



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

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016/PROAD/UNILAB**

A Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, por meio de sua Comissão de Licitação, designada pela **Portaria GR n.º 001, de 04 de janeiro de 2016**, torna público para conhecimento dos interessados que, observadas as normas e condições do presente Edital e as disposições contidas na Lei n.º 8.666/93, publicada no Diário Oficial da União, de 22 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, encontra-se aberta a licitação, na modalidade de **CONCORRÊNCIA PÚBLICA**, do tipo **MAIOR OFERTA**, conforme especificações constantes neste Edital e 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.º 02, de 30 de abril de 2008 e demais alterações, pela Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 02, de 11 de outubro de 2010; Decreto n.º 2.271, de 7 de julho de 1997; pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006; pelo Decreto n.º 8.538, de 06 de outubro de 2015, bem como à legislação correlata e demais exigências previstas neste edital e seus anexos.

**PROCESSO Nº 23282.001514/2016-34**

**Data da Entrega e Abertura dos Envelopes: 07/07/2016**

**Horário: 09h30 – HORÁRIO DE BRASÍLIA**

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

**CEP: 62.790-000 Credenciamento: das 08h30 às 09h30 – HORÁRIO DE BRASÍLIA**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** A presente Concorrência tem como objeto a Concessão de uso de 01 (um) espaço para o funcionamento de cantina em instalação já existente no prédio da Unidade Acadêmica dos Palmares na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - Unilab, localizado na Rodovia CE 060 – km 51, CEP: 62.785-000, Acarape – Ceará, conforme condições e especificações constantes no Edital e demais anexos.



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

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

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

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

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

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

**1.3.2.** julgamento das propostas;

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

**1.3.4.** resultado de julgamento desta **Concorrência**.

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

**1.5.** A resposta da Comissão de Licitação da Unilab ao pedido de esclarecimento formulado será divulgada pelo endereço eletrônico [licitacao@unilab.edu.br](mailto:licitacao@unilab.edu.br) e no sítio da Unilab: [www.unilab.edu.br](http://www.unilab.edu.br), menu Licitações, Link – 2016.

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

**2.1. Poderão** participar desta licitação as empresas e pessoas físicas que atenderem às seguintes exigências:

**a)** todas as empresas ou pessoas físicas que atendam às condições de habilitação previstas neste Edital.

**b)** que estiverem devidamente **cadastrados ou não cadastrados** no Sistema Integrado de Cadastro de Fornecedores (SICAF), desde que apresentem a documentação relativa à habilitação.

**c)** entidades empresariais cujo ramo de atividade seja relacionado 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;

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

**2.1.1. 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 desta Concorrência;
- f) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- g) cooperativa de mão-de-obra, conforme Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.
- h) entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e/ou judicialmente;
- i) quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
- j) as licitantes enquadradas na hipótese do Art. 9º, Inciso III, da Lei 8.666, de 23 de junho de 1993, ainda que na hipótese de participação indireta (pessoa que tenha qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica ou trabalhista com os integrantes das comissões);
- k) fica impedido de participar do processo licitatório, qualquer interessado que obtenha parentesco, por consanguinidade ou afinidade, em linha reta até o quarto grau com o Concessionário que já seja beneficiário da Concedente, ou servidores da Concedente que atuam na Comissão de Licitação ou na gestão de uso do bem público, sob pena de nulidade do certame ou de rescisão contratual, no ato do conhecimento do fato, sem prejuízo dos efeitos da lei consoante a improbidade administrativa.

### 3. DO CREDENCIAMENTO

**3.1.** A licitante ou seu representante legal deverá credenciar-se, no dia, local e horário já previsto no preâmbulo, junto à Comissão de Licitação da Unilab, antes da abertura dos envelopes **Documentação** e **Proposta**, munido de Carta de Credenciamento (Anexo IX), 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 VI.
- b) Declaração de Concordância com o Edital, conforme modelo constante do Anexo VII, do presente Edital.

