos alimentos.
- n) Os copos descartáveis e os guardanapos serão disponibilizados pela **CONTRATADA**, nos locais em que serão servidas as refeições.
- o) A **CONTRATADA** deverá fornecer juntamente com as refeições sachê de sal e sachê de palito, azeite extra virgem, vinagre de álcool, vinagre de maçã e molho de pimenta. Esses itens deverão ser colocados à disposição dos usuários.
- p) A **CONTRATADA** deverá manter identificadas no balcão as preparações servidas nas cubas, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado,



ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, suíno e derivados e álcool.

- q) Deverão ser utilizados temperos e condimentos, de preferência naturais, em quantidades que propiciem sabor agradável.
- r) Não poderá ser utilizado excesso de sal e outros condimentos/insumos que possam provocar danos à saúde.
- s) Selecionar frutas, vegetais, hortaliças e assemelhados frescos e que estejam no ponto de consumo, que não contenham partes amassadas e/ou apodrecidas e que estejam isentas de vestígios de agrotóxicos.
- t) Não poderão ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação.
- u) Os vegetais a serem consumidos crus deverão, obrigatoriamente, ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio 200-250ppm (duzentas a duzentas e cinquenta partes por milhão) por, no mínimo, 15 minutos.
- v) As saladas deverão ser mantidas sob refrigeração e distribuídas em balcão refrigerado.
- w) Todos os itens utilizados deverão ser consumidos/oferecidos durante o prazo de validade, podendo ser motivo de rescisão contratual, além de outras sanções previstas no contrato e na legislação específica, a constatação de quaisquer materiais vencidos nos estoques da CONTRATADA.
- x) Poderão ser aplicadas a CONTRATADA as sanções previstas no contrato e na legislação específica, quando forem identificados ou forem comunicadas a existência de materiais contaminantes na alimentação fornecida, quer seja na bandeja de distribuição ou no prato do usuário.
- y) A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem ofertados.
- z) O descarte dos resíduos, sobras limpas e sujas, é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo atender ao disposto em legislação específica.
- aa) A CONTRATANTE poderá requerer o fornecimento de alimentação para estudantes de outras instituições de ensino que estejam em atividades acadêmicas (ensino, pesquisa e extensão) nas suas instalações, ou por quaisquer convênios, parcerias, entre outras.
- bb) Em casos de congressos, feiras, jornadas científicas, simpósios ou quaisquer outros eventos com demanda significativa de estudantes, professores, pesquisadores, servidores, a UNILAB poderá requerer o funcionamento exclusivo para atendimento dessa demanda, com comunicação prévia de, no mínimo, 24 horas.
- cc) Os itens a serem servidos devem atender as especificações técnicas e aos *per capitais* de alimento pronto, conforme quadros 05 E 06.

Quadro 05: Per capitais de alimentos prontos para o consumo

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Prato proteico	Bife – alcatra ou coxão mole	160g
	Carne de panela – alcatra ou contrafilé	160g
	Assado bovino – lagarto ou lombo	160g
	Cozido bovino – coxão duro	160g
	Bisteca bovina	200g
	Carne do sol	160g
	Carne moída – patinho	160g
	Fígado	160g
	Peito de frango	160g
	Coxa e sobrecoxa	200g
	Lombo suíno	160g
	Costelinha suína	250g
	Bisteca suína	200g
	Filé de peixe – pescada, tilápia ou merluza	160g
	Posta de peixe – cavala, pargo ou serra	200g
Prato Vegetariano	Lasanhas	250g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g)
	Panquecas	250g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)
Guarnição	Feijoada (brasileira e angolana) e Catchupa	250g (Descrição: carnes e linguiça defumadas – 160g)
	Prato pronto	200g
Arroz	Branco, tipo 1.	200g
Feijão	Carioca, corda, mulatinho ou preto	100g
Guarnição	Macarrão	100g
	Purê de batata	100g
	Farofa de mandioca	50g
	Farofa de cuscus	80g
Salada Crua	Conforme Quadro 03.	50g
Salada Cozida	Conforme Quadro 03.	80g
Sobremesas	Doces industrializados ou caseiros	50g
	Frutas (fatia)	1 porção (150g)
	Fruta (unidade)	1 porção (50g – 80g)

	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes de frutas)	1 porção (150g)
Suco	Suco de frutas naturais	300ml (Concentração de 15% para frutas azedas e 30% para as demais frutas).
	Suco de polpa de fruta	300ml (Conforme recomendação do fabricante).
	Açúcar	15g (quando suco de limão ou laranja) e 10-7g (demais sucos)
Sopa	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína - 100g; cereal ou leguminosa – 150g; vegetais – 150g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B/Tubérculos)
	Pão Francês	1 unidade (Aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	30 g

Quadro 06: ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

Item	Descrição
Arroz	Agulhinha, tipo 1.
Arroz integral	Longo, fino, tipo 1.
Feijão	Carioquinha, de corda, preto ou mulatinho tipo 1.
Azeite de oliva	Extra Virgem.
Frutas, vegetais, hortaliças, hortifrutigranjeiros e afins.	Frescos, selecionados, lavados e desinfetados, tipo a.
Carnes	Vistoriadas pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do sistema de inspeção federal (SIF). Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas de nervos, ossos, articulações e afins.
Ovos	Somente ovos de granja, especiais do tipo a.
Defumados, embutidos, leite e derivados.	Adquiridas em fornecedor vistoriado pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do SIF.

3.5.1. Da Concessão do Espaço Físico

- a) A CONTRATADA deverá prestar os serviços necessários à realização do objeto desse termo mediante Concessão de Uso Oneroso do Espaço Físico.
- b) Fica vedado à CONTRATADA ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, a qualquer título, no todo ou em parte, a área concedida para prestação do serviço ou sob qualquer forma permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenham a mesma finalidade.
- c) O contrato de fornecimento de refeição com Concessão de Uso Oneroso vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.
- d) A CONTRATANTE poderá solicitar, sem custo oneroso, o uso do espaço físico concedido, desde que previamente solicitado pela CONTRATANTE e aceito pela CONTRATADA.

3.6 Das Instalações Físicas e equipamentos da CONTRATADA:

- a) No sentido de minimizar o risco de contaminação e multiplicação microbiana, controlando o binômio tempo-temperatura, recomenda-se que o transporte de refeições ocorra no menor tempo possível.
- b) As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as especificações desse Projeto Básico, bem como com todas as normas da vigilância sanitária.
- c) A CONTRATADA deverá dispor das instalações físicas mínimas a seguir descritas:

Quadro 07: Descrição de área física.

