



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 01/2015/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 45, de 13 de janeiro 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 n° 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 23282.001940/2014-14

Data da Entrega e Abertura dos Envelopes: 23/02/2015

Horário: 10h00 – HORÁRIO DE BRASÍLIA

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

CEP: 62.790-000

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

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. No local indicado serão realizados os procedimentos pertinentes a esta **Concorrência**, com respeito a:
 - 1.1. recebimento dos envelopes **Documentação e Proposta**;
 - 1.2. abertura dos envelopes **Documentação** e verificação da situação da licitante perante o SICAF;
 - 1.3. abertura dos envelopes **Proposta** das licitantes habilitadas.
2. As decisões da Comissão de Licitação da UNILAB serão comunicadas, via e-mail, às licitantes, principalmente, quanto à:
 - 2.1. habilitação ou inabilitação da licitante;
 - 2.2. julgamento das propostas;
 - 2.3. resultado de recurso porventura interposto;
 - 2.4. resultado de julgamento desta **Concorrência**.

3. Será considerado vencedor 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 do **item 4** deste Edital.

3.1. Os custos unitários e totais devem ser apresentados mediante Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme modelo em anexo (Anexo III – Modelo de Proposta de Preços).

4. Da concessão de uso onerosa de espaço público do Restaurante Universitário:

Local	Medidas (m²)	Valor/mês (R\$)
Campus da Liberdade	385,00	1.628,55
Unidade Acadêmica dos Palmares	306,00	1.294,38
Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás	16,80	71,06
Valor mensal das 03 unidades		2.993,99
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		35.927,88 ¹

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

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.

7. DO OBJETO

7.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na Prestação de Serviço de Fornecimento de Refeições Prontas Transportadas, **com concessão onerosa de uso de espaço público**, para os refeitórios da **Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB)**, **Campus da Liberdade – Redenção/CE**, **Unidade Acadêmica Palmares – Acaraí/CE** e **Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE**, de acordo com as condições e especificações técnicas constantes neste Edital, no Projeto Básico e demais anexos.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. As licitantes da Concorrência Pública n.º **01/2015** 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).

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

8. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

8.1. 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.comprasnet.gov.br (art. 8º, §3º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 2, de 11 de outubro de 2010);
- c)** para qualificação destinada à participação em certame licitatório, o interessado deverá atender a todas as condições exigidas para cadastramento no **SICAF**, até o terceiro dia útil anterior à data do recebimento das propostas (art. 3º, §2º, do Decreto n.º 3.722, de 09 de janeiro de 2001);
- d)** todas as demais exigências deste Edital e seus anexos.

8.2. 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.

9. DO CREDENCIAMENTO

9.1. 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.

9.2. Entende-se por documento credencial:

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

9.3. 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.

9.4. Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante.

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

10. DO PROCEDIMENTO

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

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

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

10.3. 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.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. 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.

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

- i. se houver renúncia de todas as licitantes ao direito de interposição de recurso registrada em ata, ou formalizada por escrito; ou
- ii. após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou
- iii. após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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.

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

10.13. 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.

i. 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.

11. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

11.1. 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° 01/2015 UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA ENVELOPE N° 01: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO RAZÃO SOCIAL: CNPJ: CONCORRÊNCIA N° 01/2015 UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA ENVELOPE N° 02: PROPOSTA

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

12. DA HABILITAÇÃO

ENVELOPE N° 01 (DOCUMENTAÇÃO)

12.1. O cadastramento e habilitação parcial da licitante no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, de que trata a IN MARE n° 05/95, são válidos como parte dos requisitos mínimos da HABILITAÇÃO, ficando nesta hipótese, os licitantes, obrigados a apresentarem os documentos relacionados nos subitens 12.3 e 12.4 desta Seção.

i. 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.

12.2. Os demais interessados, **não habilitados parcialmente**, na forma do item 12 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 n° 8.666/93 e alterações.

12.3. 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.

i. 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 da 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 n° 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 n° 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.

ii. 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.
1. A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.
- iii. Relativamente à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** da licitante (art. 31, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993):
- a) certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;
 - b) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- b.1)** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e de encerramento
- b.2)** O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- b.3)** Caso a licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o art. 112, da Lei 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas de Lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- b.4)** Demonstração de Patrimônio Líquido mínimo, para efeito de comprovação da boa situação financeira, quando a licitante apresentar em suas demonstrações contábeis do último exercício social resultado igual ou superior a 01 (um) em qualquer dos seguintes índices: Liquidez Geral (LG), Solvência (SO) e Liquidez Corrente (LC), resultantes das seguintes aplicações das fórmulas e calculados de acordo com as normas contábeis vigentes:

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

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

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

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

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

i. 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.

iv. 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**:

1. 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 sistemáticos de refeições transportadas com quantidade mínima de 1.600/dia, de forma semelhante ao objeto da presente licitação, devidamente(s) registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas.
2. 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.
3. Comprovação de que possui em seu quadro permanente, profissional de nível superior em Nutrição ou outro devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de fornecimento compatível em características, quantidades e

prazos com o objeto presentemente em questão. 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, admitindo-se a sua substituição por profissionais de experiência equivalente devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

- a. 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.
 - b. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.
4. 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, *curriculum* dos empregados responsáveis pelo Contrato, etc.).
 5. Apresentação da Certidão de Registro de Quitação (CRQ) junto ao CRN.
 6. Apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA;
 7. Alvará de autorização de funcionamento perante o Órgão Sanitário do Município sede da Licitante, que comprove o licenciamento da empresa perante o órgão sanitário local competente, para exercer as atividades compatíveis com o objeto, conforme art. 46, do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.
 - a. A Licença deverá estar dentro do prazo de validade.
 - b. Caso a revalidação da Licença de Funcionamento para o presente exercício não ainda tenha sido concedida, a proponente deverá apresentar a Licença de Funcionamento do exercício anterior acompanhada do protocolo de revalidação.

12.4. 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 IX 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 9 (Credenciamento) e presentes na sessão de licitação.

13. CONDIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 13.1.** 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.
- 13.2.** A falta da numeração e ordem indicada não inabilita a licitante.
- 13.3.** No caso específico do SICAF poderá haver atualização na própria sessão.
- 13.4.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:
- 13.5.** em nome da licitante e com o número do CNPJ e endereço respectivo;
- 13.6.** se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- 13.7.** se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- 13.8.** serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, quando estes deverão ser apresentados.
- 13.9.** 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).
- 13.10.** Serão aceitos somente cópias legíveis;
- 13.11.** Não serão aceitos documentos cujas datas estejam ilegíveis ou rasuradas;
- 13.12.** A Comissão de Licitação da UNILAB reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

14. DA PROPOSTA

ENVELOPE N° 02

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

- i. Fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número de telefone, fax, e-mail, endereço com CEP.
- ii. Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data prevista para abertura da sessão.

- 14.2.** Apresentar **Planilha de custos e Formação de Preços**, conforme modelo em anexo (Anexo III).

- i. A empresa que não apresentar **Planilha de custos e Formação de Preços** será desclassificada.

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

15. DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO E JULGAMENTO DA PROPOSTA

15.1. 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.

15.2. Fase de Habilidade (1^a fase):

15.3. 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”;

15.4. 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;

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

15.6. 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;

15.7. 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;

15.8. 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;

15.9. 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;

15.10. 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;

15.11. 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;

15.12. 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;

15.13. 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;

15.14. 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;

15.15. 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;

15.16. 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;

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

15.18. 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.