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

**3.2.1.** Cédula de identidade, nos casos de pessoa física.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.8.** Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da documentação ou realização de diligências ou consultas, a Comissão decidirá sobre a Habilitação de cada licitante. Se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão de Licitação da Unilab e que conduzam à interrupção dos trabalhos, serão



elas consignadas em ata e a conclusão da habilitação dar-se-á em sessão convocada previamente, diretamente às licitantes, por meio de e-mail.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.15.** 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 nº 8.538/2015.

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

**5.1.** 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° 02/2016**

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

**ENVELOPE N° 01: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**CONCORRÊNCIA N° 02/2016**

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

**ENVELOPE N° 02: PROPOSTA**

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

## **6. DA HABILITAÇÃO**

### **ENVELOPE N° 01 (DOCUMENTAÇÃO)**

**6.1.** 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 6.3.1., 6.3.2., e 6.4. desta Seção.

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

**6.2.** Os demais interessados, não habilitados parcialmente, na forma do item 6.1 deverão também apresentar todos os documentos a seguir relacionados, referentes à HABILITAÇÃO Jurídica e Regularidade Fiscal, constantes dos artigos 27 a 31 da Lei n° 8.666/93 e alterações.

**6.3.** 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.

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

- a) cédula de identidade;
- b) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;



**6.3.2. 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 de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa.

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

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

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

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

**6.4. Documentos Complementares:**

- a) Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, conforme modelo Anexo V 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 X a este Edital.
- c) Declaração de Vistoria ou de Abstenção de Vistoria, modelo Anexo II e III 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. No caso de não realização da vistoria, será necessário entregar a Declaração de Abstenção de Vistoria, conforme anexo III.

e) A vistoria deverá ser agendada junto a Coordenação de Serviços Operacionais, pelo telefone (85) 3332-6244, 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 VIII 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 3 (Credenciamento) e presentes na sessão de licitação.

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

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

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

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

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

a) em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, conforme o caso, e endereço respectivo;

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

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

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

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



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

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

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

## **8. DA PROPOSTA**

### **ENVELOPE N° 02**

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

**8.1.1.** Fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da licitante ou nome do licitante, caso seja pessoa física, o CNPJ ou CPF (caso seja pessoa física), número de telefone, fax, e-mail, endereço com CEP;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**9.2.2.** Procedida a consulta, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante, declarações estas que deverão ser assinadas pelos membros da Comissão de



Licitação e por todos os representantes legais de cada uma das licitantes presentes, as quais serão juntadas ao processo de licitação;

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

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

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

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

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

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

**9.2.9.** Havendo na sessão manifesto interesse de interposição de recurso por parte de qualquer licitante, fato que deverá constar da ata, a Comissão de Licitação encerrará a reunião, mantendo em seu poder todos os envelopes Propostas de Preços, devidamente fechados e rubricados, abrindo-se dessa forma, o período recursal de que trata o art. 109, da Lei nº 8.666, de 1993;

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

**I** - produzidos no País;

**II** - produzidos ou prestados por empresas brasileiras.

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

**IV** - produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

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

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

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

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

**9.3.13.** Havendo na sessão manifesto interesse de interposição de recurso por parte qualquer licitante e não dependente da condição posta no subitem anterior, fatos que deverão constar da ata, a Comissão de Licitação encerrará a reunião, abrindo-se dessa forma, o período recursal de que trata o art. 109, da Lei nº 8.666, de 1993;

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

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



juízo final da licitação, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

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

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

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

## **10. DA VISTORIA**

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

**10.2.** A vistoria deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das 08h30 às 11h30 e das 14h às 16h00, sob responsabilidade de um responsável designado pela Unilab, pelo telefone (85) 3332-6244, devendo ser efetivada **até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública.**

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

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** Observado o disposto no **artigo 109 da Lei nº 8.666/93**, a **licitante** poderá apresentar recurso à Comissão de Licitação da Unilab, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da



intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante, julgamento das propostas e anulação ou revogação desta Concorrência.