Áreas Físicas
Área de Carga e Descarga
Recepção e Pré-lavagem
Estoque Seco (temperatura ambiente)
Estoque Refrigerado/ Congelamento
Estoque de Material de Limpeza
Estoque de Descartáveis
Pré-preparo de Carnes
Área de Saladas
Área de Pré-preparo de Grãos e Cereais
Preparo de Sobremesas
Área de Cocção
Área de Montagem e Expedição das Refeições
Lavagem e Guarda de Panelas

Lavagem e Guarda de Carrinhos
Lavagem e Guarda de Pratos
Detritos (lixo úmido)
Depósitos (lixo reciclável)
Sanitário/Vestiário feminine
Sanitário/Vestiário masculine
Sala da Administração/Nutricionista
Casa de Gás
Acesso de Funcionários
Circulação
Carros de transporte de alimentos

d) CONTRATADA deverá dispor de:

- Área compatível com o volume de refeições a serem produzidas;
- Instalações com, no mínimo, três formas de entrada/saída sem qualquer interligação entre elas, a fim de evitar contaminação cruzada. Uma delas será destinada à saída de resíduos, uma à entrada de matéria prima e uma à saída de alimentos preparados;
- Caixas térmicas, material de polietileno linear, cor incorporada à quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito, travas de aço inoxidável, em bom estado de conservação e em número suficiente;
- Carros adequados e exclusivos para transporte de alimentos;

3.7 Dos Recursos Humanos

- a) A CONTRATADA deverá dispor de pessoal qualificado e em número suficiente.
- b) Todos os funcionários da CONTRATADA que prestarem serviços no restaurante deverão usar crachás com foto e dados de identificação.
- c) A CONTRATADA deverá promover treinamentos bimestrais para seus funcionários em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e qualidade no atendimento, sem quaisquer ônus para a UNILAB, apresentando cronograma dos referidos treinamentos e frequência dos participantes.
- d) A CONTRATADA deverá fornecer luvas de látex, aventais, botas de PVC branca, sapatos fechados com solados antiderrapantes, gorros, toucas e outros materiais necessários para o desenvolvimento das atividades. Deverão ser disponibilizados 03 jogos completos de uniformes para os funcionários e dois conjuntos de EPI para cada funcionário, durante o contrato.

- e) Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e utilizar os Equipamentos de Proteção Individual e de segurança alimentar, conforme as normas vigentes.
- f) Os funcionários da CONTRATADA deverão ainda realizar suas atividades em perfeitas condições de saúde e de asseio e passar por inspeção médica admissional, periódico anual e demissional. As despesas com os exames dos funcionários correrão às expensas da CONTRATADA.
- g) O quantitativo mínimo de funcionários encontra-se detalhado no quadro 08.

Quadro 08: Quantitativo Mínimo de Funcionários.

Função	Quantidade
Copeira	05
Auxiliar de Serviços Gerais	10
Nutricionista	01
Motorista	01

3.8 Das Condições de Higiene e Limpeza

- a) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e deverão usar toucas.
- b) Os funcionários deverão usar uniforme completo, constituído por: touca, camisa, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção e máscara. Os uniformes deverão diferenciar por cores os funcionários manipuladores de alimentos dos funcionários responsáveis por limpeza e higienização de áreas e utensílios.
- c) Os uniformes serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.
- d) Qualquer funcionário e visitante que for transitar pela cozinha de apoio ou área de distribuição deverá proteger os cabelos com touca fornecida pela CONTRATADA, retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos. A CONTRATADA deverá manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações do refeitório e dos equipamentos por ela utilizados, bem como as instalações sanitárias do refeitório de uso exclusivo do pessoal da CONTRATADA e de uso dos clientes, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização.
- e) As instalações da cozinha de apoio e do refeitório deverão ser adequadamente higienizadas após a sua utilização.
- f) A higienização das bandejas, pratos e talheres deverá ser feita por meio de máquina de lavagem elétrica fornecida pela CONTRATADA, utilizando detergente neutro.
- g) Durante todo o período de distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá manter funcionários fazendo a limpeza das mesas, do balcão e do chão, a fim de garantir um padrão de higiene e apresentação satisfatórios.
- h) A higienização dos utensílios usados na distribuição das refeições ficará por conta da CONTRATADA e ocorrerá nas dependências da Universidade, a fim de viabilizar a prestação do serviço de forma segura e eficiente.

3.9 Das Condições de Transporte

- a) Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte.
- b) Antes da montagem para o transporte, os alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 70°C.
- c) O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo fechado, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, para alimentos sob refrigeração, ou acima de 65°C, para alimentos quentes.
- d) O transporte deve dispor de equipamento ou mecanismo que garanta temperatura inferior a 4°C para todos os produtos alimentares que necessitem estar em temperaturas de refrigeração.
- e) As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições.
- f) O veículo utilizado para o transporte das refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, de modo a garantir a integridade e qualidade das refeições transportadas e dispor de estrados para apoio das caixas térmicas.
- g) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- h) Os pavimentos, paredes e tetos devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, lisas e fáceis de limpar e desinfetar.
- i) Os estrados devem ser de material resistente e impermeável, permitir a circulação de ar e evitar o contato dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento.
- j) O veículo utilizado no transporte de refeições deve ser exclusivo para transporte de alimentos, ficando proibido o transporte, no mesmo compartimento, de animais, pessoas e quaisquer outros materiais ou substâncias.
- k) O compartimento onde as refeições são transportadas deve ser devidamente higienizado após a realização da prestação do serviço, bem como os recipientes utilizados para acondicionar os produtos alimentares.
- l) A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível.
- m) Os responsáveis pelo transporte e distribuição deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado.

3.10 Das Condições de Recebimento das Refeições

- a) O recebimento do objeto dar-se-á apenas na forma definitiva, de acordo com o inciso I, do artigo 74, da Lei federal nº 8.666/93, por ser inviável o recebimento provisório quando o objeto entregue é consumido de imediato.
- b) A CONTRATADA obrigar-se-á a entregar os serviços estritamente de acordo com as especificações constantes nesse Projeto Básico.
- c) A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, as refeições com um prazo mínimo de 30 (trinta) minutos do início do funcionamento dos restaurantes universitários.

- d) A CONTRATANTE designará um funcionário para o recebimento das refeições, que realizará a degustação e a avaliação da quantidade, temperatura e da qualidade da mesma.
- e) Em caso de indícios de deterioração ou contaminação das refeições, a CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo refazimento total ou parcial das refeições no prazo máximo de duas horas.
- f) Por ocasião da entrega, a CONTRATADA recolherá comprovante da prestação do serviço, constando a data, o nome, assinatura e número de documento de identificação do funcionário responsável pelo recebimento.

4. DAS OBRIGAÇÕES

4.1. Da Contratada

- a) Prestar o serviço rigorosamente, conforme o estabelecido nesse Projeto Básico.
- b) Executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:
 - Programação das atividades de alimentação e nutrição;
 - Planejamento dos cardápios;
 - Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e de consumo em geral, bem como os equipamentos necessários;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - Produção das refeições de acordo com as especificações técnicas constante nesse Projeto Básico;
 - Transporte das refeições até os refeitórios da UNILAB;
 - Porcionamento e distribuição das refeições, de acordo com as especificações;
 - Higienização das dependências da cozinha de apoio e do refeitório e dos utensílios, após a prestação dos serviços.
- c) Dispor de estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com o volume de refeições a serem produzidas e em conformidade com as Boas práticas para serviços de alimentação e demais normas e legislações pertinentes e vigentes.
- d) Identificar todos os seus equipamentos com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure a identificação.
- e) Requerer, formalmente à CONTRATANTE, autorização para adentrar com os equipamentos.
- f) Coletar amostras diárias da alimentação servida, por refeição e preparação. Estas deverão ser coletadas a 1/3 do tempo antes do término da distribuição das refeições, acondicionadas em sacos plásticos para congelamento, desinfetado e esterilizado. Os utensílios utilizados para a colheita da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento. Deverão ser coletados, no mínimo, 100g (cem gramas) úteis do material, proceder à identificação da embalagem (local, data, horário, produto e responsável pela colheita) e armazenar as amostras sob congelamento, à -18°C por 72

horas, ou sob refrigeração, até 4°C por 72 horas. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado trimestralmente para controle e monitoração dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxiinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE.

- g) A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica e/ou físico-química trimestralmente, conforme discriminado no quadro 09, e encaminhar os laudos à fiscalização da Unilab.