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

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

15.21. 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;

15.22. 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;

15.23. 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;

15.24. A classificação das propostas será pela ordem crescente (do menor para o maior) do valor unitário ofertado por refeição e que **obrigatoriamente** também contenham proposta de preço no valor de **R\$ 2.993,99 (dois mil novecentos e noventa e três reais e noventa e nove centavos)** para a Taxa Mensal de Concessão de Uso de Espaço Físico.

15.25. 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.

15.26. 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;

15.27. Não sendo vencedora a micro empresa 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;

15.28. 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;

15.29. 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;

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

15.31. 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;

15.32. 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.

15.33. 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;

15.34. 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;

15.35. Se a licitante vencedora for micro empresa 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.

15.36. 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;

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

15.38. 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;

15.39. 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;

15.40. 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;

15.41. 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.

16. DA VISTORIA

16.1. 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.

16.2. A vistoria deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das 8h às 11h e das 14h às 15h, 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)

16.3. 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**.

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

17. DOS RECURSOS

17.1. 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.

17.2. 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.

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

17.4. 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.

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

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1. O objeto da licitação será adjudicado GLOBALMENTE a uma única empresa, depois de atendidas as condições deste Edital.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DAS ESTIMATIVAS DE IMPACTO

19.1. 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, PTRES: 076571; Elemento de Despesa: 339039; Fonte: 0112.

19.2. 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.

20. DAS REPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

20.1. 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:

- i. tomar todas as providências necessárias ao fiel fornecimento do objeto desta licitação;
- ii. 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;
- iii. 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 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 constantes no Projeto Básico
 - g) 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
 - h) porcionamento e distribuição das refeições;
 - i) higienização das dependências da cozinha de apoio e do refeitório e dos utensílios, após a prestação dos serviços.
 - j) Realizar, em dias, o pagamento dos valores referentes à concessão onerosa de espaço público, conforme definidos neste Edital e no Projeto Básico.

20.2. 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;

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

20.4. requerer, formalmente à CONTRATANTE, autorização para adentrar com os equipamentos;

20.5. 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 surtos e toxi-infecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue à CONTRATANTE;

20.6. a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica trimestral de, no mínimo, 03 (três) equipamentos, 01 (uma) das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição da empresa e 15% do total de empregados;

20.7. realizar semestralmente, de acordo com a legislação, análise a potabilidade da água de todas as áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e encaminhar o resultado à fiscalização da UNILAB;

20.8. 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;

20.9. 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;

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

20.11. 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;

20.12. 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;

20.13. proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do restaurante da UNILAB;

20.14. 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;

20.15. 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;

20.16. 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;

20.17. 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;

20.18. 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;

- 20.19.** responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem a UNILAB ou a terceiros;
- 20.20.** 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;
- 20.21.** 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;
- 20.22.** 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;
- 20.23.** 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;
- 20.24.** providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 20.25.** garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos no Projeto Básico;
- 20.26.** 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;
- 20.27.** corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da concedente;
- 20.28.** seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas;
- 20.29.** acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- 20.30.** facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções;
- 20.31.** manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;
- 20.32.** possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição;
- 20.33.** 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;
- 20.34.** pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;
- 20.35.** 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: raios-X de tórax, hemograma completo, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e Clínico/Dermatológico sucinto. Deverá, também, ser comprovada a vacinação antitetânica dos funcionários da CONTRATADA;

- 20.36.** manter as condições de habilitação fiscal, durante toda a vigência do contrato, inclusive toda a documentação referente ao Conselho Regional de Nutrição;
- 20.37.** cumprir e fazer cumprir as convenções de trabalho das entidades de classe referente aos serviços, bem como toda a legislação trabalhista;
- 20.38.** 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;
- 20.39.** indicar preposto da empresa, visando contatos de serviço com a CONTRATANTE, durante a execução dos serviços;
- 20.40.** manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições de habilitação exigidas no edital;
- 20.41.** 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;
- 20.42.** 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;
- 20.43.** ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, com carga horária mínima de 12 horas semanais nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço;
- 20.44.** exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição;
- 20.45.** 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;
- 20.46.** 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;
- 20.47.** 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;
- 20.48.** 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;
- 20.49.** respeitar normas e procedimentos de controle e de acesso às dependências da CONTRATANTE;
- 20.50.** arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE;
- 20.51.** executar os serviços dentro das ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS e constantes neste Edital, no Projeto Básico e demais anexos;
- 20.52.** apresentar, sempre que solicitados, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido;
- 20.53.** comunicar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente referente ao fornecimento do produto e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

20.54. 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;

20.55. 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;

20.56. assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados ao fornecimento do objeto do Concorrência 01/2015, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência;

20.57. 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;

20.58. 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;

20.59. 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;

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

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

20.62. 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;

20.63. 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;

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

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

20.66. 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 dez dias do recebimento da documentação conforme;

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

20.68. prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos;

20.69. comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas durante a execução dos serviços;

- 20.70.** ceder à CONTRATADA o espaço da cozinha de apoio e do refeitório, as mesas e cadeiras, mediante Termo de Concessão de Uso Não Oneroso, exigindo-se, entretanto, a conservação deste;
- 20.71.** realizar vistorias, a qualquer momento do contrato, as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sob a responsabilidade da CONTRATADA;
- 20.72.** designar um servidor para o recebimento, degustação e a avaliação da temperatura e da qualidade das refeições;
- 20.73.** solicitar à empresa nos prazos previstos a documentação referente ao seu pessoal, supervisionado rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;
- 20.74.** 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;
- 20.75.** notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades, falhas ou imperfeições constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- 20.76.** impedir que terceiros forneçam os produtos objeto do Projeto Básico;
- 20.77.** prestar, em tempo hábil, as informações que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;
- 20.78.** 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;
- 20.79.** atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor competente;
- 20.80.** 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;
- 20.81.** exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, nos termos da proposta apresentada e de acordo com suas cláusulas contratuais;
- 20.82.** 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;
- 20.83.** verificar regularidade dos encargos sociais antes do pagamento;
- 20.84.** comunicar às autoridades, irregularidades ocorridas e atos ilícitos cometidos pela CONTRATADA.

21. DAS PROIBIÇÕES

- 21.1.** É vedada a utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 21.2.** É vedada a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- 21.3.** É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial bebidas alcoólicas, cigarros e Jogos de azar.
- 21.4.** 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.
- 21.5.** 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.

22. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA

22.1. 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.

22.2. 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.

22.3. 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.

22.4. 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.

22.5. 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.

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

22.7. 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.

22.8. 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.

22.9. 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.

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

22.11. 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.

22.12. 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.

22.13. 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.

22.14. 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 subitem 20.2.4 deste edital.

23. DO PRAZO E DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

23.1. O quantitativo atual servido é de 1600 refeições diárias, entre almoço e jantar, no Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE. **Deverá iniciar o fornecimento de refeições com o início do contrato.** A estimativa teve como vase a previsão de aumento no número de alunos, 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. A unidade em que os serviços serão executados:

i) Campus da Liberdade – Redenção/CE, Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – Redenção/CE.