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

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

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

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

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

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

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

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

**12.4.** Expirado o prazo previsto no item 12.2, a Unilab poderá convocar os licitantes remanescentes para firmar o presente contrato nos mesmos termos da proposta do licitante vencedor ou revogar a licitação. Os licitantes remanescentes não estarão sujeitos às penalidades mencionadas no item 12.3 se não aceitarem as condições contidas na proposta vencedora.

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

**13.1.** As despesas com a contratação dos serviços, objeto da presente licitação, correrão por conta do orçamento da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – Unilab para o exercício de 2016.

**13.2.** As despesas referentes ao objeto desta licitação classificam-se como ordinárias e rotineiras previstas no orçamento, destinadas à manutenção de ações pré-existentes, assim, prescindem da estimativa de impacto orçamentário-financeiro de que trata o art. 16, inciso



I, da Lei de Responsabilidade Fiscal, conforme acórdão 883/2005 do Tribunal de Contas da União.

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

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

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

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

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

**14.4.1.** Supervisionar os serviços contratados;

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

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

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

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

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

**14.7.** Cabe à CONTRATADA atender prontamente e dentro do prazo estipulado quaisquer exigências do Fiscal ou do substituto inerentes ao objeto desta licitação, sem que disso decorra qualquer ônus extra para a CONTRATANTE, não implicando essa atividade de acompanhamento e fiscalização qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da



CONTRATADA, que é total e irrestrita em relação ao serviço, inclusive perante terceiros, respondendo a mesma por qualquer falta, falha, problema, irregularidade ou desconformidade observada na execução do ajuste.

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

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

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

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

**15.1.** São obrigações do Concessionário:

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**15.1.43.** Atender, prioritariamente, os alunos e funcionários da Unilab, oferecendo serviços eficientes e tratamento cortês;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**15.1.56.** Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações



hidráulicas e outras, submetendo o projeto, antes da execução, à Coordenação de Infraestrutura da Unilab;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**15.1.69.** Permitir a fiscalização e acompanhamento por um servidor designado pela Unilab;

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



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

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

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

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

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

**15.1.76. Certificado de curso de qualificação,** capacitação ou treinamento específico que habilita o responsável pela execução dos serviços de cantina a desenvolver técnicas e manipulação de alimentos, com carga horária mínima de 20 horas. **Será obrigatório e deverá ser apresentado no ato da assinatura do contrato;**

**15.1.77.** Caso o certificado/comprovante acima não esteja no nome de próprio licitante, este deverá comprovar o vínculo empregatício do dono do certificado, através de contrato de trabalho ou cópia da carteira de trabalho;

**15.1.78.** A não apresentação do Certificado implica na impossibilidade de assinatura do contrato, cabendo ao licitante as sanções cabíveis estipuladas no Edital;

**15.1.79.** Apresentar, no momento da assinatura do contrato, a relação de pessoal e aparelhamento necessários para a execução dos serviços, conforme anexo XI.

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

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

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

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

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



**16.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por meio de um servidor que será designado pela Administração, especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao instrumento contratual;

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

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

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

**16.1.8.** Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da concessionária que ensejaram sua contratação;

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

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

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

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

**16.1.13.** Gerar Guia de Recolhimento da União - GRU, do valor mensal desta concessão. A despesa com a operação é por conta do Concessionário;

## **17. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**17.1.** O Pagamento ocorrerá por meio de **GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO (GRU)**, do valor mensal desta concessão.

**17.2** O CONCESSIONARIO recolherá, até o 5º dia útil do mês seguinte ao vencimento, GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO (GRU) a ser emitida pela Unilab.

**17.3.** No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, desde a data a que o mesmo se referia até a data do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

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

**EM** = Encargos moratórios;



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

**VP** = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

**TX** = Percentual da taxa anual = 6%.

**17.4.** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Guia de Recolhimento da União (GRU), serão estes restituídos à Unilab para as correções solicitadas.

## **18. DA REVISÃO E DO REAJUSTE**

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

**18.2.** 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.

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

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

## **19. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA**

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

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

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

**19.4.** A não regularização da documentação, no caso da licitante vencedora apresentar restrições na comprovação da regularidade fiscal, no prazo previsto no §1º, do art. 43, da



Lei Complementar nº 123, de 2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato e/ou a retirada da Nota de Empenho ou revogar a licitação.