Quadro 9: Discriminação dos materiais e quantidades de amostras para análise microbiológica.

Material Analisado	Tipo	Quantidade de amostras
Equipamentos	Microbiológica	03 equipamentos diferentes.
Áreas da UAN	Microbiológica	03 áreas diferentes.
Áreas do refeitório da Unilab	Microbiológica	01 área de cada refeitório.
Funcionários da contratada	Microbiológica	15% do total de empregados ligados ao serviço.
Água	Padrão de potabilidade do CONAMA.	01 ponto de saída de água da UAN e 01 da área de higienização de utensílios de cada refeitório da Unilab.
Alimentos	Microbiológica	Todas as preparações de um dia do cardápio fornecido.

- h) Caso os resultados das análises dos alimentos, dos equipamentos, das áreas, dos funcionários e da água não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de até 20 (vinte) dias para tomar as medidas necessárias.
- i) Dispor de mão de obra especializada e treinada, em número suficiente, para o preparo, transporte, distribuição das refeições.
- j) Manter pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene e segurança pessoal para o desempenho das atividades.
- k) Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere às normas e procedimentos da UNILAB, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e meio ambiente.
- l) Proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do restaurante da UNILAB.



- m) Atender de imediato às solicitações da UNILAB de substituição de mão-de-obra não qualificada ou entendida como inadequada para prestação de serviços, desde que devidamente justificada.
- n) Solicitar por escrito à UNILAB, prévia autorização para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos à UNILAB e a terceiros.
- o) A CONTRATADA compromete-se a devolver as instalações e o mobiliário, tanto no caso de rescisão contratual, como no de término do contrato, em perfeitas condições, ressalvado o desgaste natural, a saber: pintura, parte elétrica e hidráulica em total funcionamento e instalações íntegras, limpas e devidamente higienizadas.
- p) A CONTRATADA responderá por quaisquer danos causados à infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de culpa ou dolo, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros.
- q) Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONTRATADA, seus funcionários e prepostos.
- r) Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem a UNILAB ou a terceiros.
- s) Responsabilizar-se por todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo por multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.
- t) Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CONTRATADA.
- u) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhe assegurem.
- v) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
- w) Garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos nesse Projeto Básico.
- x) Submeter-se a fiscalização sistemática por parte do representante e/ou comissão da UNILAB encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- y) Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da CONTRATANTE.
- z) Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas.
- aa) Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes.



- bb) Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções.
- cc) Manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação.
- dd) Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição e nos refeitórios da Unilab.
- ee) Efetuar semestralmente ou em maior frequência dedetização e desratização das instalações do Restaurante Universitário, em empresa especializada. Deverá ser entregue a fiscalização da UNILAB documento informando a realização do procedimento, a empresa responsável e os produtos utilizados.
- ff) Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar.
- gg) Fornecer à CONTRATANTE a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), no ato da admissão, demissão e substituição de todos os empregados e anualmente, com os seguintes exames: raio x de tórax, hemograma completo, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e Clínico/Dermatológico sucinto. Deverá, também, ser comprovada a vacinação antitetânica dos funcionários da CONTRATADA.
- hh) Manter as condições de habilitação fiscal, durante toda a vigência do contrato, inclusive toda a documentação referente ao Conselho Regional de Nutrição.
- ii) Cumprir e fazer cumprir as convenções de trabalho das entidades de classe referente aos serviços, bem como toda a legislação trabalhista.
- jj) Garantir a execução qualificada dos serviços. O não cumprimento desta garantia implicará na correção ou repetição gratuita dos serviços, ou aplicação das penalidades previstas no Contrato.
- kk) Nomear preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, para representá-lo na execução do Contrato.
- ll) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente e manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições de habilitação exigidas no projeto básico.
- mm) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.
- nn) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou à terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo órgão interessado.
- oo) Ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.
- pp) Exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição.



4.2. Da Contratante

- a) Designar servidor, preferencialmente com o cargo de nutricionista, para acompanhar, fiscalizar, avaliar e verificar a execução dos serviços contratados, conforme previsto no Projeto Básico, bem como atestar notas fiscais e faturas, averiguando se os valores estão fidedignos ao contrato.
- b) Realizar, trimestralmente ou a qualquer momento, pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros.
- c) Efetuar os pagamentos à CONTRATADA mediante apresentação das respectivas faturas, discriminando o número de refeições consumidas pelos usuários do restaurante universitário, e atestadas, acompanhadas dos demais documentos estabelecidos neste Edital, dentro do prazo de até trinta dias do recebimento da documentação conforme.
- d) Proporcionar à CONTRATADA condições e facilidades que estejam ao seu alcance para que esta possa executar os serviços objeto deste certame de forma satisfatória.
- e) Prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos.
- f) Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas durante execução dos serviços.
- g) Ceder à CONTRATADA o espaço da cozinha de apoio e do refeitório, as mesas e cadeiras, mediante Termo de Concessão de Uso Oneroso, exigindo-se, entretanto, a conservação deste.
- h) Realizar vistorias, a qualquer momento do contrato e sem necessidade de aviso prévio, as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sob a responsabilidade da CONTRATADA.
- i) Designar um funcionário para o recebimento, degustação e a avaliação da temperatura, da qualidade e quantidade das refeições.
- j) Solicitar à empresa nos prazos previstos a documentação referente ao seu pessoal, supervisionado rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.
- k) Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade ou cuja marca não seja satisfatória, e com o prazo de validade vencido.
- l) Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

5. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

- a) 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.
- b) 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, como prevê o artigo 67 da Lei Nº 8.666/93.

- c) A UNILAB nomeará o fiscal do contrato e seu substituto, o qual será responsável por:
 - Supervisionar os serviços contratados;
 - Encaminhar subsídios, quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas;
 - Notificar a empresa da intenção da UNILAB em aplicar as sanções
- d) A fiscalização poderá solicitar cópia das notas fiscais de aquisição dos produtos a fim de verificar sua procedência e adequação aos padrões de qualidade exigidos.
- e) A CONTRATADA ainda poderá ser avaliada por comissão específica, autorizada pela administração superior da UNILAB.

6. DO CONTROLE DE COMENSAIS E REFEIÇÕES

- a) A CONTRATADA deverá prover todos os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:
 - Quantidade de comensais por refeição (almoço/jantar), por campi, mês e total;
 - Número de refeições servidas por campi, mês e total (da refeição por dia, almoço e jantar).
 - Registro dos cardápios servidos por dia.
 - Registro dos dias letivos.
 - Controle de categorias de usuários (estudantes de graduação, docentes, técnicos-administrativos, programas especiais e visitantes).
- b) O sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle;
- c) O(s) representante(s) da CONTRATANTE deverá(ão) comunicar à CONTRATADA o aumento significativo do número de clientes, com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

7. DA RESPONSABILIZAÇÃO DA CONTRATADA

- a) É de total e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA:
 - Todo e qualquer dano que causar a UNILAB, ou a terceiros, ainda que culposo, praticado por preposto, empregado ou dirigente.
 - Todo e qualquer sinistro, danoso ou acidentes que por ventura venha ocorrer dentro de suas instalações ou nos veículos que estiverem sob sua responsabilidade ou causados por seus funcionários, independente de culpa ou dolo.
 - Toda e qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do objeto em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo a CONTRATANTE de qualquer solidariedade ou responsabilidade.
 - Toda e qualquer multa, indenizações ou despesas impostas à UNILAB por autoridade competente, em decorrência do descumprimento de lei ou regulamento a ser observado na execução do contrato.