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

23.3. 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;

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

23.5. 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;

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

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

23.8. 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;

23.9. 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;

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

23.11. 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 devem receber, no mínimo, 06 (seis) cubas gastronômicas. Os balcões refrigerados devem possuir, no mínimo, 03 (três) cubas gastronômicas. A CONTRATADA deverá equipar cada refeitório com, no mínimo, 01 (um) balcão com as especificações acima;

23.12. 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;

23.13. 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;

23.14. A refeição padrão para ALMOÇO e JANTAR deve conter no mínimo a composição constante no item 3.2.3, alínea “b”, do Projeto Básico (Anexo I deste Edital);

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

23.16. 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.

23.17. 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.

23.18. 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.

23.19. 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.

23.20. 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.

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

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

23.23. 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.

23.24. 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;

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

24. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

24.1. 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.

24.2. 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.

24.3. 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.

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

24.5. Supervisionar os serviços contratados;

24.6. Encaminhar subsídios, quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas.

24.7. Notificar a empresa da intenção da UNILAB em aplicar as sanções.

24.8. 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;

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

24.10. 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.

24.11. 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.

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

24.13. 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.

24.14. 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.

25. DO PREÇO E DO REAJUSTE

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

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

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

25.4. O preço unitário pago pela refeição **será reajustado** pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

25.5. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual. (Art. 65, I, “d”, da Lei 8.666/93).

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

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

26. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

26.1. O pagamento será efetuado à CONTRATADA, até o 10º (décimo) dia útil, contado do recebimento definitivo do produto, compreendida nesse período a fase de ateste da Nota Fiscal/Fatura - a qual 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 da contratação - em moeda corrente nacional, por intermédio de Ordem Bancária e de acordo com as condições constantes na proposta da empresa e aceitas pela UNILAB.

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

26.3. O pagamento deverá ser efetivado no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após o ateste da Nota Fiscal/Fatura pelo servidor competente, em observância ao art. 28, da Instrução Normativa MARE nº 8, de 04/12/1998.

26.4. Para execução do pagamento de que trata este subitem, a CONTRATADA deverá fazer constar como beneficiário/cliente da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, à UNILAB CNPJ nº 12.397.930/0001-00.

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

26.6. A Nota Fiscal/Fatura correspondente será examinada diretamente pelo Fiscal designado pela CONTRATANTE, o qual somente atestarão o fornecimento do produto e liberará a referida Nota Fiscal/Fatura para pagamento quando cumpridas, pela CONTRATADA, todas as condições pactuadas relativas ao objeto do presente Edital.

26.7. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, tais como obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, aquela será devolvida pelo Fiscal à

CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

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

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

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

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

AF = atualização financeira;

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

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

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

26.11. 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.

27. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

27.3. advertência por escrito;

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

27.5. 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;

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

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

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

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

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

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

27.12. 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.

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

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

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

27.16. 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.

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

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

28. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

28.3. 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.

28.4. 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.

28.5. 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.

28.6. 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.

29. DA RESCISÃO DO CONTRATO

29.1. 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.

29.2. 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.

29.3. 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.

29.4. 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.

29.5. 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.

29.6. 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.

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

30. DA GARANTIA

30.1. 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 05 (cinco) dias úteis da data da assinatura do contrato, comprovante de uma das seguintes modalidades:

30.2. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

30.3. Seguro – garantia; ou

30.4. Fiança bancária.

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

30.6. 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.

30.7. 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 (13 (treze) meses), sem restrição de utilização para a cobertura de multas contratuais.

30.8. 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.

30.9. 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.

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

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

31. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

31.1. 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.

31.2. 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.

31.3. 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.

31.4. 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.

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

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

31.7. 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.

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

31.9. 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.

31.10. 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.

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

31.12. Na contagem dos prazos estabelecidos, excluir-se-ão 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.

31.13. 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.

31.14. 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 provoção 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.

31.15. 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.

31.16. 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.

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

31.18. 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.

31.19. 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.

31.20. Este Edital será disponibilizado, na íntegra, a qualquer interessado, nos dias úteis, no horário das 08h30 às 11h30 e das 14h00 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.

31.21. 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.

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

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

32. DO VALOR ESTIMADO

32.1. O valor total estimado para esta licitação é R\$ 7.823.200,00 (Sete milhões, oitocentos e vinte e três mil e duzentos reais).

33. DOS ANEXOS

33.1. 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, 20 de janeiro de 2015.

Edgar Soares dos Santos

Jessika Yanne Alves Gomes de Sousa

Thiago de Albuquerque Gomes

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
Pró-Reitoria de Administração

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

O presente Pregão 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 deste Projeto Básico, com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**.

2. JUSTIFICATIVA

Atualmente, a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) tem cerca de 4.968 estudantes matriculados nos cursos de graduação presenciais e à distância e nos de pós-graduações presenciais ou à distância, 283 servidores e 240 funcionários terceirizados. O Restaurante Universitário (RU) da UNILAB no Campus da Liberdade destina-se aos estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural. Além disso, as instalações físicas atuais não dispõem de espaço para produção e distribuição 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. Existe previsão de novas entradas de alunos e de aumento no número de servidores e de funcionários terceirizados para o próximo ano na Universidade.

Além disso, 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 na UNILAB. Logo, o RU 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.

Assim, faz-se necessária a 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 – Acaraí/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroá – Redenção/CE.

3. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

3.1. Especificações Detalhada do Serviço

3.1.1 O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONCESSIONÁRIA 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.

3.1.2 Para execução do serviço, o objeto inclui o fornecimento, pela CONCESSIONÁRIA, de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, entre 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.

3.1.3 Excepcionalmente, em caso de interesse da administração para realização de atividades acadêmicas, poderá ser solicitado fornecimento de refeições durante domingos, devendo essa solicitação ser feita à empresa CONCESSIONÁRIA com, no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência.

3.2 Local de entrega do objeto

3.2.1 A produção das refeições deverá ocorrer nas instalações da CONCESSIONÁRIA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade

delivery (entrega).

a) O objeto dessa licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONCESSIONÁRIA 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 Piroá – situado no Sítio Vale do Piancó, Distrito de Barra Nova, CEP 62.790-000, Redenção/CE.

3.3 Descrição do Objeto e Orçamento

Item	Refeitório	Tipo de Refeição	Valor unitário (R\$)	Quantidade Diária Estimada	Dias Letivos	Valor Anual Estimado (R\$)
1	Campus da Liberdade	Almoço	8,89	900	300	2.400.300,00
		Jantar	8,89	700	300	1.866.900,00
2	Unidade Acadêmica dos Palmares	Almoço	8,89	800	300	2.133.600,00
		Jantar	8,89	500	300	1.333.500,00
3	Unidade Acadêmica Fazenda Experimental	Almoço	8,89	100	100	88.900,00
TOTAL de média diária estimada				3000		
Total do Valor Global						R\$ 7.823.200,00

3.4 Informações Gerais para o Fornecimento

3.4.1 O quantitativo atual servido é de 1600 refeições diárias, entre almoço e jantar, no Campus da Liberdade, Unidade Acadêmica dos Palmares e a Fazenda Experimental – Piroás. A estimativa de fornecimento 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, que estima-se um total de 6.471 pessoas, sendo que cerca de 2.700 fazem parte do quantitativo estimado de discentes dos cursos de educação à distância. O valor, entretanto, poderá variar para mais ou menos, em função de cursos, trabalhos externos, satisfação dos usuários, entre outros fatores.