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

**19.6.** Quando a vencedora da licitação não fizer a comprovação acima referida ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convocada outra licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato e/ou retirar a Nota de Empenho, sem prejuízo da multa prevista no item 20 deste Edital, e das demais cominações legais.

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

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

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

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

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

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

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



**19.14.** É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Edital, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no item 20 deste edital.

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

- a) advertência por escrito;
- b) multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da proposta ofertada pela LICITANTE DESISTENTE devidamente atualizado, na hipótese de **desistência injustificada** da proposta, **após a fase de HABILITAÇÃO**, conforme previsto no subitem **9.2.15** deste Edital, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas em Edital e no art. 87, da Lei nº 8.666/1993.
- c) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura referente ao descumprimento de qualquer obrigação prevista no Projeto Básico ou neste contrato, **ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas**;
- d) multa de 10% (dez por cento), 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;
- e) pela inobservância dos prazos de fornecimento do produto/serviço, 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;

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

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

**20.3.** A sanção prevista no subitem 20.2, alínea “a”, poderá ser aplicada juntamente com as demais penalidades, assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, no respectivo processo, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis.**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **21. DA REVERSÃO**

**21.1.** Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será



obrigatoriamente devolvido o imóvel objeto desta licitação.

## **22. DA ENCAMPAÇÃO**

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

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

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

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**24.1.** 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;

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

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

**24.4.** O **Valor Estimado Mínimo Mensal** a ser apresentado para a concessão de espaço para uso destinado ao funcionamento da cantina da Unidade Acadêmica dos Palmares será de **R\$ 172,84 (Cento e setenta e dois reais e oitenta e quatro centavos)**, de acordo com o laudo de avaliação da Unilab;

**24.4.3.** Caso não exista individualização das despesas com consumo de energia e água, será cobrado um acréscimo de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor locativo contratado, quando do pagamento mensal.

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

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

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

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

- Projeto Básico-----ANEXO I;



- Modelo de Declaração de Vistoria -----ANEXO II;
- Modelo de Abstenção de Vistoria-----ANEXO III
- Modelo de Proposta de Preços-----ANEXO IV;
- Modelo de Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes e Impeditivos----ANEXO V;
- Modelo de Elaboração Independente de Proposta-----ANEXO VI;
- Modelo de Declaração de Concordância com o Edital-----ANEXO VII;
- Modelo de Declaração de Enquadramento de ME e EPP-----ANEXO VIII;
- Modelo de Carta de Credenciamento-----ANEXO IX;
- Modelo de Declaração de não utilização de mão-de-obra infantil-----ANEXO X
- Modelo de Declaração de Pessoal e Aparelhamento -----ANEXO XI;
- Minuta do Contrato-----ANEXO XII;

Redenção-CE, 03 de junho de 2016.

---

Vanessa Ingrid da Costa Cardoso

---

Andreia Cavaignac Machado

---

Mariana Benevides Freire

---

Paulo Roberto Pinheiro Silva Junior

---

Aline Alves da Silva  
Presidente da Comissão de Licitação/UNILAB



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

**ANEXO I AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**PROJETO BÁSICO**

### **1 - OBJETO**

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

- 1.1. O espaço público a ser concedido compreende uma área de: 105,00m<sup>2</sup>.
- 1.2. Não serão disponibilizados pela UNILAB mobílias e nem equipamentos.