- Desde já a CONTRATADA autoriza a UNILAB, a descontar o valor correspondente aos referidos danos ou prejuízos diretamente das faturas pertinentes aos pagamentos que lhe forem devidos, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial, assegurada a prévia defesa.
-

8. DAS NORMAS E REGULARIZAÇÃO DO RESTAURANTE

- a) Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário.
- b) A CONTRATADA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para CONTRATANTE.
- c) A CONTRATADA, além de obedecer todas as leis e normas vigentes de licitação, deverá obedecer em especial:
 - Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de agosto de 1977.
 - Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 25 de dezembro de 1977.
 - Decreto-Lei nº986, de 21 de outubro de 1969, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, 1969. □Ministério da Saúde.
 - Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (DOU de 02/12/93) □
 - Portaria nº 58, Ministério de Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993. Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 31 de maio de 1993.
 - Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, D.O.U. – Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 09 de julho de 2003. □
 - Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.
 - Resolução nº 12 de 1978, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de julho de 1978.
 - Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004.
 - Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde, de 26 de março de 2004.
 - Portaria nº 24 de 29 de dezembro de 1994. PCMSO – Nova redação dada pela NR-7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.
- d) A ausência de citação de lei, decreto, regulamento, norma ou quaisquer dispositivos legais ou regulamentadores não implica em redução de responsabilidade da CONTRATADA, tampouco desobriga esta do cumprimento das mesmas.



9. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de início será na data da assinatura do contrato e a vigência do mesmo será de até 12 meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado, de acordo com o estabelecido pela Lei 8.666/90.

Redenção, 31 de agosto de 2015.

Elaborado por:

Háquila Andrea Martins da Silva (SIAPE:1875956)

Julliane Nunes (SIAPE:)

Nágela Martins Oliveira Aguiar (SIAPE: 2121759)

Natália Caldas Martins (SIAPE: 2211290)

Aaprovo o Projeto Básico. Encaminhem-se os autos à Coordenação de Logística para as providências cabíveis.

Aprovado por:

Assinatura e Carimbo Data: ____ / ____ / ____

Pró-Reitor de Administração



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

ANEXO II
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015
CARTA DE CREDENCIAMENTO

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

Por este instrumento particular credenciamos nosso(a) representante o(a) Sr(a).....portador(a) do CPF nº e carteira de identidade nº expedida em/..../...., por, estado civil a quem conferimos amplos e especiais poderes para fins e efeitos da licitação referente a CONCORRÊNCIA N° 07/2015, 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 201X.

Assinatura

(nome completo número da identidade do declarante)



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

**ANEXO III
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB
Avenida da Abolição nº 03 – Centro, Redenção/CE
CEP: 62.790-000

A/C: Comissão Permanente de Licitação

Referente à Concorrência nº 07/2015.

DADOS DO PROPONENTE

Razão Social:

Endereço Completo:

Fone/Fax:

E-mail:

A empresa _____, inscrita no C.N.P.J./M.F. nº _____, neste ato representada por, _____, abaixo assinada, propõe à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB a execução dos serviços abaixo indicados, conforme Anexo I – Projeto Básico do Edital referente ao Concorrência nº 07/2015, nas seguintes condições:

a) Proposta de preços (Planilha de Formação de Preços);

b) Preço a ser pago pela Taxa mensal de Concessão de Uso Remunerado de Espaço Físico: R\$ 3.286,76 (Três mil duzentos e oitenta e seis reais e setenta e seis centavos); Preço Total para 12 meses: R\$ 39.441,12 (Trinta e nove mil, quatrocentos e quarenta e um reais e doze centavos).

c) Preço unitário da refeição: R\$ _____ (_____);

Preço total para o quantitativo estimado de da proposta: R\$ _____ (_____);

d) Prazo de validade da proposta: *não inferior a 60 dias;*

e) Declaramos que os preços cotados estão de acordo com os do mercado local, conforme estabelece o art. 43, inciso IV, da Lei nº. 8.666/1993;

f) Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, comprometemo-nos a assinar o Contrato no prazo determinado no Edital, indicado para esse fim o(a) senhor(a) _____,



carteira de identidade nº _____, C.P.F. nº._____, (profissão)_____,
(função na empresa)_____, residente na (rua ou avenida)_____, nº.
, em_____ (cidade), como responsável legal desta empresa;

g) Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Cidade/UF, ____ de ____ de 2015.

(assinatura)

(nome, cargo do signatário, R.G. e C.P.F.)



MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS
CONCORRÊNCIA Nº 07/2015

DETALHAMENTO DA RECEITA DO GRUPO 01					
ITEM	DESCRIPÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA TOTAL	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL ESTIMADO (R\$) (QTDE ANUAL EST. X VALOR UNIT.)
1	Campus Liberdade (almoço e jantar)	1.600	480.000		
2	Unidade Acadêmica dos Palmares (almoço e jantar)	1.300	390.000		
3	Fazenda Experimental (almoço)	100	10.000		
	TOTAL	3.000	880.000		
			TOTAL (R\$)		

DETALHAMENTO DOS CUSTOS

REFERÊNCIA	VALOR ESTIMADO MENSAL (R\$)	VALOR ESTIMADO MENSAL (%)	VALOR ESTIMADO ANUAL (R\$)	VALOR ESTIMADO ANUAL (%)
MÃO DE OBRA ¹				
MATÉRIA PRIMA				
MATERIAIS DE LIMPEZA				
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS ²				
TRANSPORTE (veículo, combustível, seguro, manutenção)				
CUSTO DE INSTALAÇÃO (se necessário)				
OUTROS INSUMOS				
TOTAL		100%		100%



CÁLCULO DA MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO		
DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)	VALOR (%)
RECEITAS		100%
CUSTOS		
MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO		
MARGEM DE LUCRO		

¹ Entende-se como despesa com mão de obra o pagamento de salários, encargos sociais, tributos, uniformes, e o que mais for necessário para a obediência às leis trabalhistas, bem como identificação, capacitação e qualificação dos colaboradores da CONCESSIONÁRIA.

² Podem ser considerados equipamentos e utensílios, em conformidade com o disposto nos Projeto Básico(Anexo I do Edital), os quais incluem, dentre outros: pratos, talheres, materiais descartáveis, equipamentos necessários à conservação dos alimentos durante o transporte, exposição e distribuição das refeições.



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

**ANEXO IV AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

DECLARO, para fins de participação no Concorrência nº **07/2015** que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, sediada na _____, representada pelo Sr. _____, vistoriou as áreas onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

Redenção, _____ de _____ de 201X.

COORDENAÇÃO DE SAÚDE E BEM ESTAR

DECLARAÇÃO DO LICITANTE

DECLARO que me foram apresentadas as áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo sido fornecidas as informações e esclarecimentos inerentes a esta vistoria, por mim solicitados.

Assinatura do Representante da Licitante

Nome: _____

Cédula de Identidade: _____

Município/UF, _____ de _____ de 201X.

A vistoria deverá ser feita até 2 (dois) dias úteis antecedentes ao da abertura da licitação.



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

**ANEXO V AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015
MODELO DE ABSTENÇÃO DE VISTORIA**

A empresa , inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº , **DECLARA**, para todos os efeitos legais, que tem conhecimento de todas as condições para prestação do serviço objeto do CONCORRÊNCIA nº 07/2015, realizado pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, e que fez a opção de se abster da vistoria, não cabendo posteriormente nenhum questionamento contra a UNILAB em razão disto, nem tão pouco eximir-se de qualquer obrigação assumida ou revisão dos termos do contrato que vier a firmar.