- a) O(s) representante(s) da CONCEDENTE, envolvidos na gestão do Contrato, comunicará(ão) à empresa CONCESSIONÁRIA qualquer aumento significativo do número de clientes com antecedência de, no mínimo, 24 horas.
- b) As refeições deverão ser produzidas pela CONCESSIONÁRIA 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.
- c) A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação de refeições prontas transportadas e infraestrutura adequada para a prestação do serviço.
- d) 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.
- e) O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. As refeições serão servidas nos refeitórios da CONCEDENTE em horário a ser definido pela administração.
- f) 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 e encaminhado, em seguida, à CONCESSIONÁRIA.
- g) 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.
- h) A CONCESSIONÁRIA deverá instalar balcões térmicos e toda a estrutura de serviço necessária à distribuição e ao porcionamento das refeições nos refeitórios.
- i) 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

CONCESSIONÁRIA. Os balcões quentes devem receber, no mínimo, 08 (oito) cubas gastronômicas. Os balcões refrigerados devem possuir, no mínimo, 03 (três) cubas gastronômicas. A CONCESSIONÁRIA deverá equipar cada refeitório com, no mínimo, 01 (um) balcão de cada, com as especificações acima.

- j) A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA os móveis existentes nos refeitórios do campus da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares (Conforme quadro abaixo), estando o referido material sob a responsabilidade da mesma.

Quadro 1: Móveis a serem cedidos pela CONCEDENTE

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

- k) CONCESSIONÁRIA receberá da CONCEDENTE um de Termo de Concessão de Uso Oneroso do espaço físico e do mobiliário de propriedade da UNILAB, antes do início das atividades, cujo valor será calculado com base no quadro 2, abaixo. A CONCESSIONÁRIA declarará expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e mobiliário de propriedade da UNILAB, antes do início das atividades.

Quadro 02: Dos valores de concessão de uso onerosa de espaço público do Restaurante Universitário:

Local	Medidas (m²)	Valor/mês (R\$)
Campus da Liberdade	385	1.628,55
Unidade Acadêmica dos Palmares	306	1.294,38
Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás	16,80	71,06
Valor mensal das 03 unidades		2.993,99
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		35.927,88 ¹

- l) A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações dos refeitórios da UNILAB, através de Termo de Concessão de Uso Oneroso, expedido pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, a guarda e a manutenção dos mesmos.
- m) A CONCESSIONÁRIA 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 CONCEDENTE.
- n) 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 CONCEDENTE.
- o) A CONCESSIONÁRIA 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.
- p) As refeições serão oferecidas no modo *self-service*, com porcionamento apenas do prato proteico e do prato vegetariano, realizado por funcionário da empresa CONCESSIONÁRIA.
- q) A mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- r) A CONCESSIONÁRIA deverá ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, com carga horária mínima de 12 horas semanais nas Unidades da CONCEDENTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.
- s) 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 CONCESSIONÁRIA.
- t) Todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes.

3.4.2 Especificação 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 CONCESSIONÁRIA, e aprovados, mensalmente, pela nutricionista da CONCEDENTE ou pelo fiscal do contrato, designado pela CONCEDENTE.

¹ O valor de locação por área construída foi calculado com base no valor calculado para os últimos 12 meses de 2014 e poderá sofrer reajuste de acordo com o Índice geral de preços do mercado (IGP- M).

b) A refeição padrão para **ALMOÇO** e **JANTAR** deve conter no mínimo a 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, arroz integral e feijão ou baião de dois;
 - Guarnição variável: uma opção, em combinação com o prato principal. Exemplo: macarrão, farofa, purê, pirão, etc.;
 - Salada crua: 02 opções;
 - 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: 240 ml.

c) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e entregues à nutricionista da CONCEDENTE 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 CONCESSIONÁRIA deverá comunicar à nutricionista da CONCEDENTE ou ao fiscal do contrato com antecedência mínima de 24 horas para a devida aprovação.

d) A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, após aprovação do CONCEDENTE, 11 (onze) cardápios por semana, correspondendo a dez de segunda à sexta-feira (almoço e jantar) e um cardápio aos sábados (almoço). Os cardápios deverão ser variados, diariamente e semanalmente.

e) 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; **Carne suína** – 02 (duas) vezes/semana, sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; **Fígado** – 01(uma) vez/semana; **Bisteca bovina** - pelo menos 01(uma) vez/semana; **Feijoada** - 01(uma) vez/semana; **Carne do Sol** - pelo menos 01(uma) vez/semana; **Cardápio típico dos países lusófonos** - 02 (duas) vezes/semana, sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; **Carne bovina** – no mínimo 04 (quatro) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes; **Frango** – no máximo 05 (cinco) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes.
- 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 03: Descrição dos vegetais

VEGETAIS GRUPO A

Acelga	Chicória	Repolho roxo
Alface	Couve lisa	Repolho verde
Berinjela	Escarola	Rúcula
Beterraba	Espinafre	Tomate salada
Cenoura	Pepino	Tomate cereja
Cebola	Pimentão	

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 o limite de 10% a 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 ou ovos). O fornecimento deverá ser diário, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado o limite de 8% a 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.
- f) Caso o(s) representante(s) da CONCEDENTE identifique gêneros alimentícios e/ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou exclusão do cardápio.
- g) Cardápios diferenciados deverão estar previstos para atendimento em datas especiais (Ex: período junino, páscoa natal, ano novo, independência dos países, etc).
- h) Refeições especiais para portadores de patologias poderão ser solicitadas por nutricionista da instituição, mediante aviso prévio.
- i) As refeições serão servidas em **PRATOS RASOS GRANDES**, com auxílio de bandeja de apoio de material plástico.
- j) A empresa CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições aos clientes, tais como: porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, saladeiras,

pratos e talheres (limpos e em quantidade suficientes por refeição) e outros materiais necessários à distribuição dos alimentos.

- k) Os copos descartáveis e os guardanapos serão disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, nos locais em que serão servidas as refeições.
- l) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer juntamente com as refeições palheta descartável para suco, sachê de sal, sachê de açúcar 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.
- m) A CONCESSIONÁRIA deverá manter identificadas no balcão as preparações servidas nas cubas, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado.
- n) Deverão ser utilizados temperos e condimentos, de preferência naturais, em quantidades que propiciem sabor agradável.
- o) Não poderá ser utilizado excesso de sal e outros condimentos/insumos que possam provocar danos à saúde.
- p) Selecionar frutas, vegetais e 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.
- q) Não poderão ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação.
- r) 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.
- s) As saladas deverão ser mantidas sob refrigeração e distribuídas em balcão refrigerado.
- t) 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 Termo de Contrato e na legislação específica, a constatação de quaisquer materiais vencidos nos estoques da CONCESSIONÁRIA.
- u) Poderão ser aplicadas a CONCESSIONÁRIA as sanções previstas no Termo de 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.
- v) A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, reutilizar qualquer componente de refeições preparadas, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem ofertados.
- w) A CONCEDENTE poderá requerer o fornecimento de alimentação para estudantes de outras instituições públicas de ensino que estejam em atividades acadêmicas (ensino, pesquisa e extensão) nas suas instalações, ou por quaisquer convênios, parcerias, entre outras.
- x) 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.