### **2 - JUSTIFICATIVA**

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

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

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

### **3 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

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



## 4 – EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

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

- a) Atuar no ramo pertinente ao objeto da licitação;
- b) Não estar impedida de contratar com a Administração Pública;
- c) **Certificado de curso de qualificação**, capacitação ou treinamento específico que habilita o responsável pela execução dos serviços de cantina a desenvolver técnicas e manipulação de alimentos, com carga horária mínima de 20 horas. **Será obrigatório e deverá ser apresentado no ato da assinatura do contrato.**
- d) Caso o certificado/comprovante acima não esteja no nome de próprio licitante, este deverá comprovar o vínculo empregatício do dono do certificado, através de contrato de trabalho ou cópia da carteira de trabalho.
- e) A não apresentação do Certificado implica na impossibilidade de assinatura do contrato, cabendo ao licitante as sanções cabíveis estipuladas no Edital.
- f) Não estar em recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- g) Não tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado, ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;
- h) Não esteja reunida em consórcio, que sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- i) Não seja estrangeira não autorizada a funcionar no país;

## 5 – DAS OBRIGAÇÕES

### 5.1. DA CONCESSIONÁRIA:

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1.50. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das



instalações hidráulicas e outras, submetendo o projeto, antes da execução, à Coordenação de Infraestrutura da UNILAB;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

## **5.2. DA CONCEDENTE:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## 6 - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Os serviços, objeto do contrato a ser celebrado, serão prestados pela concessionária vencedora do decurso das 7:00 às 20:00h, nos dias úteis em que haja expediente normal na Unidade Acadêmica dos Palmares;

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

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

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

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

## 7 - DOS PADRÕES DOS LANCHES

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

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

SUGESTÕES DE SUCOS
Sucos da fruta da época, 250 ml (laranja com mamão e cenoura, abacaxi com hortelã, laranja, laranja com mamão, laranja com maracujá, limão com couve-folha, limonada, maçã com limão, maracujá, caju, cajá, acerola, goiaba, abacaxi, mamão, goiaba, uva, melão, maçã, limão, suco à base de soja, sucos industrializados com mais de 50% de polpa, cenoura), entre outros.
<i>Obs: não será permitido colocar à disposição bebidas alcoólicas e/ou sucos artificiais.</i>

SUGESTÕES DE FRUTAS
- Mamão (fatia) - Melão (fatia) - Melancia (fatia) - Laranja (unidade) - Tangerina (unidade) - Banana (unidade) - Manga espada ou rosa (fatia ou unidade)

- Maçã (unidade)
- Goiaba (unidade)
- Salada de frutas
- Abacaxi (fatia)
- Cajá
- Cajú

### SUGESTÕES DE DOCES

- Gelatina
- Pudim ou manjar
- Torta simples
- Cocada

ITEM	DESCRIÇÃO DOS LANCHES
01	Achocolatado Integral/Light/Diet
02	Água mineral gasosa e não gasosa (garrafa 300 ml)
03	Alimentos regionais como beiju, tapioca, cuscuz, canjica, broas de milho e biscoito de polvilho.
04	Barra de Cereal Integral/Light/Diet
05	Bebidas isotônicas
06	Biscoito Integral/Light/Diet
07	Bolachas
08	Bolos: fubá, batata, cenoura, chocolate, macaxeira, milho, trigo com recheio de frutas, tapioca e outros
09	Café com e sem açúcar (fornecer adoçante dietético)
10	Cachorro quente
11	Café com leite desnatado
12	Café com leite integral
13	Capuchino
14	Frutas (maçã, pêra, banana, mamão, etc.)
15	Iogurte
16	Leite achocolatado

17	Leite integral, semidesnatado, desnatado
18	Misto quente
19	Pão com manteiga
20	Pão com ovo
21	Pão de queijo, pão de batata, pão de mel, pão doce recheado com salada de frutas, pão francês integral, pão com requeijão
22	Picolés e sorvetes de frutas variadas
23	Queijo quente
24	Refrigerantes comuns e diet (garrafas, latas ou copos descartáveis)
25	Salada de frutas com e sem adição de açúcar e/ou leite condensado
26	Salgados (apenas os de forno, ex: mini pão de batata com requeijão, esfirra de carne moída, esfirra de frango, croissant, de frango, queijo, queijo e presunto, enrolado de presunto, quibe de forno, empada de frango, empada de camarão, e outros
27	Sanduíches naturais (composição variada com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto light e queijo branco)
28	Sucos naturais
29	Vitaminas de frutas

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

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

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

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

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

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

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

## 9 – DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA APLICÁVEL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 10 – DA FISCALIZAÇÃO

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

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



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

## **11 – DO INÍCIO DOS SERVIÇOS**

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

## **12 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

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

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

13.1. O mínimo mensal do Contrato será de **R\$ 172,84 (cento e setenta e dois reais e oitenta e quatro centavos)**, com previsão de desconto de 50% (cinquenta por cento) nos meses de férias escolares;

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

13.3. O valor mensal será acrescido de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor da mensalidade, referente às despesas de energia e água.