Município/UF, ____ de _____ de 201X.

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

**ANEXO VI
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015**

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA VISITA TÉCNICA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Unidade avaliada:			
Avaliador:			
Data:			
Avaliação	Sim	Não	Não se aplica
1. Área física			
1.1. As instalações da empresa dispõem, no mínimo, das seguintes áreas?			
Área de Carga e Descarga			
Recepção e Pré-lavagem			
Estoque Seco (temperatura ambiente)			
Estoque Refrigerado			
Estoque de Material de Limpeza			
Estoque de Descartáveis			
Pré-preparo de Carnes			
Área de Saladas			
Área de Pré-preparo de Grãos e Cereais			
Preparo de Sobremesas			
Área de Cocção			
Área de Montagem e Expedição das Refeições			
Lavagem e Guarda de Panelas			
Lavagem e Guarda de Carrinhos			
Lavagem e Guarda de Pratos			
Detritos (lixo úmido)			
Depósitos (lixo reciclável)			
Sanitário / Vestiário feminino			
Sanitário / Vestiário masculino			
Sala da Administração/ Nutricionista			
Casa de Gás			



Acesso de Funcionários			
Circulação			
1.2. As instalações da empresa possuem, no mínimo, três formas de entradas/saída, sem qualquer interligação entre elas?			
2. Condições das instalações físicas e equipamentos.			
2.1. A entrada da cozinha está limpa, livre de objetos em desuso ou caixas de madeira?			
2.2. A entrada do refeitório está limpa, livre de objetos sem uso ou caixas de madeira?			
2.3. Limpeza da cozinha:			
2.3.1. piso			
2.3.2. parede			
2.3.3. teto			
2.4. As lâmpadas possuem proteção contra quedas e explosões?			
2.5. Os equipamentos de refrigeração estão em perfeito funcionamento?			
2.6. Os equipamentos de refrigeração limpos e organizados, sem acúmulo de gelo ou resíduos de sujeira?			
2.7. As latas de lixo da cozinha são acionadas por pedal e estão funcionando?			
2.8. Existe pia exclusiva para lavagem de mãos na cozinha?			
2.9. A pia para lavagem de mãos estão abastecidas com toalha de papel e sabonete líquido antisséptico?			
2.10. Existem telas nas aberturas/janelas?			
3. Manipuladores de alimentos.			
3.1. Os manipuladores de alimentos estão uniformizados?			
3.2. Seus uniformes estão limpos e íntegros?			
3.3. Os manipuladores estão todos de touca e sem acessórios no momento da inspeção?			
3.4. Existem manipuladores com feridas abertas ou outras lesões que possam gerar contaminação?			
3.5. A higiene pessoal está de acordo com as normas (unhas, cabelos, pele, etc.)?			



4. Procedimentos.			
4.1. A empresa possui controle integrado de vetores e pragas?			
4.2. Há utilização de hipoclorito para desinfecção de hortaliças na rotina da unidade?			
4.3. Há contaminação cruzada na cozinha?			
5. Estoque de matérias-primas, ingredientes e embalagens.			
5.1. O estoque se encontra limpo e organizado?			
5.2. Existe algum alimento diretamente sobre o chão?			
6. Preparação do alimento.			
6.1. As embalagens das matérias-primas e dos ingredientes utilizados para preparação dos alimentos estão em condições higiênico-sanitárias adequadas (limpas, sem furos ou amassados, sem odores atípicos, sem alteração na coloração e sem presença de mofo ou bolor).			
6.2. As tábuas de corte de carne e legumes estão limpas?			
6.3. Existe algum alimento que tenha que ficar em refrigeração que está na temperatura ambiente?			
6.4. O descongelamento de carne é feito sob refrigeração?			
6.6. Hortaliças das saladas são lavadas folha a folha e depois higienizadas com solução de hipoclorito?			

Resultado da avaliação: () Aprovado¹ () Reprovado

Recomendações/Adequações²:

Responsável pela avaliação:

Nome:

Cargo:

SIAPE:

Assinatura

¹ Será considerada aprovada a empresa que dispor de todos os itens do tópico 1 desta avaliação, que dispõe sobre a área física.

² A UNILAB poderá propor recomendações ou adequações à empresa, de modo a corrigir procedimentos que não estejam em conformidade com as Boas Práticas para serviços de alimentação, conforme RDC nº 216/2004 da ANVISA.



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

ANEXO VII
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

(Identificação da Licitação)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), 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 (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), 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 (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) 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, em ____ de _____ de 201X

(representante legal do licitante/consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)



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

ANEXO VIII
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015
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 201X

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

ANEXO IX

CONCORRÊNCIA N.º 07/2015

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE
IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO E DE CUMPRIMENTO AO ART. 27, DA LEI N° 8.666/93

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

_____ (nome da empresa), CNPJ nº. _____, sediada em
_____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra assinado,
declara, sob as penas da Lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no
presente processo licitatório: EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 07/2015, e ciente da
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Município/UF, em ____ de _____ de 201X

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

ANEXO X
CONCORRÊNCIA N.º 07/2015
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

_____, (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 201X.

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

ANEXO XI
CONCORRÊNCIA N° 07/ 2015
DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA INFANTIL

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

.....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 ().

Local e data.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



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

ANEXO XII
CONCORRÊNCIA N° 07/ 2015

MINUTA

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

A UNIVERSIDADE DA INEGRADAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – UNILAB, com sede 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, nomeado pela Portaria nº 120, de 12 de fevereiro de 2015, portador da Carteira de Identidade nº MG-207.123 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 a **CONCORRÊNCIA XXXX/XX** tendo em vista o que consta no **Processo n.º 23282.005661/2015-01**, e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TRANSPORTADAS** para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE, com

CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO (**Anexo I** deste Contrato), que serão prestados nas condições estabelecidas no Projeto Básico, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital da Concorrência, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Item	Refeitório	Refeição	Valor Unitário (R\$)	Quantidade Diária Estimada	Dias Letivos	Valor Anual Estimado (R\$)
1	Campus da Liberdade	Almoço		900	300	
		Jantar		700	300	
2	Unidade Acadêmica dos Palmares	Almoço		800	300	
		Jantar		500	300	
3	Unidade Acadêmica Fazenda Experimental	Almoço		100	300	
Total de Refeições Diária Média				3000		
Total do Valor Global						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de [____ / ____ / ____] e encerramento em [____ / ____ / ____] podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de **60 (sessenta) meses**, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1.** Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2.** A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- 2.1.3.** O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- 2.1.4.** A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$ _____ (____), perfazendo o valor total de R\$ _____ (____).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. **O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.**



4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de **201X**, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: **26442**

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, compreendida nesse período a fase de ateste da mesma, contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.2. A Nota Fiscal/Fatura conterá o endereço, o CNPJ, o número da Nota de Empenho, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da empresa, a descrição clara do objeto do contrato e deverá estar de acordo com as condições constantes na proposta da empresa que foi aceita pela UNILAB.

5.3. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassam o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

5.4. O CNPJ que deverá constar na Nota Fiscal/Fatura apresentada deverá ser o mesmo CNPJ que a contratada utilizou neste instrumento.

5.5. Para execução do pagamento, a contratada deverá fazer constar como beneficiário/cliente da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, CNPJ nº 12.397.930/0001-00.