Os itens a serem servidos devem atender as especificações técnicas e aos *per capitais* de alimento pronto, conforme tabela abaixo:

Quadro 04: PER CAPITAS DE ALIMENTO PRONTO PARA O CONSUMO

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Prato proteico	Bife – alcatra ou coxão mole	150g
	Carne de panela – alcatra ou contrafilé	150g
	Assado bovino – lagarto ou lombo	150g
	Cozido bovino – coxão duro	150g
	Bisteca bovina	200g
	Carne do sol	150g
	Carne moída - patinho	150g
	Fígado	150g
	Peito de frango	150g
	Coxa e sobrecoxa	200g
	Lombo suíno	150g
	Bisteca suína	200g
	Filé de peixe – pescada ou merluza	150g
	Posta de peixe – cavala ou pargo	200g
	Lasanhas	250g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g)
Prato Vegetariano	Panquecas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)
	Feijoada (carnes e linguiça defumadas)	100g
Arroz	Prato pronto	200g
Feijão	Branco, tipo 1.	200g
Guarnição	Carioca, mulatinho ou preto	100g
	Macarrão	100g
	Purê de batata	100g
	Farofa de mandioca	50g
Salada Crua	Farofa de cuscuz	50g
	Conforme especificações acima.	60g
Salada Cozida	Conforme especificações acima.	80g
Sobremesas	Doces industrializados ou caseiros	50g
	Frutas (fatia)	200g
	Fruta (unidade)	50g – 80g
	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes)	150g
Suco	Suco de frutas naturais	240ml (Concentração de 15% para frutas azedas e 30% para as demais).

	Suco de polpa de fruta	240ml (Conforme recomendação do fabricante).
	Açúcar	10g (quando suco de limão ou laranja) e 5-7g (demais sucos)

Quadro 05: 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 Da Concessão do Espaço Físico

3.5.1 A CONCESSIONÁRIA deverá prestar os serviços necessários à realização do objeto desse termo mediante Concessão de Uso Oneroso do Espaço Físico, conforme Quadro 02 deste termo.

3.5.2 Fica vedado à licitante vencedora 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.

3.5.3 O contrato de fornecimento de refeição com Concessão de Uso Oneroso vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, mediante requerimento da CONCESSIONÁRIA, 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;

3.5.4 A CONCEDENTE poderá solicitar, sem custo oneroso, o uso do espaço físico concedido, desde que previamente solicitado pela CONCEDENTE e aceito pela CONCESSIONÁRIA.

3.6 Das Instalações Físicas e equipamentos da CONCESSIONÁRIA:

- 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 CONCESSIONÁRIA 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. Caso a empresa não possua ainda as instalações físicas conforme o descrito nesse Projeto Básico, será dado um prazo de até 60 dias para realizar as adaptações necessárias.
- c) A CONCESSIONÁRIA deverá dispor das instalações físicas mínimas a seguir descritas:

Quadro 06: Descrição de área física.

Descrição Área Física
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 6 cilindros 45 Kg
Acesso de Funcionários
Circulação
Carro de transportar alimentos

d) CONCESSIONÁRIA 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 (isobox), 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 CONCESSIONÁRIA deverá dispor de pessoal qualificado e em número suficiente.
- b) Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA que prestarem serviços no restaurante deverão usar crachás com foto e dados de identificação
- c) A CONCESSIONÁRIA 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 lista de participantes.
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer luvas de látex, aventais, botas de PVC brancas,

sapatos fechados com solados antiderrapantes, gorros, toucas e outros materiais necessários para o desenvolvimento das atividades. Deverão ser disponibilizados 02 jogos completos de uniformes para o funcionário e dois conjuntos de EPI para cada funcionário, durante o período de 12 meses.

- 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 CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA.

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, bata, 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 vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.
- d) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha de apoio ou área de distribuição deverá proteger os cabelos, retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.
- e) A CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA e de uso dos clientes, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização.
- f) As instalações da cozinha de apoio e do refeitório deverão ser adequadamente higienizadas após a sua utilização.
- g) A higienização das bandejas, pratos e talheres deverá ser feita por meio de máquina de lavagem elétrica, utilizando detergente neutro.
- h) Durante todo o período de distribuição das refeições, a CONCESSIONÁRIA deverá manter funcionários fazendo a limpeza das mesas, do balcão e do chão, a fim de garantir um padrão de higiene e apresentação satisfatórios.

- i) A higienização dos utensílios usados na distribuição das refeições ficará por conta da CONCESSIONÁRIA 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.
- 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 desinfeta
- 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 CONCESSIONÁRIA obrigar-se-á a entregar os serviços estritamente de acordo com as especificações constantes nesse Projeto Básico;
- c) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, as refeições com um prazo mínimo de 30 (trinta) minutos do início do funcionamento dos restaurantes universitários.
- d) A CONCEDENTE designará um servidor 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 CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelo refazimento total ou parcial das refeições no prazo máximo de duas horas.
- f) Por ocasião da entrega, a CONCESSIONÁRIA recolherá comprovante da prestação do serviço, constando a data, o nome, assinatura e número de documento de identificação do servidor responsável pelo recebimento.

4. DAS OBRIGAÇÕES

4.1. Da CONCESSIONÁRIA

- a) Prestar os serviços de alimentação 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 constantes

nesse Projeto Básico.

- Transporte das refeições até os refeitórios da UNILAB: **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, Acarape/CE e **Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás** – situado no Sítio Vale do Piancó, Distrito de Barra Nova.
 - 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 CONCEDENTE, 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 surtos e toxiinfecções alimentares, sem ônus para a CONCEDENTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONCEDENTE.
- g) A CONCESSIONÁRIA deverá realizar análise microbiológica trimestral de, no mínimo, 03 (três) equipamentos, 01 (uma) das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição da empresa e 15% do total de empregados.
- h) Realizar semestralmente, de acordo com a legislação, análise a potabilidade da água de todas as áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONCESSIONÁRIA e encaminhar o resultado à fiscalização da UNILAB.
- i) Caso os resultados das análises microbiológicas dos alimentos, dos equipamentos, das áreas e dos funcionários e da potabilidade da água não sejam satisfatórios, a CONCESSIONÁRIA terá prazo de 20 (vinte) dias para tomar as medidas necessárias.
- j) Dispor de mão de obra especializada e treinada, em número suficiente, para o preparo, transporte, distribuição das refeições.
- k) Manter pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene e segurança pessoal para o desempenho das atividades.

- i) 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.
 - m) Proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do restaurante da UNILAB.
 - n) 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.
 - o) 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.
 - p) 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.
 - q) 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.
 - r) Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONCESSIONÁRIA, seus funcionários e prepostos.
 - s) Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem a UNILAB ou a terceiros.
 - t) 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.
 - u) 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 CONCESSIONÁRIA.
 - v) 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.
 - w) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
 - x) Garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos neste Projeto Básico.
 - y) 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.
 - z) Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da concedente.
- aa) Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas.

- bb) Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- cc) Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções.
- dd) Manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação.
- ee) Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição.
- ff) 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.
- gg) Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar.
- hh) Fornecer à CONCEDENTE 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 CONCESSIONÁRIA.
- ii) Manter as condições de habilitação fiscal, durante toda a vigência do contrato, inclusive toda a documentação referente ao Conselho Regional de Nutrição.
- jj) Cumprir e fazer cumprir as convenções de trabalho das entidades de classe referente aos serviços, bem como toda a legislação trabalhista.
- kk) 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.
- ll) Nomear preposto, aceito pela Administração do CONCEDENTE, para representá-lo na execução do Contrato.
- mm) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONCEDENTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente e manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições de habilitação exigidas no edital.
- nn) 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.
- oo) 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.
- pp) 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.
- qq) Exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição.