## **14 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**Redenção, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.**

**Vanessa Ingrid da Costa Cardoso**  
**Coordenadora de Logística**  
**SIAPE 2033234**



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

**ANEXO II AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

Declaro para fins da CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016 e junto a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira que eu, ....., C.I ou CNPJ n.º....., CPF n.º....., conforme determinação editalícia, vistoriei o espaço físico com uso destinado ao serviço de cantina em instalação já existente na Unidade Acadêmica dos Palmares da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – Unilab, localizado na Rodovia CE- KM 51, CEP: 62.785.000, Acarape - Ceará, **sem ônus para a Unilab**, conforme especificações constantes do Edital e demais anexos, e, tendo tomado conhecimento de todas as suas peculiaridades, estando apto para uso.

Município/UF, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Representante legal da empresa (conforme identidade)**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do servidor responsável pelo acompanhamento da vistoria**



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

**ANEXO III AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**DECLARAÇÃO DE ABSTENÇÃO DE VISTORIA**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

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 PÚBLICA Nº 02/2016, 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 2016.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Representante legal da empresa (conforme identidade)**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do servidor responsável pelo recebimento**



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

**ANEXO IV AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**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

Referente: Concorrência Pública nº 02/2016.

DADOS DO PROPONENTE: RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/CPF:

ENDEREÇO

COMPLETO:

TELEFONE:

E-mail (se houver):

FAX:

Nº Conta Corrente: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Banco: \_\_\_\_\_

Item	Concessão de Uso de Espaço Físico	Quant. (meses)	Valor Mensal	Valor Anual
01				
<b>Valor (R\$)</b>				

a) Validade de Proposta: 60 dias

b) Valor mensal global da proposta por extenso:

c) Valor anual global da proposta por extenso:

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

Município/UF, ..... de ..... de 2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura (conforme identidade), RG, CPF



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

**ANEXO V AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATOS**  
**SUPERVENIENTES E IMPEDITIVOS**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_, CNPJ/CPF nº \_\_\_\_\_,  
SEDIADA \_\_\_\_\_ (ENDEREÇO COMPLETO) \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as  
penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no  
presente Processo Licitatório, tal como parentesco com servidor ou dirigente de órgão  
ou entidade contratante ou responsável pela licitação, ciente da obrigatoriedade de declarar  
ocorrências posteriores.

Município/UF, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Representante legal da empresa (conforme identidade)/ RG**



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

**ANEXO VIAO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE**  
**PROPOSTA**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

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

(a) a proposta apresentada para participar da Concorrência Pública 02/2016 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência Pública 02/2016 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2016 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência Pública 02/2016 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Pública 02/2016 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência Pública 02/2016 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Unilab antes da abertura oficial das propostas; e

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

Município/UF, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.



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

**ANEXO VII AO EDITAL**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**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 2016.

---

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



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

**ANEXO VIII AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**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 \_\_\_\_\_ de 2016.

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



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

**ANEXO IX AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2016**  
**MODELO DE 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 à CONCORRÊNCIA Nº 02/2016, 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 2016.

---

**Assinatura do Representante legal da empresa (conforme identidade)/ RG**



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

**ANEXO X AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/ 2016**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA**  
**INFANTIL**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

..... inscrita no CNPJ/CPF 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 Nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Município/UF, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Representante legal da empresa (conforme identidade)/ RG**



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

**ANEXO XI AO EDITAL**  
**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2016**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PESSOAL E APARELHAMENTO**

**DECLARAMOS**, para todos os efeitos legais, que dispomos de pessoal e aparelhamento técnico adequado e disponível para a prestação satisfatória dos serviços objeto deste Edital de Concorrência nº 02/2016, estamos de pleno acordo com as condições estabelecidas para esta licitação, às quais nos submetemos incondicional e integralmente. Segue abaixo a discriminação dos profissionais que farão parte da realização dos serviços:

---

NOME COMPLETO  
FUNÇÃO  
RG

Município/UF, ..... de ..... de 2016.