5.6. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

5.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobreestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.8. Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

5.8.1. não produziu os resultados acordados;

5.8.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

5.8.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.10. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

5.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

5.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

5.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

5.15. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

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

5.16.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.17. Os pagamentos ficarão condicionados às disponibilidades financeiras do Tesouro Nacional e no caso de eventual atraso de pagamento, e mediante pedido da CONTRATADA, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

5.18. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos à CONTRATADA para as correções solicitadas, não respondendo a UNILAB por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano pela variação do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, em conformidade com a legislação em vigor, tomando-se por base o índice vigente no mês de apresentação da proposta.

6.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ (.....), na modalidade de, correspondente a **5 % (cinco por cento)** de seu valor total, no prazo de **10 dias úteis**, observadas as condições previstas no Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade delivery (entrega). O objeto inclui almoço para estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda a sábado, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias e feriados.

8.2. A execução do serviço, abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado no Projeto Básico; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.



8.3. Excepcionalmente, em caso de interesse da administração para realização de atividades acadêmicas, poderá ser solicitado fornecimento de refeições durante sábados (jantar) e domingos (almoço e jantar), devendo essa solicitação ser feita à empresa CONTRATADA com, **no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência.**

8.4. Local de entrega do objeto:

8.4.1. O objeto deste contrato deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues nos refeitórios da UNILAB, cujos endereços são:

Campus da Liberdade – situado na Avenida da Abolição, nº 03, Bairro Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE;

Unidade Acadêmica dos Palmares – situado na rodovia CE 060, altura do quilômetro 61, CEP 62.785-000, Acarape/CE;

Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – situado no Sítio Vale do Piancó, Distrito de Barra Nova, CEP 62.790-000, Redenção/CE.

8.5. Outras informações pertinentes ao objeto tais como: estimativa de demanda, informações gerais de fornecimento, especificações técnicas e composição das refeições, da concessão do espaço físico, das instalações físicas e equipamentos da CONTRATADA, dos recursos humanos, das condições de higiene e limpeza, das condições de transporte e das condições de recebimento das refeições estão especificadas no item **3. do Projeto Básico.**

9. CLÁUSULA NONA – DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO

9.1. A CONTRATADA deverá prestar os serviços necessários à realização do objeto desse termo mediante Concessão de Uso Oneroso do Espaço Físico (**Anexo I** deste Contrato).

9.2. Fica vedado à CONTRATADA ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, a qualquer título, no todo ou em parte, a área concedida para prestação do serviço ou sob qualquer forma permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenham a mesma finalidade.

9.3. O contrato de fornecimento de refeição com Concessão de Uso Oneroso vigorará pelo prazo deste Termo de Contrato.

9.4. A CONTRATANTE poderá solicitar, sem custo oneroso, o uso do espaço físico concedido, desde que previamente solicitado pela CONTRATANTE e aceito pela CONTRATADA.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

10.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

10.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Projeto Básico.

10.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

10.5. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Projeto Básico e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

10.7. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

10.10. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

10.10.1. A fiscalização deste termo de contrato irá, além das demais cláusulas já mencionadas neste termo, verificar a conformidade dos itens **6. 7. e 8. do Projeto Básico**.

10.11. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

11.1. Das obrigações da **CONTRATANTE**:

11.1.1. Designar servidor, preferencialmente com o cargo de nutricionista, para acompanhar, fiscalizar, avaliar e verificar a execução dos serviços contratados, conforme previsto no Projeto Básico, bem como atestar notas fiscais e faturas, averiguando se os valores estão fidedignos ao contrato.

11.1.2. Realizar, trimestralmente ou a qualquer momento, pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros.

11.1.3. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA mediante apresentação das respectivas faturas, discriminando o número de refeições consumidas pelos usuários do restaurante universitário, e atestadas, acompanhadas dos demais documentos estabelecidos no Edital, **dentro do prazo de até dez dias do recebimento da documentação conforme.**

11.1.4. Proporcionar à CONTRATADA condições e facilidades que estejam ao seu alcance para que esta possa executar os serviços objeto deste contrato de forma satisfatória.

11.1.5. Prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos.

11.1.6. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas durante execução dos serviços.

11.1.7. Ceder à CONTRATADA o espaço da cozinha de apoio e do refeitório, as mesas e cadeiras, mediante Termo de Concessão de Uso Oneroso, exigindo-se, entretanto, a conservação deste.

11.1.8. Realizar vistorias, a qualquer momento do contrato e sem necessidade de aviso prévio, as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sob a responsabilidade da CONTRATADA.

11.1.9. Designar um funcionário para o recebimento, degustação e a avaliação da temperatura, da qualidade e quantidade das refeições.

11.1.10. Solicitar à empresa nos prazos previstos a documentação referente ao seu pessoal, supervisionado rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho.

11.1.11. Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade ou cuja marca não seja satisfatória, e com o prazo de validade vencido.

11.1.12. Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

11.2. Das obrigações da CONTRATADA:

11.2.1. Prestar o serviço rigorosamente, conforme o estabelecido no Projeto Básico.

11.2.2. Executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de alimentação e nutrição;
- b) Planejamento dos cardápios;
- c) Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e de consumo em geral, bem como os equipamentos necessários;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- f) Produção das refeições de acordo com as especificações técnicas constante no Projeto Básico;
- g) Transporte das refeições até os refeitórios da UNILAB;

- h) Porcionamento e distribuição das refeições, de acordo com as especificações;
- i) Higienização das dependências da cozinha de apoio e do refeitório e dos utensílios, após a prestação dos serviços.

11.2.3. Dispor de estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com o volume de refeições a serem produzidas e em conformidade com as boas práticas para serviços de alimentação e demais normas e legislações pertinentes e vigentes.

11.2.4. Identificar todos os seus equipamentos com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure a identificação.

11.2.5. Requerer, formalmente à CONTRATANTE, autorização para adentrar com os equipamentos.

11.2.6. Coletar amostras diárias da alimentação servida, por refeição e preparação. Estas deverão ser coletadas a 1/3 do tempo antes do término da distribuição das refeições, acondicionadas em sacos plásticos para congelamento, desinfetado e esterilizado. Os utensílios utilizados para a coleta da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento. Deverão ser coletados, no mínimo, 100g (cem gramas) úteis do material, proceder à identificação da embalagem (local, data, horário, produto e responsável pela coleta) e armazenar as amostras sob congelamento, à -18°C por 72 horas, ou sob refrigeração, até 4°C por 72 horas. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado trimestralmente para controle e monitoração dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxioinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE.

11.2.7. A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica e/ou físico-química trimestralmente, conforme discriminado no quadro 09 do Projeto Básico, e encaminhar os laudos à fiscalização da Unilab.

11.2.8. Caso os resultados das análises dos alimentos, dos equipamentos, das áreas, dos funcionários e da água não sejam satisfatórios, a CONTRATADA **terá prazo de até 20 (vinte) dias para tomar as medidas necessárias.**

11.2.9. Dispor de mão de obra especializada e treinada, em número suficiente, para o preparo, transporte, distribuição das refeições.

11.2.10. Manter pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene e segurança pessoal para o desempenho das atividades.

11.2.11. Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere às normas e procedimentos da UNILAB, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e meio ambiente.

11.2.12. Proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do restaurante da UNILAB.

11.2.13. Atender de imediato às solicitações da UNILAB de substituição de mão-de-obra não qualificada ou entendida como inadequada para prestação de serviços, desde que devidamente justificada.

11.2.14. Solicitar por escrito à UNILAB, prévia autorização para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos à UNILAB e a terceiros.

11.2.15. A CONTRATADA compromete-se a devolver as instalações e o mobiliário, tanto no caso de rescisão contratual, como no de término do contrato, em perfeitas condições, ressalvado o desgaste natural, a saber: pintura, parte elétrica e hidráulica em total funcionamento e instalações íntegras, limpas e devidamente higienizadas.

11.2.16. A CONTRATADA responderá por quaisquer danos causados à infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de culpa ou dolo, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros.

11.2.17. Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONTRATADA, seus funcionários e prepostos.

11.2.18. Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem a UNILAB ou a terceiros.

11.2.19. Responsabilizar-se por todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo por multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.

11.2.20. Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CONTRATADA.

11.2.21. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhe assegurem.

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

11.2.23. Garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos no Projeto Básico.

11.2.24. Submeter-se a fiscalização sistemática por parte do representante e/ou comissão da UNILAB encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

11.2.25. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da CONTRATANTE.

11.2.26. Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas.

11.2.27. Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

11.2.28. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções.

11.2.29. Manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação.

11.2.30. Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição e nos refeitórios da Unilab.

11.2.31. Efetuar semestralmente ou em maior frequência dedetização e desratização das instalações do Restaurante Universitário, através de empresa especializada. Deverá ser entregue a fiscalização da UNILAB documento informando a realização do procedimento, a empresa responsável e os produtos utilizados.

11.2.32. Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar.

11.2.33. Fornecer à CONTRATANTE a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), no ato da admissão, demissão e substituição de todos os empregados e anualmente, com os seguintes exames: raio x de tórax, hemograma completo, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e Clínico/Dermatológico sucinto. Deverá, também, ser comprovada a vacinação antitetânica dos funcionários da CONTRATADA.

11.2.34. Manter as condições de habilitação fiscal, durante toda a vigência do contrato, inclusive toda a documentação referente ao Conselho Regional de Nutrição.

11.2.35. Cumprir e fazer cumprir as convenções de trabalho das entidades de classe referente aos serviços, bem como toda a legislação trabalhista.

11.2.36. Garantir a execução qualificada dos serviços. O não cumprimento desta garantia implicará na correção ou repetição gratuita dos serviços, ou aplicação das penalidades previstas no Contrato.

11.2.37. Nomear preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, para representá-lo na execução do Contrato.

11.2.38. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente e manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições de habilitação exigidas no Projeto Básico.

11.2.39. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

11.2.40. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou à terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo órgão interessado.

11.2.41. Ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.

11.2.42. Exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002 comete infração administrativa, com penalidade de multa de até 10% sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, a Contratada que:

12.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3. fraudar na execução do contrato;

12.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5. cometer fraude fiscal;

12.1.6. não mantiver a proposta.

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

12.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2. multa moratória de até 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias;

12.2.2.1. em se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação da **garantia** (ainda que seja para reforço), aplicar-se-á multa de **0,07%** (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), de modo que o atraso superior a **28** (vinte e oito) dias autorizará a Administração contratante a promover a rescisão do contrato;

12.2.2.2. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

12.2.3. multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.2.3.1. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, de até 10% (dez por cento), será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.3.2. na reincidência de inexecução parcial, será cobrado o dobro do percentual acima aplicado, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato;

12.2.4. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.5. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

12.2.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

12.3.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

12.5. O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal/Fatura ou de crédito existente na CONTRATANTE, em favor da CONTRATADA, ou ainda da garantia prestada.

12.6. Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATANTE continuará efetivando os descontos nos meses subsequentes, até que seja atingido o montante atribuído à penalidade, ou, se entender mais conveniente, poderá descontar o valor remanescente da garantia prestada, ou ainda, quando for o caso, realizar a cobrança judicialmente.

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

12.8. 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

12.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - VEDAÇÕES

14.1. É vedado à CONTRATADA:

14.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

14.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Fortaleza/CE - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Redenção, _____ de _____ de 201x.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



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

ANEXO I DO CONTRATO - TERMO DE CONCESSÃO DE USO ONEROSO

**TERMO DE CONCESSÃO DE USO
ONEROSO DE ESPAÇO FÍSICO E
MOBILIÁRIO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIVERSIDADE DA
INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL
DA LUSOFONIA AFRO-
BRASILEIRA (UNILAB) E A
EMPRESA _____.**

Pelo presente Contrato de Concessão de Uso que entre si celebram de um lado a **UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA (UNILAB)**, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, com sede no *Campus* Liberdade, na Avenida da Abolição, nº 03 – Centro – CEP 62.790-000, na cidade de Redenção-CE, inscrita no CNPJ sob o nº 12.397.930/0001-00, neste ato regularmente representada pelo Magnífico Reitor, **Tomaz Aroldo da Mota Santos**, CPF nº 008.427.706-82, doravante denominado de **CONCEDENTE**, e de outro doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, a empresa _____, CNPJ: _____, com sede na _____, CEP: _____, neste ato representada pelo Sr (a) _____, portador da célula de identidade Nº _____, expedida pela _____ e do CPF nº _____, resolvem celebrar o presente TERMO DE CONCESSÃO DE USO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO E MOBILIÁRIO, decorrente da **CONCORRÊNCIA XX/XXXX**, tendo em vista o que consta no **Processo n.º 23282.00XXXX/XXXX-XX**, e em observância ao disposto na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, bem como à legislação correlata e demais exigências previstas no edital e seus anexos, conforme cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente termo tem por objeto a concessão de uso onerosa de espaço público físico e do mobiliário do Restaurante Universitário de propriedade da UNILAB, conforme área e mobiliários descritos nas tabelas seguintes, que fazem referência ao Edital da **CONCORRÊNCIA XX/XXXX** e em acordo com as condições que se enunciam:

1.2 Da concessão de uso onerosa de espaço público do Restaurante Universitário:

Local	Medidas (m ²)	Valor/mês (R\$)
Campus da Liberdade, situado na Av. da Abolição, nº3 – Centro. CEP 62.790-000. Redenção/CE.	379,50	1.776,06
Unidade Acadêmica dos Palmares, situado na rodovia CE 060, KM 51, CEP 62.785-000. Acarape/CE.	306,00	1.432,08
Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás, situado no Sítio Vale do Piancó, Distrito de barra Nova, CEP 62.790-000, Redenção/CE.	16,80	78,62
Valor mensal das 03 unidades		R\$ 3.286,76
Duração do contrato	12 meses	
Valor Total da Concessão	R\$ 39.441,12	

1.3 Dos móveis a serem cedidos pela CONTRATANTE:

CAMPUS DA LIBERDADE	
Descrição dos Itens	Quantidade
Mesa quadrada, trampo em MDF, com 25mm de espessura, medindo 90cmx90cmx73cm.	Cerca de 50 unidades
Cadeiras fixa empilhável, com assento e encosto em poliestireno injetado na cor preta.	Cerca de 160 unidades
UNIDADE ACADÊMICA DOS PALMARES	
Descrição dos Itens	Quantidade
Mesa conjugada com 04 (quatro) cadeiras fixas.	Cerca de 50 unidades

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1 O presente Termo terá vigência de 12 meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, podendo, no interesse da Administração, mediante requerimento da CONTRATADA, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DA CONCESSÃO

3.1 A concessão de uso será onerosa, sendo o valor anual de R\$ 39.441,12 (Trinta e nove mil, quatrocentos e quarenta e um reais e doze centavos) devendo ser pago mensalmente o valor de R\$ 3.286,76 (Três mil duzentos e oitenta e seis reais e setenta e seis centavos) à UNILAB.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

4.1. A CONCESSIONÁRIA efetuará, mensalmente, até o 15º dia útil do mês subsequente ao uso, pagamento de título de boleto bancário a ser emitido pelo Banco do Brasil, a importância correspondente ao aluguel, em conformidade com a subcláusula 3.1 deste contrato. O comprovante de pagamento deverá ser entregue na Coordenação de Saúde e Bem-Estar, logo após a sua efetivação.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO

5.1 Nas ocupações por período superior a 12 (doze) meses, ainda que decorrente de prorrogação do prazo de vigência de Concessão, o preço será reajustado anualmente, de



acordo com o índice que vier a ser adotado por lei e, na falta de previsão específica, pelo índice IGPM-(FGV) apurado para o período.

CLÁUSULA SEXTA – DO FUNCIONAMENTO DO ESPAÇO FÍSICO

- 6.1 Os dias e horários de funcionamento do refeitório e o fornecimento das refeições pela CONCESSIONÁRIA serão definidos conforme a administração.
- 6.2 O funcionamento do refeitório e o fornecimento de refeições para Unidade Acadêmica Fazenda Experimental obedecerá a calendário de aulas de campo a ser fornecido mensalmente pelo Instituto de Desenvolvimento Rural.
- 6.3 Apenas as etapas de distribuição das refeições e de higienização dos utensílios utilizados no fornecimento de refeições ocorrerão nas dependências do restaurante universitário da UNILAB.
- 6.4. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes nos refeitórios do campus da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares (Conforme quadro subcláusula 1.3), estando o referido material sob a responsabilidade da mesma.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVERSÃO

- 7.1 Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel e mobiliário, sem que caiba à CONCEDENTE, ressarcir o CONCESSIONÁRIO qualquer despesa ocorrida e realizada com ou sem conhecimento prévio da CONCEDENTE.

CLÁUSULA OITAVA – DA DISSOLUÇÃO

- 8.1 A Concessão poderá ser dissolvida, em prevalência e de forma unilateral a interesse da Administração Pública Federal, ou de comum acordo, bastando, para tanto, manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, observadas as disposições deste Termo.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES

9.1 Da CONCEDENTE:

- 9.1.1 Permitir à CONCESSIONÁRIA livre acesso e informações em relação à área do imóvel objeto desta concessão de uso.

- 9.1.2 Comunicar à CONCESSIONÁRIA previamente, qualquer alteração no funcionamento do imóvel, que possa de alguma forma, interferir no funcionamento do Restaurante Universitário, objeto desta concessão.

- 9.1.3. Decidir sobre qualquer utilização do imóvel com concessão não outorgada.

9.2. Da CONCESSIONÁRIA:

- 9.2.1. Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere às normas e procedimentos da UNILAB, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e meio ambiente.

- 9.2.2. Proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do restaurante da UNILAB;

- 9.2.3. Solicitar por escrito à UNILAB, prévia autorização para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos à UNILAB e a terceiros;

- 9.2.4. A CONCESSIONÁRIA compromete-se a devolver as instalações, tanto no caso de rescisão contratual, como no caso do término do contrato, em perfeitas condições. A saber: pintura, parte elétrica e hidráulica em total funcionamento e instalações limpas e devidamente higienizadas;



- 9.2.5. A CONCESSIONÁRIA responderá por quaisquer danos causados à infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de culpa ou dolo, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros;
- 9.2.6. Reparar todos os danos causados direta ou indiretamente a bens de propriedade da UNILAB, quando estes tenham sido ocasionados em decorrência de ação ou de omissão por seus funcionários e/ou prepostos, durante a execução do serviço;
- 9.2.7. Zelar pela integridade dos bens, conservando-os em perfeito estado;
- 9.2.8. Devolver os bens, objetos do presente termo, em perfeitas condições, ressalvado o seu desgaste normal, tanto na hipótese de término do prazo fixado na cláusula segunda, como no caso de sua rescisão antecipada.
- 9.2.9. Permitir à CEDENTE a fiscalização dos bens;
- 9.2.10. Em caso de perda, a qualquer título, ou dano nos bens cedidos, ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados, podendo, a critério da CEDENTE, tal reposição ser realizada por bens de igual valor, espécie, qualidade e quantidade;
- 9.2.11. Qualquer tipo de manutenção, conservação, limpeza, recuperação, seguro, sobre as instalações e os bens constantes ao objeto deste termo correrão por conta do CONCESSIONÁRIO;
- 9.2.12. Requerer, formalmente à CEDENTE, autorização para adentrar com equipamentos ou móveis;
- 9.2.13. Identificar todos os seus equipamentos com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure a identificação;
- 9.2.14. Efetuar semestralmente, ou quando necessária dedetização e desratização das instalações do Restaurante Universitário, em empresa especializada. Deverá ser entregue a fiscalização da UNILAB documento informando a realização do procedimento, a empresa responsável e os produtos utilizados;
- 9.2.15. Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;
- 9.2.16. Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, em sacos plásticos apropriados, de acordo com as normas fixadas pela UNILAB;
- 9.2.17. A guarda e a segurança dos equipamentos e utensílios são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à UNILAB qualquer ressarcimento por furto ou danos;
- 9.2.18. O CONCESSIONÁRIO é o único responsável por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens;
- 9.2.19. Serão, ainda, obrigações do CONCESSIONÁRIO, as despesas decorrentes do consumo de telefone no recinto do espaço cedido, quando houver linha telefônica instalada.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PROIBIÇÕES

- 10.1. É vedada a utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 10.2. É vedada a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- 10.3. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a permissão onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros faça uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade;



10.4. É vedada a divulgação de propagandas político-partidárias e congêneres, veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios, demais vedações legais e regulamentares e ainda propaganda de produtos diversos;

10.5. É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial bebidas alcoólicas, cigarros e Jogos de azar.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do contrato de concessão será da competência e responsabilidade de servidor indicado por Portaria da Magnífica Reitora, para esse tipo de contrato e, subsidiariamente, para orientação dos trabalhos de exploração comercial do espaço físico concedido pela UNILAB.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES

12.1. Por atraso na efetivação do pagamento devido à CONCEDENTE ou infração de qualquer cláusula ou condição previstas neste Termo, será cobrado do CONCESSIONÁRIO, pela fiscalização da CONCEDENTE, uma multa de 2% (dois por cento) ao mês, e multa de 10% sobre o valor a ser recolhido;

12.2. As multas previstas no item anterior são independentes e serão aplicadas cumulativamente.

12.3. Sem prejuízo da aplicação ao inadimplemento das sanções que lhe couberem, a CONCEDENTE recolherá a quantia constituída, a fim de se ressarcir dos prejuízos que lhe tenha acarretado o CONCESSIONÁRIO, podendo ainda promover a cobrança judicial, ou extrajudicial por perdas e danos;

12.4. Do ato que aplicar a penalidade, caberá representação e pedido de reconsideração, nos termos da Lei nº 8.666/93.

12.5. A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de dívidas contraídas pelo CONCESSIONÁRIO, decorrentes da inexecução total ou parcial deste Termo, que não forem salgadas nos prazos legais, na forma da Lei nº 8.666/93 e da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - FORO

13.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução desde Contrato será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Fortaleza/CE, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e acordadas, firmam o presente Termo de Concessão de Uso Onerosa de Bem Imóvel e Móvel em 2 (duas) vias de igual teor e forma, acompanhadas das testemunhas abaixo subscritas:

Redenção, _____ de _____ de _____.

Tomaz Aroldo da Mota Santos
Reitor da UNILAB

Representante CONCESSIONÁRIA