4.2. DA CONCEDENTE

- 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 a proposta apresentada pela licitante, conforme este edital.
- 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 CONCESSIONÁRIA 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 dez dias do recebimento da documentação conforme.
- d) Proporcionar à CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA quaisquer falhas ocorridas durante a execução dos serviços.
- g) Ceder à CONCESSIONÁRIA 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, as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- i) Designar um servidor 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 CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade 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 CONCESSIONÁRIA ainda poderá ser avaliada por comissão específica, autorizada pela administração superior da UNILAB.

6. DO CONTROLE DE COMENSAIS E REFEIÇÕES

a) A CONCESSIONÁRIA deverá prover todos os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

Quantidade de comensais por refeição (almoço/jantar), por mês e total.

Número de refeições servidas por 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 CONCEDENTE deverá(ão) comunicar à CONCESSIONÁRIA o aumento significativo do número de clientes, com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

7. DA RESPONSABILIZAÇÃO DA CONCESSIONÁRIA

É de total e exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:



- 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 quando os veículos 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 CONCEDENTE 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 adjudicatária 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. DA VISTORIA

- a)** As empresas interessadas em participar da licitação poderão vistoriar o espaço do Restaurante Universitário, verificando as condições para a prestação dos serviços e oferecimento da Proposta de preços.
- b)** A proponente que decidir não realizar a vistoria e, eventualmente, subestimar sua proposta, estará incorrendo em risco típico do seu negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier a firmar.
- c)** A vistoria deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das 8h às 11h e das 14h às 15h, 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)

9. 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 CONCESSIONÁRIA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para concedente.
- c) A CONCESSIONÁRIA, 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.

A ausência de citação de lei, decreto, regulamento, norma ou quaisquer dispositivos legais ou regulamentadores não implica em redução de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, tampouco desobriga esta do cumprimento das mesmas.

10. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

11. VALORES ESTIMADOS

O valor estimado para contratação do estimado do serviço é de: R\$ 7.823.200,00 (Sete milhões, oitocentos e vinte e três mil e duzentos reais), pelo período 12 (doze) meses. A Concessionária deverá pagar o valor total estimado de R\$ 35.927,88 (trinta e cinco mil, novecentos e vinte e sete reais e oitenta e oito centavos), pelo período 12 (doze) meses, pelo uso do espaço físico.

Redenção, 10 de dezembro de 2014.

Elaborado por:

Fabiane da Silva Severino Lima (SIAPE: 1944259)

Valéria Jane Jácome Fernandes (SIAPE: 1696481)

Julliane Nunes Castro (SIAPE: 2165072)

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

Aprovado por:

Assinatura e Carimbo

Pró-Reitor de Administração



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO II DO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015
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 n.º expedida em/..../...., por, estado civil a quem conferimos amplos e especiais poderes para fins e efeitos da licitação referente a CONCORRÊNCIA N.º 01/2015, podendo o mesmo interpor recursos, renunciar o direito de recorrer, protestar, assinar documentos, entre eles as atas das sessões públicas de abertura e julgamento da licitação e tudo mais que se fizer necessário ao perfeito e fiel cumprimento deste mandato.

Município/UF, de de 2015.

Assinatura

(nome completo número da identidade do declarante)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Reitoria de Administração
ANEXO III DO EDITAL

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 de Licitação

Referente: Concorrência nº 01/2015.

DADOS DO PROPONENTE

Razão Social:

Endereço Completo:

Fone/Fax:

E-Mail:

Banco: _____ **Agência:** _____ **Nº Conta Corrente:** _____

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.01/2015, 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\$ 2.993,99** (**Dois mil, novecentos e noventa e três reais e noventa e nove centavos**); **Preço Total para 12 meses: R\$ 35.927,88.000,00** (**Trinta e cinco mil, novecentos e vinte e sete reais e oitenta e oito 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

DETALHAMENTO DA RECEITA DO GRUPO 01					
ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL ESTIMADO (R\$) (QTDE ANUAL EST. X VALOR UNIT.)
	1 Campus Liberdade (almoço e jantar) 2 Unidade Acadêmica dos Palmares (almoço e jantar) 3 Fazenda Experimental (almoço)	TOTAL			
1		1600	480000		
2		1300	390000		
3		100	10000		
	Total	2100	880000	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				
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS ²				
TRANSPORTE (veículo, combustível, seguro, manutenção)				
CUSTO DE INSTALAÇÃO (se necessário)				
OUTROS INSUMOS				
TOTAL		100%		100%

CÁLCULO DA MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO		
DESCRÍÇÃO	VALOR (R\$)	VALOR (%)
RECEITAS		100%
CUSTOS		
MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO (ISS, PIS, COFINS, IR, ICMS)		
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 subitens 3.1 e 3.2.3 (alínea "b") do 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
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO IV AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

DECLARO, para fins de participação no Concorrência nº **01/2015** 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 2015.

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 2015.

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
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO V AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015
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. **01/2015**, 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 2015.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO VI AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015**

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
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO VII AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015**

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 2015

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO VIII AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM O EDITAL

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

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

Município/UF, em ____ de _____ de 2015

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO IX AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015**

**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

DECLARAMOS, que não estamos impedidos de contratar com a Administração Pública, nem suspensos de participar de licitação.

DECLARAMOS, também, sob as penas da Lei, que não utilizamos mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utilizamos, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme disposições da Lei n.º 8.666/93 e da Lei 9.854, de 27.10.1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05.09.2002.

Município/UF, em ____ de _____ de 2015

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO X AO EDITAL
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015
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 2015.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

EDITAL DE CONCORRÊNCIA N° 01/ 2015

ANEXO XI

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 INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-
BRASILEIRA
Pró-Reitoria de Administração

**ANEXO XII
CONCORRÊNCIA N.º 01/2015**

MINUTA CONTRATO

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

A UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-
BRASILEIRA – UNILAB, situada na cidade de Redenção-CE, na Av. da Abolição, n° 3, CEP: 62.790-000, Bairro: Centro, Campus Universitário da Liberdade, inscrita no CNPJ n.º 12.397.930/0001-00, representada pela seu Vice-Reitor, ARISTEU ROSENDO PONTES LIMA, doravante denominada **CONTRATANTE** e a empresa **[NOME DA EMPRESA]**, situada na cidade de **[CIDADE]**, **[ENDEREÇO COM CEP]**, inscrita no CNPJ: **[CNPJ]**, neste ato representada pelo Sr. **[REPRESENTANTE LEGAL]**, portador da Cédula de Identidade (RG) **[NÚMERO RG]**, Órgão Expedidor: **[XXX]**, e CPF nº **[CPF]**, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, decorrente da **CONCORRÊNCIA N° 01/2015**, tendo em vista o que consta no Processo n.º **23282.001940/2014-14**, e em observância ao disposto nos termos dado 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 no edital e seus anexos; resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato 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 do Projeto Básico, Edital e demais anexos, com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

2.1. Este contrato guarda consonância com as normas contidas na Lei n.º 8.666/93, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, ao Edital do CONCORRÊNCIA n.º **01/2015** e seus 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1. São obrigações da CONTRATANTE, além das resultantes da observância da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações:

- 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 a proposta apresentada pela licitante, conforme este edital.
- 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 dez 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 a 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, as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sob a responsabilidade da CONTRATADA.
- i)** Designar um servidor 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.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. São obrigações da CONTRATADA, sem prejuízos das demais obrigações e responsabilidades insertas no Edital, no Projeto Básico e demais anexos:

- a)** Prestar os serviços de alimentação rigorosamente, conforme o estabelecido no Projeto Básico.
- b)** Executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- I.** Programação das atividades de alimentação e nutrição;
- II.** Planejamento dos cardápios;

III. Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e de consumo em geral, bem como os equipamentos necessários;

IV. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

V. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

VI. Produção das refeições de acordo com as especificações técnicas constantes no Projeto Básico, Edital e demais anexos.