---

**Assinatura do Representante legal da empresa (conforme identidade)/ RG**



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

**ANEXO XII AO EDITAL  
EDITAL DE CONCORRÊNCIA N° 02/2016  
MINUTA DO CONTRATO**

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

A **UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – UNILAB**, com sede na cidade de Redenção-Ceará, 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 por seu Reitor, Senhor TOMAZ AROLDI DA MOTA SANTOS, nomeado pela Portaria n° 120, de 12 de fevereiro de 2015, portador da Carteira de Identidade n° MG-207.123, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo (a) Sr (a). \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade n° \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_, e CPF n° \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, referente ao **CONCORRÊNCIA PÚBLICA 02/2016 - UNILAB**, tendo em vista o que consta no Processo n.º 23282.1514/2016-34, e em observância ao disposto nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos: n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000 e alterações posteriores, pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, pelo Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 e legislação correlata, aplicando-se subsidiariamente a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, mediante as cláusulas e condições seguintes:



## **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

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

**1.1.** O espaço público a ser concedido compreende uma área de: 105,00m<sup>2</sup>.

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO**

**2.** Este Contrato guarda consonância com as normas contidas na Lei n.º 8.666/93, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, ao Edital da CONCORRÊNCIA PÚBLICA 02/2016 - UNILAB e seus Anexos, ao Projeto Básico, à Proposta de Preços da CONTRATADA, e demais documentos que compõem o Processo supramencionado que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

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

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

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

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

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

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

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

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



- 3.8.** Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da concessionária que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- 3.9.** Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato, da dedetização e faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;
- 3.10.** Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 3.11.** Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;
- 3.12.** Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela da cantina, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, **será considerado motivo de rescisão do contrato.**
- 3.13.** Prestar informações e esclarecimentos solicitados pela contratada quando pertinentes à execução do objeto deste contrato;
- 3.14.** Gerar Guia de Recolhimento da União - GRU, do valor mensal desta concessão. A despesa com a operação é por conta do Concessionário.

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

##### **4.1. São obrigações do Concessionário:**

- 4.1.1.** Afixar, em local visível, ou seja, na entrada da cantina e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, que deverá ser impressa, tipo cartaz;
- 4.1.2.** Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela porta lateral existente no edifício;
- 4.1.3.** Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;
- 4.1.4.** Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;
- 4.1.5.** Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, durante a vigência do Contrato;



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.1.27.** Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento da Cantina, os quais deverão permanecer em bom estado de uso durante toda a vigência do contrato, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, garrafas

térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Equipamentos e materiais mínimos: freezer, refresqueira, moedor de carne, liquidificador, extrator de sucos, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene. E, ainda, fornecer o mobiliário necessário para acomodação da comunidade universitária e administrativa da UNILAB em conformidade com o espaço objeto desta concessão;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.1.37.** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licença sanitária, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.1.49.** Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações



hidráulicas e outras, submetendo o projeto, antes da execução, à Coordenação de Infraestrutura da UNILAB;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

**4.1.79.** A UNILAB não custeará as contas provenientes das concessionárias públicas tais como água e luz devendo para tanto ser acrescido ao valor do pagamento efetuado pela CONCESSIONÁRIA o percentual de 25% (vinte e cinco por cento).

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

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

**4.1.82.** Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação dose serviços.

**4.1.83.** O concessionário deverá apresentar em local visível o alvará da vigilância sanitária, atestando estar nas condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de acordo com a Resolução – RDC nº 216, 15 de setembro de 2004, ANVISA.