VII. Transporte das refeições até os refeitórios da UNILAB: 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, Acarape/CE e Unidade Acadêmica Fazenda Experimental Piroás – situado no Sítio Vale do Piancó, Distrito de Barra Nova.

VIII. Porcionamento e distribuição das refeições, de acordo com as especificações.

IX. Higienização das dependências da cozinha de apoio e do refeitório e dos utensílios, após a prestação dos serviços.

X. Realizar, em dias, **o pagamento dos valores referentes à concessão onerosa de espaço público**, conforme definidos neste Edital e no Projeto Básico.

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 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 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 surtos e toxinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. **Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE.**

g) A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica trimestral de, no mínimo, 03 (três) equipamentos, 01 (uma) das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição da empresa e 15% do total de empregados.

h) Realizar semestralmente, de acordo com a legislação, análise da potabilidade da água de todas as áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e encaminhar o resultado à fiscalização da UNILAB.

i) 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.

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

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

- l)** 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.
- m)** Proibir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do restaurante da UNILAB.
- n)** 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.
- o)** 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.
- p)** 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.
- q)** 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.
- r)** Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONTRATADA, seus funcionários e prepostos.
- s)** Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem a UNILAB ou a terceiros.
- t)** 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.
- u)** 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.
- v)** 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.
- w)** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
- x)** Garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos no Projeto Básico.
- y)** 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.
- z)** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da CONTRATANTE.
- aa)** Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas.
- bb)** Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- cc)** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções.
- dd)** Manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação.
- ee)** Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição.

ff) 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.**

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

hh) 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.

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

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

kk) Garantir a execução qualificada dos serviços. O não cumprimento desta garantia implicará na correção ou repetição gratuita dos serviços, ou aplicação das penalidades previstas neste instrumento contratual.

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

mm) 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 edital.

nn) 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.

oo) 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.

pp) 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.

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

5.1. A assinatura do Contrato deverá ser efetivada no **prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento da Nota de Empenho, sem prejuízo das obrigações constantes nas demais cláusulas deste contrato, do edital e demais anexos, observadas as orientações da CONTRATANTE para execução dos serviços.

5.2. Na execução dos serviços **deverão ser observadas as especificações técnicas e demais orientações descritas no Projeto Básico**, anexo ao Edital.

5.3. O quantitativo atual servido é de 1600 refeições diárias, entre almoço e jantar, no Campus da Liberdade, Unidade Acadêmica dos Palmares e a Fazenda Experimental – Piroás. A estimativa de fornecimento 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, que estima-se um total de 6.471 pessoas, sendo que cerca de 2.700 fazem parte do quantitativo estimado de discentes dos cursos

de educação à distância. O valor, entretanto, poderá variar para mais ou menos, em função de cursos, trabalhos externos, satisfação dos usuários, entre outros fatores.

a) O(s) representante(s) da CONTRATANTE, envolvidos na gestão do Contrato, comunicará(ão) à empresa CONTRATADA qualquer aumento significativo do número de clientes com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

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 normas da vigilância sanitária.

c) A CONTRATADA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação de refeições prontas transportadas e infraestrutura adequada para a prestação do serviço.

d) 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.

e) 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.

f) 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 e encaminhado, em seguida, à CONTRATADA.

g) 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.

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

i) 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 devem receber, no mínimo, 08 (oito) cubas gastronômicas. Os balcões refrigerados devem possuir, no mínimo, 03 (três) cubas gastronômicas. A CONTRATADA deverá equipar cada refeitório com, no mínimo, 01 (um) balcão de cada, com as especificações acima.

j) A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes nos refeitórios do campus da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares (Conforme Quadro 1, do subitem 3.4.1, alínea “j” do Projeto Básico), estando o referido material sob a responsabilidade da mesma.

k) A 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, cujo valor será calculado com base no Quadro 2, do subitem 3.4.1, alínea “k” do Projeto Básico. A CONTRATADA declarará expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e mobiliário de propriedade da UNILAB, antes do início das atividades.

l) A CONTRATADA deverá utilizar as instalações dos refeitórios da UNILAB, através de Termo de Concessão de Uso Oneroso, expedido pela CONTRATANTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, a guarda e a manutenção dos mesmos.

m) 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.

n) 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.

o) 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.

p) As refeições serão oferecidas no modo self-service, com porcionamento apenas do prato proteico e do prato vegetariano, realizado por funcionário da empresa CONTRATADA.

q) A mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, será de responsabilidade da CONTRATADA.

r) A CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, com carga horária mínima de 12 horas semanais nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.

s) 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.

t) Todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes.

5.4. 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 e JANTAR deve conter no mínimo a seguinte composição:

- I. Prato principal:** 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço;
 - II. Prato Principal Vegetariano;**
 - III. Guarnição básica:** arroz branco, arroz integral e feijão ou baião de dois;
 - IV. Guarnição variável:** uma opção, em combinação com o prato principal. Exemplo: macarrão, farofa, purê, pirão, etc.;
 - V. Salada crua:** 02 opções;
 - VI. Salada cozida:** 01 opção;
 - VII. Sobremesa:** doces ou frutas;
 - VIII. Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta,** não sendo permitido o uso de suco artificial.
- Quantidade a ser servida: 240 ml.

c) 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.

d) A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários, após aprovação do CONTRATANTE, 11 (onze) cardápios por semana, correspondendo a dez de segunda à sexta-feira (almoço e jantar) e um cardápio aos sábados (almoço). Os cardápios deverão ser variados, diariamente e semanalmente.

e) Os cardápios deverão atender as especificações contidas na alínea “e”, subitem 3.4.2 do Projeto Básico.

- f)** 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.
- g)** Cardápios diferenciados deverão estar previstos para atendimento em datas especiais (Ex: período junino, páscoa natal, ano novo, independência dos países, etc).
- h)** Refeições especiais para portadores de patologias poderão ser solicitadas por nutricionista da instituição, mediante aviso prévio.
- i)** As refeições serão servidas em PRATOS RASOS GRANDES, com auxílio de bandeja de apoio de material plástico.
- j)** A empresa CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições aos clientes, tais como: porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, saladeiras, pratos e talheres (limpos e em quantidade suficiente por refeição) e outros materiais necessários à distribuição dos alimentos.
- k)** Os copos descartáveis e os guardanapos serão disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições.
- l)** A CONTRATADA deverá fornecer juntamente com as refeições palheta descartável para suco, sachê de sal, sachê de açúcar 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.
- m)** 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.
- n)** Deverão ser utilizados temperos e condimentos, de preferência naturais, em quantidades que propiciem sabor agradável.
- o)** Não poderá ser utilizado excesso de sal e outros condimentos/insumos que possam provocar danos à saúde.
- p)** Selecionar frutas, vegetais e 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.
- q)** Não poderão ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação.
- r)** 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.
- s)** As saladas deverão ser mantidas sob refrigeração e distribuídas em balcão refrigerado.
- t)** Todos os itens utilizados deverão ser consumidos/oferecidos durante o prazo de validade, podendo ser motivo de rescisão contratual, além de outras sanções previstas neste Termo de Contrato e na legislação específica, a constatação de quaisquer materiais vencidos nos estoques da CONTRATADA.
- u)** Poderão ser aplicadas a CONTRATADA as sanções previstas neste Termo de 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.
- v)** A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem ofertados.
- w)** A CONTRATANTE poderá requerer o fornecimento de alimentação para estudantes de outras instituições públicas de ensino que estejam em atividades acadêmicas (ensino, pesquisa e extensão) nas suas instalações, ou por quaisquer convênios, parcerias, entre outras.
- x)** 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.

CLÁUSULA SEXTA – DA GARANTIA

6.1. Poderá ser exigida da licitante vencedora, **no ato da assinatura do termo contratual**, prestação de garantia em favor da CONTRATANTE, correspondente a **5% (cinco por cento) do valor total do contrato**, numa das seguintes modalidades, conforme opção da CONTRATADA:

- a)** caução em dinheiro ou títulos da dívida pública federal;
- b)** seguro-garantia;
- c)** fiança bancária.

6.2. Para a garantia do contrato, caso a CONTRATADA opte por apresentar títulos da dívida pública, os mesmos deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal, como aquelas previstas no art. 2º, da Lei n.º 10.179, de 06 de fevereiro de 2001.

6.3. Caso a CONTRATADA opte pela caução em dinheiro, deverá providenciar o depósito junto ao Banco do Brasil, nominal à UNILAB, para os fins específicos a que se destina, sendo o recibo de depósito o único meio hábil de comprovação desta exigência.

6.4. A CONTRATANTE fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto do contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA, de seu preposto ou de quem em seu nome agir.

6.4.1. A autorização contida nesta subcláusula é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

6.5. CONTRATADA obriga-se a repor, no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela CONTRATANTE.

6.6. A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

6.7. A garantia será restituída automaticamente, ou por solicitação, **no prazo de até 3 (três) meses contados do final da vigência do contrato ou da rescisão**, em razão de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, somente **após comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação**.

6.8. Caso a CONTRATADA não efetive o cumprimento dessas **obrigações até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual ou da rescisão, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela CONTRATANTE**, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, da Instrução Normativa SLTI/MP n.º 02/2008.

6.9. A devolução da garantia ficará condicionada à comprovação pela CONTRATADA, da inexistência de débitos trabalhistas em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.

6.9.1. A devolução da garantia contratual pressupõe, por sua essência, a plena satisfação de todas as obrigações contratuais, e também envolve, por certo, a quitação dos encargos de índole trabalhista advindas da execução do contrato. Assim, mostra-se justo e coerente condicionar a devolução da garantia contratual face à prova de quitação de todas as verbas trabalhistas.

6.10. Caso ocorra a prorrogação da vigência do contrato, observadas as disposições constantes no art. 57, da Lei n.º 8.666/1993, a CONTRATADA deverá, a cada celebração de termo aditivo, providenciar a devida renovação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO E DO REAJUSTE

7 A CONCESSIONÁRIA pagará à **UNIVERSIDADE** pela concessão de uso do espaço físico, mencionado na **Cláusula primeira**, a quantia mensal de R\$_____ , e deverão ser pagos até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

7.1. Pelos serviços executados, a **CONTRATANTE** pagará o preço ofertado na proposta da licitante vencedora, correspondente ao **VALOR DE R\$ XXXX** . Os preços contratuais serão reajustados para mais ou para menos, de acordo com a variação dos índices indicados setoriais indicados abaixo, vedada a periodicidade de reajuste inferior a um ano, contados da data limite para apresentação da proposta, nos termos do Decreto nº 1.054/1994.

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

7.3. O preço unitário pago pela **refeição** será reajustado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

7.4. Os preços ajustados já levam em conta todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

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

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas com a aquisição objeto da presente licitação correrão por conta do orçamento da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, PTRES: 076571; Elemento de Despesa: 339039; Fonte: 0112; PI: MSTPJG0101N.

8.2. 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.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. A **CONTRATANTE** efetuará o pagamento mensalmente à **CONTRATADA**, até o 10º (décimo) dia útil, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, **compreendida nesse período a fase de ateste da mesma** - a qual 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 – em moeda corrente nacional, por intermédio de Ordem Bancária e de acordo com as condições constantes na proposta da empresa e aceitas pela UNILAB.

9.2. A **CONTRATADA** deverá encaminhar à UNILAB, **quando da execução dos serviços**, a Nota Fiscal/Fatura, a fim de que sejam adotadas as medidas afetas ao pagamento.

9.3. Para execução do pagamento de que trata este subitem, 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 n.º 12.397.930/0001-00.

9.4. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, a mesma deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

9.5. A efetivação do pagamento ficará condicionada à comprovação, por parte da CONTRATADA, da manutenção de todas as condições habilitatórias exigidas no Edital.

9.6. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

9.7. Os pagamentos ficarão condicionados às disponibilidades financeiras do Tesouro Nacional e no caso de eventual atraso de pagamento, e mediante pedido da CONTRATADA, o valor devido será atualizado financeiramente, desde a data a que o mesmo se referia até a data do efetivo pagamento, pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mediante aplicação da seguinte fórmula:

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

AF = atualização financeira;

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

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

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

9.8. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos à CONTRATADA para as correções solicitadas, não respondendo a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

10.1. 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 com base nos termos do inciso II, atendendo aos critérios do §2º do artigo 57, da Lei nº 8.666 de 1993, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

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

10.3. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

10.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando:

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

a.1) Para tanto, a Contratante consultará o SICAF, o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis), e o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de

Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), em nome da empresa contratada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

- b)** a CONTRATADA não mantiver, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c)** a CONTRATADA não concordar com a eliminação, do valor do contrato, dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido pagos ou amortizados no primeiro ano de vigência da contratação.
- d)** a prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

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

11.4.1. Supervisionar os serviços contratados;

11.4.2. Encaminhar subsídios, quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas.

11.4.3. Notificar a empresa da intenção da UNILAB em aplicar as sanções.

11.5. 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;

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

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. 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.

11.11. 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.

33.2.

33.3. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- y)** advertência por escrito;
- z)** multa de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor global do contrato, pelo descumprimento de qualquer outra condição ajustada no contrato que não tenha previsão específica;
- aa)** 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;
- bb)** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho quando for constatado o descumprimento de qualquer obrigação prevista neste Edital e/ou no Projeto Básico, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas.
- cc)** pela inobservância dos prazos de fornecimento do produto, multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, até o limite do valor total da contratação, nos termos do art. 412 do Código Civil, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho. A aplicação da multa de que trata esta alínea não impede a anulação unilateral da contratação;
- dd)** multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, nos casos anulação da contratação por culpa da CONTRATADA.

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

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 UNILAB.

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

12.6. 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 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

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

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

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

12.10. 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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - MEDIDAS ACAUTELADORAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, na Lei Complementar nº 123, de 2006, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

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

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

Redenção, ____ de _____ de 2015.

NOME
REITOR

**[NOME REPRESENTANTE
CONTRATADA]**

Representante da CONTRATADA