**4.1.84.** A contratante que optar também pelo fornecimento de refeições do tipo almoço **deverá** responsabilizar-se por **apresentar à administração o Manual de Boas Práticas e o Procedimento Operacional Padronizado (POP's)**, assinado por profissional nutricionista ou engenheiro de alimentos registrado no conselho profissional competente, no qual deverá conter as formas de higienização, o período de desinfecção e desratização, os mecanismos para prevenção de acidentes, os usos de EPI's, a manipulação dos alimentos, dentre outras práticas, sob pena de rescisão contratual e demais sanções elencadas no Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **5.3. Dos padrões dos lanches e das refeições:**

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

**5.3.2.** A tabela de produtos alimentícios mínimos a serem oferecidos pela lanchonete deverão estar conforme item 7.2. do Projeto Básico.

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA SEXTA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

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



## **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO DA CONCESSÃO**

**7.1** O valor mensal do contrato será de R\$ XXX,XX (XXXXXXXXXXXX) e valor global de R\$ XXXX,XX (XXXXXXXXXX);

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

**7.3.** Os valores acima estão incluídos os gastos com fornecimento de água e energia elétrica.

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO**

**9.1.** O Pagamento ocorrerá por meio de **GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO (GRU)**, do valor mensal desta concessão. A despesa com a operação é por conta do Concessionário. Estão incluídas nesta os ônus da inadimplência, inclusive relativamente à cobrança bancária e eventuais protestos de títulos, que não excluem as penalidades administrativas contidas no contrato.

**9.2** O CONCESSIONARIO recolherá, até o 5º dia útil do mês seguinte ao vencimento, GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO (GRU) a ser emitida pela UNILAB.

**9.3.** No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, desde a data a que o mesmo se referia até a data do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:



**EM = I x N x VP**, sendo:

**EM** = Encargos moratórios;

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

**VP** = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

365

**TX** = Percentual da taxa anual = 6%.

**9.4.** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Guia de Recolhimento da União (GRU), serão estes restituídos à UNILAB para as correções solicitadas.

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

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

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

**10.3** 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.

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

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

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

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

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



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

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO**

**11.1** O acompanhamento e a fiscalização do objeto do Contrato serão exercidos por meio de um representante e um substituto, designados pela CONTRATANTE, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução/o fornecimento, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CONTRATADA, conforme determina o art. 67, da Lei n.º 8.666/1993, e suas alterações.

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

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

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

**11.5** Os serviços, objeto deste contrato, deverão estar rigorosamente dentro das normas vigentes e das especificações estabelecidas pelos órgãos sindicais, municipais, estaduais e federais competentes e pela CONTRATANTE, bem como dentro das normas higiênico-sanitárias, dos procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, sendo que a inobservância destas condições implicará a recusa dos mesmos, bem como o seu devido refazimento e/ou adequação/substituição, sem que caiba à CONTRATADA qualquer tipo de reclamação ou indenização.

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

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

**12.1** Se, na execução do objeto do presente Contrato, ficar comprovada a existência de irregularidade ou ocorrer inadimplemento contratual pelo qual possa ser responsabilizada a CONTRATADA, esta, sem prejuízo das sanções previstas nos arts. 86 a 88, da Lei n.º



8.666/93 e das penalidades previstas no art. 28, do Decreto n.º 5.450/2005, poderá sofrer as seguintes penalidades ou sanções:

a) advertência por escrito;

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

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

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

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

f) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

g) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

### **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 10.520, de 2002, no Decreto nº 5.450, de 2005, no Decreto nº 3.555, de 2000, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, no Decreto nº 3.722, de 2001, na Lei Complementar nº 123, de 2006, no Decreto nº 2.271, de 1997, na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974, Resolução (ANVISA) nº 216, de 15 de setembro de 2004, NBR 22000:2006: sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos, Dez passos para a Promoção da alimentação Saudável nas escolas – Ministério da Saúde, Secretaria da Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição, Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006 e demais legislações aplicáveis, 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 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
TOMAZ AROLDO DA MOTA SANTOS  
Reitor da UNILAB

\_\_\_\_\_  
XXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Representante da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA CONTRATANTE  
NOME:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA CONTRATADA  
NOME:  
CPF: