



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

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018**  
**Processo Administrativo n.º 23282.004189/2018-54**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Pró-Reitoria de Administração da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, por meio de seus Pregoeiros, designados pelas **Portaria GR n.º 655, de 26 de julho de 2017**, e pela **Portaria GR n.º 656, de 26 de julho de 2017**, sediado(a) na Av. da Abolição, nº 3, CEP: 62.790-000, Bairro: Centro, *Campus* Universitário da Liberdade, na cidade de Redenção/CE, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 02, de 11 de outubro de 2010 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 26/07/2018

Horário: **09:00h (Nove horas) – Horário de Brasília**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas, sob demanda, para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), *Campus* da Liberdade – Redenção/CE e Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE, com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será composta de 1 (um) grupo, formado por 4 (quatro) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência (Anexo I deste Edital), devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O valor da concessão onerosa será de R\$ 31.251,48 (trinta e um mil, duzentos e cinquenta e um reais e quarenta e oito centavos) anual, devendo ser pago mensalmente o valor de R\$ 2.604,29 (dois mil seiscentos e quatro reais e vinte e nove centavos) à UNILAB, conforme quadro abaixo, que poderá ser corrigido anualmente (a cada doze meses) pelo Índice geral de preços do mercado (IGP- M), devendo ser recolhido até o 5º (quinto) dia útil do mês.

<b>Local</b>	<b>Medidas (m²)</b>	<b>Valor/mês (R\$)</b>
<b>Campus da Liberdade</b>	398,14	2.114,12
<b>Unidade Acadêmica dos Palmares</b>	92,31	490,17
<b>Valor mensal das 02 unidades</b>		2.604,29
<b>Duração do contrato</b>		12 meses
<b>Valor total da Concessão</b>		31.251,48 <sup>1</sup>

1.4. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio e, na ausência dele, por meio de laudo emitido por equipe técnica que



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

fará levantamento do consumo médio mensal dos equipamentos elétricos utilizados na área concedida; com as despesas de consumo de água, conforme medidor próprio e, na ausência dele, a despesa ficará à cargo da Unilab. Tais valores serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento do serviço, por meio de Guia de Recolhimento da União. As despesas relativas à limpeza e conservação da área objeto da concessão, à vigilância patrimonial, à manutenção preventiva e corretiva e o controle integrado de pragas e vetores das instalações ficam à cargo da CONTRATADA.

1.5. Os licitantes do Pregão Eletrônico nº 06/2018 vinculam-se ao presente Edital e demais Anexos, ao Termo de Referência, à Proposta de Preços da CONTRATADA, à Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo supramencionado que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

1.6. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no CATSER e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

## **2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2018, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26442/158565

Fonte: 8100 / 8250

Programa de Trabalho: 108989

Elemento de Despesa: 339039

PI: MSTPJG0101N

## **3. DO CREDENCIAMENTO**

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), com a solicitação de login e senha pelo interessado.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.



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

**4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MP nº 2, de 2010.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.4. que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.5. que estejam sob recuperação judicial ou extrajudicial;

4.2.5.1. Caso seja positiva a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial, será admitido a habilitação do licitante, desde que seja apresentada a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação;

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3. Sociedades Cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.4. Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.3.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte;

4.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.3.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;



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

4.3.6. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.7. que os serviços são 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, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

## **5. DO ENVIO DA PROPOSTA**

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.6.1. Valor unitário e total do item;

5.6.2. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

5.7. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.9. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

5.9.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.9.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento



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

seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);

5.10. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

5.11. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

5.12. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

## **6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

6.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, contendo cada lance no máximo 02 (duas) casas decimais, sob pena de exclusão do lance, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.



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

- 6.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.11. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos
- 6.12. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.15. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.16. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.17. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.18. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.19. Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

## **7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

- 7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.





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

7.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPDG n. 5/2017, que:

- 7.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 7.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 7.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
- 7.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

7.3 Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta;

7.4 Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço;

7.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-A, item 9.4 da IN nº 05/2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.6 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

7.7 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.8 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

- 7.8.1 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.9 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.10 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.11 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

- 7.11.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.



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

7.11.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.12 Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

## **8 DA HABILITAÇÃO**

8.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 SICAF;

8.1.2 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));

8.1.3 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)).

8.1.4 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4 Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e trabalhista:

### **8.5. Habilitação jurídica:**

8.5.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

8.5.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.5.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.5.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;





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

8.5.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

8.5.7. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.5.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

**8.6. Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.6.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.6.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.6.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.6.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.6.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.6.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.6.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.6.8. caso o licitante detentor do menor preço seja 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 inabilitação.

8.6.8.1. Havendo restrição nos documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a ME, EPP ou equiparada for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Unilab, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa. (art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006)

8.6.8.2. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal e trabalhista dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao(à) Pregoeiro(a).



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

8.6.8.3. Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado nos 5 (cinco) dias úteis inicialmente concedidos.

8.6.8.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, sendo facultado ao(a) Pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação. (art. 43, § 2º da Lei Complementar nº 123/2006)

**8.7 Qualificação Econômico-Financeira:**

**8.7.1** certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**8.7.2** certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 30 (trinta) dias contados da data da sua apresentação;

8.7.2.1. Caso seja positiva a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial, será admitido a habilitação do licitante, desde que seja apresentada a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação;

**8.7.3** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.7.2.1 O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

**8.8** As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

**8.8.1** Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição – CRN) da unidade federativa da empresa participante;

**8.8.2** Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação de que possui em seu quadro permanente, profissional de nível superior em Nutrição devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de fornecimento compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital. O profissional ora referido deverá participar da execução do objeto do presente Edital, nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço.

**8.8.2.1.** Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.



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

**8.8.2.2.** No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, a pedido da Administração.

**8.8.3** Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente (que atenda quantidade não inferior a 50% (cinquenta por cento) do total geral das refeições anuais), por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**8.8.3.1** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

**8.8.3.2** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

**8.8.3.3** Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

**8.8.3.3.1** O atestado apresentado para um item não poderá ser utilizado para os demais, exceto o quantitativo excedente.

**8.8.3.4** Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

**8.8.3.5** O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

**8.8.4.** Declaração de que instalará escritório em 1 (um) destes municípios: Redenção, Acarape, município da Região Metropolitana de Fortaleza, ou em município localizado no raio máximo de até 60 km dos locais de execução do serviço, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017, conforme modelo do **Anexo VI** deste Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

**8.9** As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

**8.9.1** Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Termo de Referência, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017; OU

**8.9.2.** Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN



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

SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realiza-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo IV deste Edital.

8.10. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da in N° 5/2017:

8.11.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

8.11.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

8.11.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.11.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

8.11.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.11.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador; e

8.11.7 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

8.12 O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.13 Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 04 (quatro) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do fac-símile (85) 3332-1482 ou do e-mail [licitacao@unilab.edu.br](mailto:licitacao@unilab.edu.br). Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail, em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal: À UNILAB / COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA – DIVISÃO DE LICITAÇÃO, PREGÃO ELETRÔNICO N° 06/2018, ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA COMERCIAL - RAZÃO SOCIAL E CNPJ;



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

Endereço: Av. da Abolição, nº 3, CEP: 62.790-000, Bairro: Centro, *Campus* Universitário da Liberdade, na cidade de Redenção/CE.

8.13.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.14. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 11.10.10.

8.14.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.15. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.16. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.16.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.17. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.18. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

8.19. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.20. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.21. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.22. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

## **9 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

9.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

9.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.



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

9.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

9.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

9.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

9.2.2 A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 04 (quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2 apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório **(Anexo III)**.

10.1.3 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

## **11 DOS RECURSOS**

11.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.





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

11.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.2.4 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.

11.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

12.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **13 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

13.1 O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.

13.1.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

13.1.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

13.2 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

13.3 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

13.3.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

13.3.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

13.3.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.



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

13.4 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

13.5 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

13.6 O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017)

13.7 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

13.8 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

13.9 Será considerada extinta a garantia:

13.9.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

13.9.2 no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

#### **14 DO TERMO DE CONTRATO**

14.1 Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

14.2 Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

14.2.1 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

14.3 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.4 O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.



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

**15 DO REAJUSTE**

15.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

**16 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

16.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

**17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

17.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

**18 DO PAGAMENTO**

18.1 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.2 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento ~~provisório~~ e (SUPRESSÃO) definitivo do serviço, nos seguintes termos:

18.2.1. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

18.2.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

18.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento do relatório mencionado acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

18.3.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

18.3.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

18.3.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

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

18.5 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.13.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18.14 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até o efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$I=(TX/100)$$

365

EM = I x N x VP, sendo:

I = índice de atualização financeira;

TX= Percentual de taxa de juros de mora anual;

EM=Encargos moratórios;

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



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

VP = Valor da parcela a ser paga.

## **19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

19.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.1.2 apresentar documentação falsa;
- 19.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 19.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.5 não mantiver a proposta;
- 19.1.6 cometer fraude fiscal;
- 19.1.7 comportar-se de modo inidôneo;

19.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 19.3.1 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 19.3.2 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

19.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

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

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

19.6 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.

19.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19.8 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.



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

**20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 20.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 20.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@unilab.edu.br](mailto:licitacao@unilab.edu.br), pelo fax (85) 3332-1482, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. da Abolição, nº 03, Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE, Divisão de Licitações.
- 20.3 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 20.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 20.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 20.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.7 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

**21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 21.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.2 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.3 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 21.4 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.5 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 21.7 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.8 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.





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

21.9 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. da Abolição, 03, Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE, nos dias úteis, no horário das 08h30 às 11h30 e 13h30 às 16h30, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

21.10 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 21.10.1 ANEXO I - Termo de Referência;
- 21.10.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 21.10.3 ANEXO III – Modelo de Proposta e Planilha de Custos e Formação de Preços;
- 21.10.4 ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria;
- 21.10.5 ANEXO V - Modelo de Instrumento de Medição de Resultado - IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP N.5/2017
- 21.10.6 ANEXO VI – Modelo de Declaração para instalação de escritório.

Redenção-CE, 12 de julho de 2018.

**Márcia Rejane Damasceno Dias**  
**Gerente da Divisão de Elaboração de Editais e Apoio Administrativo**



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

ANEXO I DO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018

TERMO DE REFERÊNCIA

UNIDADE SOLICITANTE: SEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (SAN/PROP AE)

1. OBJETO

1.1 Contratação, **sob demanda**, de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de **refeições prontas transportadas**, para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), *Campus* da Liberdade – Redenção/CE e Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE, com CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO DE - CAMPUS DA LIBERDADE E UNIDADE ACADÊMICA DOS PALMARES PARA 12 MESES					
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (para 12 meses)	VALOR UNITÁRIO (R\$)*	TOTAL (R\$)
1	1	Almoço - Campus Liberdade	260.542	8,96	2.334.456,32
	2	Jantar - Campus Liberdade	184.264	8,99	1.656.533,36
	3	Almoço - Unidade Acadêmica dos Palmares	186.000	8,96	1.666.560,00
	4	Jantar - Unidade Acadêmica dos Palmares	146.320	8,99	1.315.416,80
TOTAL			R\$ 6.972.966,48		

(\*) Preço de referência – valor médio dos valores obtidos através da pesquisa de preços.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Restaurante Universitário, através da oferta de refeições de qualidade à comunidade universitária da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), apresenta-se como importante instrumento da política de permanência estudantil, constitui um espaço de convivência e integração, contribui para a qualidade de vida no trabalho dos servidores e funcionários terceirizados dessa instituição, além de cooperar com as atividades finalísticas da instituição, que são ensino, pesquisa e extensão.

2.2. Atualmente, nos *campi* do Ceará, a UNILAB tem cerca de 3.800 estudantes matriculados nos cursos de graduação presenciais, 600 servidores e 240 funcionários terceirizados.

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

2.4. Além disso, as instalações físicas atuais da universidade não dispõem de espaço, de infraestrutura necessária para produção de refeições, nem de quadro funcional próprio. As Unidades Acadêmicas da Liberdade – Redenção/CE e dos Palmares – Acarape/CE possuem apenas refeitório, limitando o serviço à distribuição de refeições.



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

**2.5.** Nesse contexto, atualmente na UNILAB são servidas cerca de 2800 refeições por dia, nos horários de almoço e jantar. Logo, o fornecimento de refeições constitui-se atividade essencial ao funcionamento dessa universidade e ao desempenho acadêmico dos discentes e a sua descontinuidade gera inúmeros prejuízos à comunidade acadêmica.

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

**2.7.** Atualmente está em vigor o contrato nº 06/2016 (processo nº 23282.005661/2015-041), que trata do fornecimento de refeições prontas nos Refeitórios Universitários da Unilab, o qual teve a sua vigência prorrogada para o período de 25 de fevereiro de 2018 a 24 de agosto de 2018.

**2.8.** Contudo, visando gerir com integridade os recursos da Universidade e buscando por um competitivo valor individual das refeições, necessitamos atualizar as especificações do edital vigente. Portanto, faz-se necessária a realização de um novo processo licitatório, para atender as demandas atuais da UNILAB para que não ocorra a descontinuidade na prestação do serviço do RU, que é de grande importância para a comunidade universitária.

**2.9.** A Administração optou por agrupamento da solução visando aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todas as refeições licitadas. Ademais, a prestação do fornecimento de almoço e jantar por empresas distintas seria inviável, uma vez que o serviço prevê toda uma logística e um grupo de equipamentos e utensílios que deverão ser disponibilizados, alguns destes guardados no próprio espaço dos Restaurantes Universitários, o que tornaria impraticável, além de onerosa, a contratação de mais de uma empresa para esse serviço.

**2.10.** No que diz respeito à viabilidade econômica, cabe frisar que a divisão em lote não está prejudicando a competitividade, pois embora o fornecimento recaia em dois campi diferentes, os mesmos encontram-se geograficamente próximos (a apenas 3,5 km de distância), o que favorece a logística para o fornecimento das refeições (frete/entrega e etc), promovendo vantagem para a Administração Pública, bem como a garantia de entrega simultânea dos almoços/jantares.

### **3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1.** O fornecimento de refeições acima descrito, objeto deste Termo de Referência, é classificado como comuns, nos termos do Parágrafo único, art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, visto que foram objetivamente definidos neste Termo, por especificações usuais de mercado.

**3.2.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

**3.3.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

### **4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**



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

**4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:**

**4.1.1. Especificações Detalhadas do Serviço:**

- a) O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade *delivery* (entrega). O objeto inclui almoço para estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda a sábado, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias e feriados; jantar, para todos os estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda à sexta-feira, durante o período letivo, incluindo período de férias e feriados;
- b) A execução do serviço abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado neste Termo; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária;
- c) Excepcionalmente, em caso de interesse da administração para realização de atividades acadêmicas, poderá ser solicitado fornecimento de refeições durante sábados (jantar) e domingos (almoço e jantar), devendo essa solicitação ser feita à empresa CONTRATADA com, no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência;
- d) O(s) representante(s) da CONTRATANTE envolvidos na gestão do contrato comunicará(rão) à CONTRATADA qualquer aumento significativo do número de clientes com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

**4.1.2. Informações Gerais para o Fornecimento:**

- a) As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária;
- b) A CONTRATADA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação de refeições prontas transportadas e infraestrutura adequada para a prestação do serviço;
- c) O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em recipientes térmicos, adequados ao tipo de alimento a ser transportado;
- d) O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA. As refeições serão servidas nos refeitórios da CONTRATANTE em horário a ser definido pela administração;
- e) Apenas as etapas de distribuição das refeições e de higienização dos utensílios utilizados no fornecimento de refeições ocorrerão nas dependências do restaurante universitário da UNILAB;
- f) As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento e de refrigeração, com dois corre-bandejas e protetor salivar de vidro, a ser disponibilizados pela CONTRATADA. Os balcões quentes e refrigerados devem receber cubas gastronômicas (GN 1/1). O número de balcões de atendimento irá depender da estrutura física do Refeitório e do número de refeições fornecidas, podendo ser solicitado o aumento do número de balcões, uma vez que haja a



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

necessidade, de modo que o tempo de atendimento de cada comensal não seja superior a 20 minutos;

- g) A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes nos refeitórios do *campus* da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares, estando o referido material sob a responsabilidade da mesma;
- h) A CONTRATADA utilizará as instalações dos refeitórios para prestação do serviço de distribuição das refeições, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias, previamente autorizadas pela CONTRATANTE;
- i) Os refeitórios destinar-se-ão, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Prestação de Serviço destinado à exploração comercial do Restaurante Universitário, para fornecimento de alimentação, visando o atendimento dos estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural. Qualquer outra atividade deverá ser autorizada previamente pela CONTRATANTE;
- j) A CONTRATADA será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado à sua disposição e da área de sanitários de uso de seus funcionários e da de uso geral dos refeitórios;
- k) As refeições serão servidas no modo *self-service*, com porcionamento dos pratos proteicos, da preparação vegana, da sobremesa, do suco e da sopa realizado por funcionário da empresa CONTRATADA;
- l) A mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, será de responsabilidade da CONTRATADA. Nos locais de execução do serviço a empresa CONTRATADA deverá manter:
  - Nutricionista: coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas na unidade; comandar a equipe de trabalho; elaborar cardápios de acordo com as necessidades do presente Termo de Referência; elaborar fichas técnicas das preparações disponíveis nos cardápios; encaminhar requisições de compra ao estoque; coordenar as atividades de distribuição; realizar atendimento adequado aos usuários; capacitar o pessoal da unidade; controlar valores per capita, resto/ingestão, fatores de correção e cocção e rendimento das preparações e alimentos; coordenar a limpeza e higienização em todos os setores dos Refeitórios; participar do processo de seleção e admissão de pessoal; elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários; elaborar descrição de cargos; realizar pesquisa de satisfação junto aos clientes e funcionários; avaliar o desempenho dos funcionários; coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários; elaborar relatórios técnicos sempre que necessário; realizar inventário mensal junto ao estoquista.
  - Copeiro: organizar e limpar a área de distribuição; verificar se o balcão de distribuição está ligado e em funcionamento; manter limpo o balcão de distribuição; controlar a distribuição das refeições, realizando a reposição das preparações e de utensílios; porcionar as preparações; auxiliar o cliente durante o servimento; realizar a colheita de amostras; verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto e ser educado e prestativo.
  - Auxiliar de serviços gerais: proceder à limpeza de todos os ambientes da unidade, inclusive durante o horário da distribuição; higienizar equipamentos e utensílios.
- m) A CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, com carga horária mínima de 24 horas semanais, 4 horas por dia, distribuídas entre almoço e jantar, nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço. Os serviços realizados nos finais de semana deverão ser supervisionados pela nutricionista ou profissionais de áreas correlatas da CONTRATADA;



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

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

**4.1.3. Especificações Técnicas e Composição das Refeições:**

- a) As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONTRATADA, e aprovados, mensalmente, pela nutricionista da CONTRATANTE ou pelo fiscal do contrato, designado pela CONTRATANTE;
- b) A refeição padrão para ALMOÇO deve obedecer à seguinte composição:
  - Prato principal: 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço;
  - Prato Principal Vegano;
  - Guarnição básica: arroz branco ou baião de dois, arroz integral e feijão;
  - Guarnição variável: uma opção, em combinação com o prato principal (macarrão, farofa, purê, cuscuz ou pirão);
  - Salada crua: 01 opção;
  - Salada cozida: 01 opção;
  - Sobremesa: doces ou frutas;
  - Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta, não sendo permitido o uso de suco artificial. Quantidade a ser servida: 250 ml.
- c) A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço, acrescido da opção SOPA;
- d) No jantar, o usuário deverá fazer a opção entre a refeição padrão e a sopa;
- e) No almoço e jantar o comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegana) e por apenas uma sobremesa (doce ou fruta). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos;
- f) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e entregues à nutricionista da CONTRATANTE ou ao fiscal do contrato, até o dia 15 (quinze) de cada mês para implementação no mês subsequente. Em caso de eventuais substituições ou modificações no cardápio apresentado, a CONTRATADA deverá comunicar à nutricionista da CONTRATANTE ou ao fiscal do contrato com antecedência mínima de 24 horas para a devida aprovação;
- g) A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários, após aprovação do CONTRATANTE, 11 (onze) cardápios por semana, correspondendo a seis de segunda a sábado (almoço) e cinco cardápios de segunda à sexta (jantar). Os cardápios deverão ser variados, diariamente e semanalmente;





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

**h)** Os cardápios deverão atender às seguintes especificações e frequências de alimentos e/ou preparações:

- **PRATO PROTÉICO:** Peixe – 02 (duas) vezes/semana, sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; Carne moída – até 02 (duas) vezes/semana, desde que em preparações diferentes (almôndegas, quibe, cozida com legumes, etc.), sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; Costela suína – 01 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Pernil suíno – 01 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Fígado – 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Bife bovino: pelo menos 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Feijoada - 01(uma) vez/semana, no almoço; Carne do Sol - pelo menos 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Cardápio típico dos países lusófonos - 02 (duas) vezes/semana, sendo 01 (uma) vez no almoço e 01 (uma) vez no jantar; Massa com Proteína (Ex: panqueca, lasanha ou torta) - 01(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Carne bovina – no mínimo 04 (quatro) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes; Frango – no máximo 06 (seis) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes.
- **PRATO VEGANO:** as preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de melhor valor biológico (Exemplo: soja, lentilha, grão de bico, quinoa). O fornecimento deverá ser diário, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado o limite de 10% do total de usuários de cada unidade.
- As proteínas enviadas para as refeições do almoço e jantar devem seguir a proporção de até 10% para a proteína vegana e 45% para cada uma das outras duas proteínas. Pratos pouco aceitos (suíno, fígado e peixe) e pratos típicos, devem obedecer a proporção de 10% para o prato vegano, 55% para a proteína de melhor aceitação e 35% para preparações de baixa aceitação e pratos típicos.
- **SALADA CRUA:** cada opção de salada crua deverá ser composta por, no mínimo, 02 (dois) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros).
- **SALADA COZIDA:** deverá ser composta por vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros).

**VEGETAIS GRUPO A**

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

**VEGETAIS GRUPO B /TUBÉRCULOS**

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



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

- **ARROZ INTEGRAL:** Deverá ser fornecido diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado a proporção de 15% do total de usuários de cada unidade.
  - **SOBREMESA:** Doces - doces industrializados com embalagem individual (doces de goiaba, doce de banana, doce de caju, doce de leite, quebra-queixo e cocada) e as Frutas – da época. Deverão ser disponibilizadas 02 opções de sobremesa (doce ou fruta) para escolha do usuário. As frutas das sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 3 (três) dias. Em dias festivos, tais como Páscoa, dia da mulher, dia do estudante, dia do professor, dia do servidor público, independência dos países lusófonos e Natal, deverão ser servidas sobremesas elaboradas em potes de 100g.
  - **SOPA:** Deve possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (Ex: carne bovina, frango, peixe, etc.), 01 cereal ou 01 leguminosa (Ex: arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 04 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos. Deve ser fornecida diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado o limite de até 15% do total de usuários de cada unidade. Deve ser disponibilizado pão ou torrada para acompanhamento, conforme per capita.
  - **SUCO:** Deverão ser utilizados sucos de fruta naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, dentre outros aprovados pela UNILAB), adoçados, com concentração mínima de polpa de fruta de 30% e deverão ser servidos em copos descartáveis de 250 ml. Deverá ser ofertada também uma pequena parte (em torno de 5%) de suco sem açúcar, com adoçante dietético (à base de sucralose) à parte.
- i) Caso o(s) representante(s) da CONTRATANTE identifique gêneros alimentícios e/ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou exclusão do cardápio;
  - j) Cardápios diferenciados deverão estar previstos para atendimento em datas especiais (Ex: período junino, Páscoa, Natal, ano novo, independência dos países, etc);
  - k) Refeições especiais para portadores de patologias poderão ser solicitadas por nutricionista da instituição, mediante aviso prévio;
  - l) Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento;
  - m) A CONTRATADA deverá fornecer juntamente com as refeições sachê de sal e sachê de palito, azeite extra virgem, vinagre de álcool, vinagre de maçã, molho inglês e molho de pimenta. Esses itens deverão ser colocados à disposição dos usuários;
  - n) A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão as preparações servidas nas cubas, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, suíno e derivados e álcool;
  - o) O cardápio diário, bem como a lista de ingredientes deste, deverá ser divulgado em locais de fácil visualização nos refeitórios;
  - p) A *per capita* dos pratos proteicos e vegano deverão estar demonstrados nos balcões;
  - q) Deverão ser utilizados temperos e condimentos, de preferência naturais, em quantidades que propiciem sabor agradável;



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

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

PER CAPITAS DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO		
PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Prato proteico	Bife – alcatra ou coxão mole	150g
	Carne de panela – alcatra ou contrafilé	150g
	Assado bovino – lagarto ou lombo	150g
	Cozido bovino – coxão duro	150g
	Carne do sol	150g
	Carne moída – patinho	150g



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

	Fígado	150g
	Peito de frango	150g
	Coxa e sobrecoxa	200g
	Pernil suíno	150g
	Costelinha suína	200g
	Filé de peixe – pescada, tilápia ou merluza	150g
	Posta de peixe – cavala, pargo ou serra	200g
	Lasanhas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g)
	Panquecas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)
<b>Prato Vegano</b>	Feijoada (brasileira e angolana) e Catchupa	400g (Descrição: carnes e linguiças defumadas – 200g)
	Prato pronto	150g
	Tortas, panquecas, lasanha ou outras preparações contendo carboidrato	200g
<b>Arroz</b>	Branco, tipo 1.	200g
<b>Feijão</b>	Carioca, corda ou preto	100g
<b>Guarnição</b>	Macarrão	100g
	Purê de batata	100g
	Pirão	100g
	Farofa de mandioca	50g
	Farofa de cuscuz	80g
<b>Salada Crua</b>	Vegetais do grupo A	50g
<b>Salada Cozida</b>	Vegetais do grupo B	80g
<b>Sobremesas</b>	Doces industrializados ou caseiros	25g
	Sobremesa elaborada	1 porção (100g)
	Frutas (fatia)	1 porção (100g)
	Fruta (unidade)	1 porção (50g – 80g)



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

	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes de frutas)	1 porção (150g)
<b>Suco</b>	Suco de frutas naturais	250ml (Concentração de 15% para frutas azedas e 30% para as demais frutas).
	Suco de polpa de fruta	250ml (Conforme recomendação do fabricante).
	Açúcar	15g (quando suco de limão ou laranja) e 7-10g (demais sucos)
<b>Sopa</b>	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína - 100g; cereal ou leguminosa – 150g; vegetais – 150g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B/Tubérculos)
	Pão Francês	1 unidade (Aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	30 g

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

**4.1.4. Das Instalações Físicas e equipamentos da CONTRATADA:**



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

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

<b>Áreas Físicas</b>
Área de Carga e Descarga
Recepção e Pré-lavagem
Estoque Seco (temperatura ambiente)
Estoque Refrigerado/ Congelamento
Estoque de Material de Limpeza
Estoque de Descartáveis
Pré-preparo de Carnes
Área de Saladas
Área de Pré-preparo de Grãos e Cereais
Preparo de Sobremesas
Área de Cocção
Área de Montagem e Expedição das Refeições
Lavagem e Guarda de Panelas
Lavagem e Guarda de Carrinhos
Lavagem e Guarda de Pratos
Detritos (lixo úmido)
Depósitos (lixo reciclável)
Sanitário/Vestiário feminino
Sanitário/Vestiário masculino
Sala da Administração/Nutricionista
Casa de Gás
Acesso de Funcionários
Circulação
Carros de transporte de alimentos





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

**d) CONTRATADA** deverá dispor de:

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

**4.1.5. Dos Recursos Humanos**

- a)** A CONTRATADA deverá dispor de pessoal qualificado e em número suficiente;
- b)** Todos os funcionários da CONTRATADA que prestarem serviços no restaurante deverão usar crachás com foto e dados de identificação;
- c)** A CONTRATADA deverá promover treinamentos semestrais para seus funcionários em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e qualidade no atendimento, sem quaisquer ônus para a UNILAB, apresentando cronograma dos referidos treinamentos e frequência dos participantes;
- d)** A CONTRATADA deverá fornecer luvas de látex, aventais, botas de PVC branca, sapatos fechados com solados antiderrapantes, gorros, toucas e outros materiais necessários para o desenvolvimento das atividades. Deverão ser disponibilizados 03 jogos completos de uniformes para os funcionários e dois conjuntos de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para cada funcionário, durante o contrato;
- e)** Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e utilizar os EPIs e de segurança alimentar, conforme as normas vigentes;
- f)** Os funcionários da CONTRATADA deverão ainda realizar suas atividades em perfeitas condições de saúde e de asseio e passar por inspeção médica admissional, periódico anual e demissional. As despesas com os exames dos funcionários correrão às expensas da CONTRATADA;
- g)** O quantitativo mínimo de funcionários encontra-se detalhado no quadro abaixo:

Função	Quantidade
Copeiro	06
Auxiliar de Serviços Gerais	10
Nutricionista	01
Motorista	01

- h)** Acima de 2.000 refeições poderá ser realizado um estudo personalizado acerca da necessidade de mais funcionários nos Refeitórios, de modo a permitir que todas as atividades sejam realizadas com eficiência.

**4.1.6. Das Condições de Higiene e Limpeza**



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

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

**4.1.7. Das Condições de Transporte**

- a) Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte;
- b) Antes da montagem para o transporte, os alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 70°C;
- c) O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo fechado, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, para alimentos sob refrigeração, ou acima de 65°C, para alimentos quentes;
- d) O transporte deve dispor de equipamento ou mecanismo que garanta temperatura inferior a 4°C para todos os produtos alimentares que necessitem estar em temperaturas de refrigeração;
- e) As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições;
- f) O veículo utilizado para o transporte das refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, de modo a garantir a integridade e qualidade das refeições transportadas e dispor de estrados para apoio das caixas térmicas;
- g) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;



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

- h) Os pavimentos, paredes e tetos devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, lisos e fáceis de limpar e desinfetar;
- i) Os estrados devem ser de material resistente e impermeável, permitir a circulação de ar e evitar o contato dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento;
- j) O veículo utilizado no transporte de refeições deve ser exclusivo para transporte de alimentos, ficando proibido o transporte, no mesmo compartimento, de animais, pessoas e quaisquer outros materiais ou substâncias;
- k) O compartimento onde as refeições são transportadas deve ser devidamente higienizado após a realização da prestação do serviço, bem como os recipientes utilizados para acondicionar os produtos alimentares;
- l) A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível;
- m) Os responsáveis pelo transporte e distribuição deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado.

**5. INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

**5.1** A demanda do órgão gerenciador e dos participantes tem como base as seguintes características:

**5.1.1.** O objeto desta licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues nos refeitórios da UNILAB, cujos endereços são:

- Campus da Liberdade – situado na Avenida da Abolição, nº 03, Bairro Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE;
- Unidade Acadêmica dos Palmares – situado na rodovia CE 060, altura do quilômetro 61, CEP 62.785-000, Acarape/CE.

**5.2.** A CONTRATADA deverá prestar os serviços necessários à realização do objeto deste termo mediante Concessão de Uso Oneroso do Espaço Físico;

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

**5.4.** O contrato de fornecimento de refeição com Concessão de Uso Oneroso vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura;

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

**5.6.** CONTRATADA receberá da CONTRATANTE um de Termo de Concessão de Uso Oneroso do espaço físico e do mobiliário de propriedade da UNILAB antes do início das atividades;

**5.7.** O valor da concessão onerosa será de R\$ 31.251,48 (trinta e um mil, duzentos e cinquenta e um reais e quarenta e oito centavos) anual, devendo ser pago mensalmente o valor R\$ 2.604,29 (dois mil seiscentos e quatro reais e vinte e nove centavos) à UNILAB, conforme quadro abaixo. A CONTRATADA declarará expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e mobiliário de propriedade da UNILAB, antes do início das atividades;



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

Local	Medidas (m²)	Valor/mês (R\$)
Campus da Liberdade	398,14	2.114,12
Unidade Acadêmica dos Palmares	92,31	490,17
Valor mensal das 02 unidades		2.604,29
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		31.251,48 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> O valor de locação por área construída poderá sofrer reajuste de acordo com o Índice geral de preços do mercado (IGP- M).

**5.8.** As despesas relativas à limpeza e conservação da área objeto da concessão ficam à cargo da CONTRATADA, devendo a mesma responsabilizar-se pela preservação do imóvel nas condições que o recebeu, bem como pela sua limpeza e condições de higiene.

**5.9.** A despesa relativa à vigilância patrimonial fica à cargo da CONTRATADA, cabendo à mesma zelar pela integridade dos equipamentos, mobiliário e instalações sob sua custódia.

**5.10.** A despesa relativa à energia elétrica será apurada por meio de medidor próprio e ficará à cargo da CONTRATADA e, na ausência dele, por meio de laudo emitido por equipe técnica que fará levantamento do consumo médio mensal dos equipamentos elétricos utilizados na área concedida.

**5.11.** A despesa relativa à água será apurada por meio de medidor próprio e ficará à cargo da CONTRATADA, na ausência de medidor a despesa ficará à cargo da Unilab.

**5.12.** As despesas de água e luz, quando for o caso, deverão ser ressarcidas à Unilab até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento do serviço, por meio de Guia de Recolhimento da União. Constituindo-se obrigação da CONTRATANTE providenciar a GRU de forma a possibilitar o pagamento no prazo.

**5.13.** Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas.

## **6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**6.1.** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

**6.1.1.** Os serviços serão avaliados através da realização de pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros.

**6.1.2.** Utilização da “Tabela de avaliação dos serviços prestados”, conforme descrito no item 8.2.2 deste Termo de Referência.

## **7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**7.1.** Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

**7.2.** A CONTRATADA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para CONTRATANTE;

**7.3.** A CONTRATADA, além de obedecer todas as leis e normas vigentes de licitação, deverá



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

obedecer em especial:

- Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de agosto de 1977.
- Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 25 de dezembro de 1977.
- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, 1969. Ministério da Saúde.
- Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (DOU de 02/12/93).
- Portaria nº 58, Ministério de Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993. Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 31 de maio de 1993.
- Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, D.O.U. – Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 09 de julho de 2003.
- Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.
- Resolução nº 12 de 1978, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de julho de 1978.
- Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004.
- Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde, de 26 de março de 2004.
- Portaria nº 24 de 29 de dezembro de 1994. PCMSO – Nova redação dada pela NR-7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

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

**7.5.** A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas será uma contratação de natureza continuada, uma vez que há necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas e institucionais da Unilab.

**7.6.** Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

**7.7.** A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

- Uso racional da água;
- Gestão de resíduos sólidos;
- Gestão energética eficiente;
- Conforme dispõe o Capítulo III, art. 5º, inciso III da Instrução Normativa/MPOG n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, caso se aplique, os bens deverão ser preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais



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

recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

**8. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:**

**8.1.** Os atores que irão atuar na fase de Gestão do Contrato, formalmente nomeados pela autoridade competente da UNILAB, são:

**8.1.1.** Gestor do Contrato: é o representante da Administração, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997, que deverá exercer o acompanhamento e gestão da execução contratual, devendo informar à Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, propor soluções para regularização das falhas e problemas observados e sanções que entender cabíveis, de acordo com as disposições contidas neste Termo de Referência;

**8.1.2.** Fiscal Administrativo do Contrato: servidor designado para auxiliar o Gestor quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do Contrato;

**8.1.3.** Fiscal Técnico do Contrato: servidor designado para auxiliar o Gestor quanto à fiscalização dos aspectos técnicos do objeto do Contrato.

**8.2.** A comunicação com a CONTRATADA deverá ser feita por intermédio do preposto, figura com amplos poderes para representá-la formalmente durante a prestação dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do Contrato. O preposto deverá:

**8.2.1.** Ter aptidão para orientar, coordenar, acompanhar e supervisionar o contingente alocado e resolver quaisquer questões pertinentes à execução do serviço, incluindo a correção de situações adversas e o atendimento às reclamações e solicitações da Gestão e Fiscalização;

**8.2.2.** Reportar-se ao Fiscal do Contrato e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas durante a execução dos serviços.

- a)** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;
- b)** O serviço ora contratado será acompanhado e fiscalizado pelo fiscal do contrato, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei Nº 8.666/93;
- c)** A UNILAB nomeará o fiscal do contrato e seu substituto, preferencialmente com o cargo de nutricionista, o qual será responsável por:
  - Supervisionar os serviços contratados;
  - Encaminhar subsídios, quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas;
  - Notificar a empresa da intenção da UNILAB em aplicar as sanções.
- d)** A fiscalização poderá solicitar cópia das notas fiscais de aquisição dos produtos a fim de verificar sua procedência e adequação aos padrões de qualidade exigidos;





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

- e) A CONTRATADA ainda poderá ser avaliada por comissão específica, autorizada pela administração superior da UNILAB;
- f) A CONTRATADA deverá prover todos os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:
- Quantidade de comensais por refeição (almoço/jantar), por *campi*, mês e total;
  - Número de refeições servidas por *campi*, mês e total (da refeição por dia, almoço e jantar).
  - Registro dos cardápios servidos por dia.
  - Registro dos dias letivos.
  - Controle de categorias de usuários (estudantes de graduação, docentes, técnicos-administrativos, programas especiais e visitantes).
- g) O sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle;
- h) O(s) representante(s) da CONTRATANTE deverá(ão) comunicar à CONTRATADA o aumento significativo do número de clientes, com antecedência de, no mínimo, 24 horas;
- i) O pagamento resultante da prestação de serviços descritos neste Termo de Referência se dará por refeição efetivamente servida;
- j) O controle de qualidade e desempenho do serviço, será feito através da aplicação do Instrumento de Medição de Resultados (IMR);
- k) Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do IMR, a CONTRATANTE adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada a seguir, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;
- l) A aplicação do chamado Instrumento de Medição de Resultados (IMR) tem como finalidade, dentre outras, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;
- m) Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;
- n) Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, utilizar-se-á, preliminarmente, da fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde,

NMA = Nota Mensal de Avaliação

$\Sigma PP$  = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).

- o) Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos ( $\Sigma PP$ ), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO



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

1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48h	Por registro	LEVE	0,1
2	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 15 do mês anterior para análise da equipe de Nutrição	Por registro	LEVE	0,2
3	Não encaminhar a lista de ingredientes	Por registro	LEVE	0,2
4	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização nos Refeitórios da Unilab	Por registro	LEVE	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários nos Refeitórios da Unilab para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
6	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 24 horas, a partir do seu registro	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
7	Atrasar em prazo superior à 15 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
8	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos	Por registro	MÉDIO	0,3
9	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios de cozinha de propriedade da Unilab ou da contratada necessários ao serviço prestado	Por registro	MÉDIO	0,3
10	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições	Por registro	MÉDIO	0,3
11	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado.	Por registro	MÉDIO	0,3
12	Apresentar laudos técnicos de análise microbiológica de alimentos, superfícies, equipamentos e manipuladores com parâmetros acima dos estabelecidos pela legislação ou fora do prazo estabelecido em Contrato	Por registro	GRAVE	0,4
13	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.	Por registro	GRAVE	0,4
14	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVE	0,4
15	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida	Por registro	GRAVE	0,4
16	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2,0



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

16	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2,0
17	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	Por registro	LEVE	0,2
18	Não identificar corretamente as preparações no balcão	Por registro	LEVE	0,1

**p)** Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- NMA com valor igual ou superior a 97, implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 94 e inferior a 97, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 90 e inferior a 94, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 86 e inferior a 90, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 82 e inferior a 86, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 82, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 74 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor inferior a 74, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

**q)** A não regularização de possíveis problemas reclamados nos prazos estabelecidos implicará na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização;

**r)** No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.

**8.3.** Os instrumentos a serem utilizados para comunicação entre CONTRATADA e CONTRATANTE são:

- 8.3.1.** Ofício ou outro meio formal de comunicação;
- 8.3.2.** E-mail;
- 8.3.3.** Telefone ou fax.

## **9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

**9.1.** Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

**9.1.1.** Deverão ser disponibilizados PRATOS RASOS GRANDES e PRATO FUNDO (para a sopa), bem como bandeja de apoio de material plástico e talheres apropriados para cada refeição;



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

**9.1.2.** A empresa CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições aos clientes, tais como: porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, pratos e talheres (limpos e em quantidade suficientes por refeição) e outros materiais necessários à distribuição dos alimentos;

**9.1.3.** Os copos descartáveis e os guardanapos serão disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições;

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

**9.1.5.** Caixas térmicas, material de polietileno linear, cor incorporada à quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito, travas de aço inoxidável, em bom estado de conservação e em número suficiente.

## **10. DA VISTORIA**

**10.1** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 11:30h e das 13:30 às 15:30h sob responsabilidade da Seção de Alimentação e Nutrição (SAN) da Unilab, na Unidade Acadêmica dos Palmares Rodovia CE 060 – Km 51 CEP: 62785-000 – Acarape – CE – Brasil, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (85) 3332 6263, podendo sua realização ser comprovada por:

**a)** Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;

**ou**

**b)** Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

**10.2** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

**10.3.** Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

## **11. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**11.1** O prazo para início da execução do objeto será de 40 (quarenta) dias corridos, a partir da retirada do instrumento equivalente ao contrato. Não haverá pagamento por serviço não executado durante este prazo, mesmo que o contrato já esteja vigente.



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

**12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

12.18. Mensalmente, ou quando houver necessidade, a UNILAB, acompanhada por representante da CONTRATADA, inspecionará as instalações, equipamentos e utensílios cedidos para verificação do estado de conservação dos mesmos. Sendo constatada alguma inconformidade, o fiscal do contrato expedirá um ofício à CONTRATADA solicitando os ajustes necessários.

### **13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**13.1.** Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

**13.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

**13.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

**13.4.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

**13.5.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

**13.6.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

**13.7.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

**13.8.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

**13.9.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

**13.10.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;





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

**13.11.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

**13.13.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

**13.14.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

**13.15.** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação;

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

- Programação das atividades de alimentação e nutrição;
- Planejamento dos cardápios;
- Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e de consumo em geral, bem como os equipamentos necessários;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Produção das refeições de acordo com as especificações técnicas constante neste Termo de Referência;
- Transporte das refeições até os refeitórios da UNILAB;
- Porcionamento e distribuição das refeições, de acordo com as especificações;
- Higienização das dependências da cozinha de apoio e do refeitório e dos utensílios, após a prestação dos serviços.

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

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

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

**13.20.** A CONTRATADA deverá utilizar as instalações e mobiliário dos refeitórios da UNILAB exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, a guarda e a manutenção dos mesmos;

**13.21.** Coletar amostras diárias da alimentação servida, por refeição e preparação. Estas deverão ser coletadas a 1/3 do tempo antes do término da distribuição das refeições, acondicionadas em sacos plásticos para congelamento, desinfetado e esterilizado. Os utensílios utilizados para a colheita da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento. Deverão ser coletados, no mínimo, 100g (cem gramas) úteis do material, proceder à identificação da embalagem (local, data,



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

horário, produto e responsável pela colheita) e armazenar as amostras sob congelamento, à -18°C por 72 horas, ou sob refrigeração, até 4°C por 72 horas. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxiinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE;

13.22. A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica e/ou físico-química semestralmente, conforme discriminado no quadro abaixo, e encaminhar os laudos à fiscalização da Unilab:

<b>Material Analisado</b>	<b>Tipo</b>	<b>Quantidade de amostras</b>
Funcionários da contratada	Microbiológica	15% do total de empregados ligados ao serviço.
Água	Padrão de potabilidade do CONAMA.	01 ponto de saída de água da UAN e 01 da área de higienização de utensílios de cada refeitório da Unilab.

13.23. Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de até 20 (vinte) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes;

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

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

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

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

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

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

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



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

- 13.31. Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONTRATADA, seus funcionários e prepostos;
- 13.32. Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados e prepostos causarem a UNILAB ou a terceiros;
- 13.33. Responsabilizar-se por todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo por multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 13.34. Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CONTRATADA;
- 13.35. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhe assegurem;
- 13.36. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 13.37. Garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos nesse Termo de Referência;
- 13.38. Submeter-se a fiscalização sistemática por parte do representante e/ou comissão da UNILAB encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 13.39. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da CONTRATANTE;
- 13.40. Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas;
- 13.41. Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- 13.42. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções;
- 13.43. Manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;
- 13.44. Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição e nos refeitórios da Unilab;
- 13.45. Efetuar trimestralmente ou em maior frequência dedetização e desratização das instalações do Restaurante Universitário, em empresa especializada. Deverá ser entregue a fiscalização da UNILAB documento informando a realização do procedimento, a empresa responsável e os produtos utilizados;



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

- 13.46. Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;
- 13.47. Fornecer à CONTRATANTE a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), no ato da admissão, demissão e substituição de todos os empregados e anualmente;
- 13.48. Manter as condições de habilitação fiscal e trabalhista durante toda a vigência do contrato;
- 13.49. Nomear preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, para representá-lo na execução do Contrato;
- 13.50. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente e manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições de habilitação exigidas no Termo de Referência;
- 13.51. Ter em seu quadro de pessoal fixo profissional Nutricionista, devidamente habilitado para o exercício da profissão, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço;
- 13.52. Exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição;
- 13.53. Para fins de conferência da quantidade de alimento entregue, a CONTRATADA deverá dispor nos locais de entrega de balança de plataforma digital e de balança para pesagem de alimentos para conferência do porcionamento.
- 13.54. Ressarcir a CONTRATANTE pelas despesas relativas à água e energia elétrica, quando for o caso, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento do serviço, por meio de Guia de Recolhimento da União. Constituindo-se obrigação da CONTRATANTE providenciar a GRU de forma a possibilitar o pagamento no prazo.

**14. DA SUBCONTRATAÇÃO:**

- 14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

**15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA:**

- 15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

**16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:**

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



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

**16.3** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**16.4** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos  mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

**16.5** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no item 8 deste Termo de Referência, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**16.6** A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

**16.7** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

**16.8** O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**16.9** Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**16.10** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

**16.11** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

**16.12** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

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

**16.14** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.



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

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

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

**16.17** A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

**16.17.1** Visitas diárias às instalações dos RUs para inspeção do fornecimento. A partir das visitas e das ocorrências registradas pelos funcionários e usuários serão elaborados relatórios semanais e mensais que serão encaminhados à empresa para ciência e correção das ocorrências.

**16.17.2** Visitas periódicas às instalações da empresa fornecedora para inspeção da elaboração do alimento. A partir das visitas técnicas às instalações serão elaborados relatórios que serão encaminhados à empresa para ciência e correção das ocorrências.

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

**17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:**

**17.1.** Os serviços serão recebidos provisoriamente diariamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

**17.1.1.** A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, as refeições com um prazo mínimo de 30 (trinta) minutos do início do funcionamento dos restaurantes universitários.

**17.1.2.** O objeto dessa licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues nos refeitórios da UNILAB, cujos endereços são:

- Campus da Liberdade – situado na Avenida da Abolição, nº 03, Bairro Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE;
- Unidade Acadêmica dos Palmares – situado na rodovia CE 060, altura do quilômetro 61, CEP 62.785-000, Acarape/CE.

**17.1.3.** Por ocasião da entrega, a CONTRATADA cederá comprovante da prestação do serviço, constando a data, o nome, assinatura e número de documento de identificação do funcionário responsável pelo recebimento.





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

**17.2.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

**17.2.1.** Em caso de indícios de deterioração ou contaminação das refeições, a CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo refazimento total ou parcial das refeições no prazo máximo de duas horas.

**17.3.** Os serviços serão recebidos definitivamente mensalmente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**17.3.1.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**17.3.2.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

**17.4.** O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

**17.4.1.** O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

**17.4.2.** O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

**17.5.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**18.1** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 18.1.1** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 18.1.2** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.3** falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 18.1.4** comportar-se de modo inidôneo; e
- 18.1.5** cometer fraude fiscal.



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

**18.2** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

**18.2.1** Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

**18.2.2** Multa de:

**18.2.2.1** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

**18.2.2.2** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

**18.2.2.3** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

**18.2.2.4** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

**18.2.2.5** 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

**18.2.2.6** As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

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

**18.2.4** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

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

**18.3** As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.



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

**18.4** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após	03



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

	reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

**18.5** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

**18.5.1** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**18.5.2** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**18.5.1** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

**18.8** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Acarape, 04 de julho de 2018

---

Natália Caldas Martins Sales  
Nutricionista  
SIAPE: 2211290

**APRECIÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE**

Considerando as necessidades desta Instituição Federal de Ensino Superior, as informações elencadas, os elementos técnicos e o valor do orçamento estimativo, contidos nestes autos; e ainda com observância às normas legais vigentes, bem como a conveniência e a oportunidade diante do caso concreto apresentado pelo solicitante, aprovo este Termo de Referência cujo objeto é a contratação, sob demanda, de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus da Liberdade – Redenção/CE e Unidade Acadêmica



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

Palmares – Acarape/CE, com concessão onerosa de uso de espaço público.

Acarape/CE, 04 de julho de 2018

---

Flávia Paula Magalhães Monteiro  
Professora de Magistério Superior  
Instituto de Ciências da Saúde  
SIAPE: 2058691



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

**ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**ESTUDOS PRELIMINARES**

(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23282.004189/2018-54)

**1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

1.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas, tipo almoço e jantar à comunidade universitária da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) - Campus da Liberdade (Redenção/CE) e Unidade Acadêmica Palmares (Acarape/CE) justifica-se em razão dos seguintes fatores:

1.1.1 A UNILAB possui hoje cerca de 3.200 estudantes, matriculados nos cursos de graduação presenciais, 600 servidores e 240 funcionários terceirizados.

1.1.2 Os *campi* da UNILAB estão localizadas em áreas cujo entorno não disponibiliza serviços que atendam suficiente e adequadamente as necessidades de alimentação da comunidade acadêmica.

1.1.3 As instalações físicas atuais da universidade não dispõem de espaço, de infraestrutura necessária para produção de refeições, nem de quadro funcional próprio. O campus da Liberdade – Redenção/CE e a unidade acadêmica dos Palmares – Acarape/CE possuem apenas refeitório, limitando o serviço à distribuição de refeições. A Unilab possui hoje cozinha industrial em fase de construção no campus das Auroras (Redenção/CE), porém ainda não dispõe de aparelhagem para gerir um serviço próprio de fornecimento alimentar à sua comunidade acadêmica, tornando-se imprescindível a contratação de uma empresa especializada no serviço de alimentação e nutrição para o fornecimento de refeições (almoço e jantar), como forma de garantir a oferta de ensino gratuito e de qualidade à população, com estímulo à permanência na Universidade, minimizando-se assim a taxa de evasão.

1.2 A contratação também se justifica por recomendação do Tribunal de Contas da União – TCU, que em recente auditoria apontou sobrepreço no atual contrato devido ao fato da modalidade de licitação optada na contratação anterior ter sido concorrência. Desta forma, espera-se que a utilização da modalidade pregão eletrônico aumente a competitividade da contratação acarretando maior economicidade para a Administração.

1.3 A contratação atende ainda o disposto no Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, o qual dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES e prevê dentre outras obrigações, o auxílio à alimentação da comunidade estudantil.

**2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

2.1. Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;





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

2.2. A CONTRATADA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para CONTRATANTE;

2.3. A CONTRATADA, além de obedecer todas as leis e normas vigentes de licitação, deverá obedecer em especial:

- Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de agosto de 1977.
- Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 25 de dezembro de 1977.
- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, 1969. Ministério da Saúde.
- Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (DOU de 02/12/93).
- Portaria nº 58, Ministério de Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993. Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 31 de maio de 1993.
- Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, D.O.U. – Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 09 de julho de 2003.
- Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.
- Resolução nº 12 de 1978, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), D.O.U.

Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de julho de 1978.

- Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004.
- Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde, de 26 de março de 2004.
- Portaria nº 24 de 29 de dezembro de 1994. PCMSO – Nova redação dada pela NR-7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

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

2.5. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas será uma contratação de natureza continuada, uma vez que há necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas e institucionais da Unilab, bem como nos termos de Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, que trata da assistência estudantil.

2.6. Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

2.7. A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

- Uso racional da água;
- Gestão de resíduos sólidos;



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

- Gestão energética eficiente;
- Conforme dispõe o Capítulo III, art. 5º, inciso III da Instrução Normativa/MPOG n.º01, de 19 de janeiro de 2010, caso se aplique, os bens deverão ser preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

**3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES (MEMORIAL DE CÁLCULO)**

<b>MÉDIA DE REFEIÇÕES DIÁRIAS DO ÚLTIMO TRIMESTRE LETIVO 2017 – RESTAURANTES UNILAB CEARÁ</b>				
Quantitativo Diário de Refeições	Setembro	Outubro	Novembro	Média do Trimestre
Almoço	1514	1421	1412	1449
Almoço Sábado	363	449	454	422
Jantar	1182	1113	1123	1139

**Previsão de dias letivos para o contrato:**

- Segunda a sexta: 248
- Sábado: 53

<b>PREVISÃO DE QUANTITATIVO DE DISCENTES ATIVOS NOS CURSOS DE GRADUAÇÃO PARA O ANO CIVIL 2018 (MODO PRESENCIAL)</b>	
Quantitativo atual - CE	3.214
Previsão de discentes 2018 - CE	3.788
Percentual de aumento	17%

**PREVISÃO DE QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES PARA O PERÍODO DO  
CONTRATO =  
(MÉDIA + 17%) \* DIAS LETIVOS**



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

PREVISÃO DE QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES PARA O PERÍODO DO CONTRATO		
REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA (MÉDIA DE REFEIÇÕES + 17%)	TOTAL (QUANTIDADE DIÁRIA* DIAS LETIVOS)
Almoço	1695	420.360
Almoço Sábado	494	26.182
Jantar	1333	330.584
<b>Estimativa do quantitativo total de refeições do contrato</b>	<b>777.126</b>	

LOCAL	ENDEREÇO	REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	DIAS LETIVOS	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
UNIDADE ACADÊMICA DOS PALMARES	Rodovia CE 060 - Km 51. CEP: 62785-000. Acarape - CE - Brasil.	ALMOÇO	750	248	186.000
		JANTAR	590	248	146.320
CAMPUS DA LIBERDADE	Avenida da Abolição, 3 – Centro. CEP: 62.790-000. Redenção – CE – Brasil.	ALMOÇO	945	248	234.360
		ALMOÇO SÁBADO	494	53	26.182
		JANTAR	743	248	184.264
TOTAL					777.126



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

**4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR**

4.1. As refeições fornecidas a comunidade acadêmica das Universidades Brasileiras nos últimos anos vêm sendo atendida por intermédio de terceirização nos serviços de alimentação. Nesses tipos de serviços, podem ser adotadas várias modalidades, conforme quadro abaixo:

Modalidade	Características
Administração de Cozinha	A empresa terceirizada utiliza as instalações da beneficiária para o preparo e a distribuição das refeições
Refeições Prontas	A empresa terceirizada prepara a alimentação e a transporta até o local de trabalho
Cesta de Alimentos	A empresa beneficiária adquire cestas de alimentos de empresas credenciadas no programa de alimentação do trabalhador (PAT) para o fornecimento aos seus funcionários
Alimentação Convênio (tíquete-alimentação)	Distribuição de tíquetes para a aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais credenciados (supermercados e similares)
Refeição Convênio (tíquete-refeição)	Distribuição de tíquetes para compra de refeições prontas em estabelecimentos credenciados (restaurantes e similares)

Fonte: Silva; Oliveira; Haddad (2016).

4.2. Para o pleno funcionamento das atividades institucionais e acadêmicas, as Universidades Públicas devem ofertar serviços de refeições prontas para manter o bem-estar da população acadêmica. Dessa forma, a melhor solução a ser contratada é a modalidade Refeições Prontas, com o transporte do alimento pronto até a Universidade, uma vez que a Unilab não possui estrutura física para o preparo dos alimentos.

**5. ESTIMATIVA DE PREÇOS**

5.1 Os valores estimados dos serviços são mostrados na tabela a seguir:

Grupo	Item	Descrição/ Especificação	Unid. de Medida	Quant.	Valor máximo R\$	Valor total R\$
-------	------	-----------------------------	--------------------	--------	------------------------	--------------------



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

1	1	Almoço	Und	420.360	8,96	3.766.425,6 0
	2	Almoço Sábado	Und	26.182	8,96	234.590,72
	3	Jantar	Und	330.584	8,99	2.971.950,1 6
<b>Valor global estimado R\$</b>						6.972.966,4 8

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

### 6.1. Os serviços incluem:

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

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

## 7. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

7.1. A Administração optou por agrupamento da solução visando aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todas as refeições licitadas. Ademais, a prestação do fornecimento de almoço e jantar por empresas distintas seria inviável, uma vez que o serviço prevê toda uma logística e um grupo de equipamentos e utensílios que deverão ser disponibilizados, alguns destes guardados no



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

próprio espaço dos Restaurantes Universitários, o que tornaria impraticável, além de onerosa, a contratação de mais de uma empresa para esse serviço.

7.2. No que diz respeito à viabilidade econômica, cabe frisar que a divisão em lote não está prejudicando a competitividade, pois embora o fornecimento recaia em dois campi diferentes, os mesmos encontram-se geograficamente próximos (a apenas 3,5 km de distância), o que favorece a logística para o fornecimento das refeições (frete/entrega e etc.), promovendo vantajosidade para a Administração Pública, bem como a garantia de entrega simultânea dos almoços/jantares.

## **8. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

8.1. Com base nas informações levantadas neste documento e, levando em conta que há disponibilidade orçamentária, a contratação da solução pretendida mostra-se técnica e financeiramente viável.

Referência:

SILVA, D.A.; OLIVEIRA, T.C.; HADDAD, M.R. Administração em Unidades Produtoras de Refeições: Conceitos e Métodos. In: Administração de Unidades Produtoras de Refeições: desafios e perspectivas. OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A.(org). Rio de Janeiro: Rubio, 2016. p.1-16.

Redenção,      de      de 2018

Equipe de Planejamento:

---

Natália Caldas Martins Sales  
Nutricionista  
SIAPE: 2211290

---

Arthur Eduardo Carvalho Rocha  
Assistente em Administração  
Gerente da Divisão de Compras  
SIAPE: 2182512





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

ANEXO II DO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A  
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA **UNIVERSIDADE DA  
INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA  
AFRO-BRASILEIRA - UNILAB** E A EMPRESA

.....

A União, por intermédio do(a) **UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA - UNILAB**, com sede no(a) **Av. da Abolição, nº 3, CEP: 62.790-000, Bairro: Centro**, na cidade de **Redenção** /Estado **CE**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **12.397.930/0001-00**, neste ato representado pelo **seu reitor, o senhor ANASTÁCIO DE QUEIROZ SOUSA**, nomeado pela Portaria nº **282**, de **06** de **março** de **2017**, publicada no *DOU* de **07** de **março** de **2017**, inscrito no CPF nº **051.390.663-00**, portador(a) da Carteira de Identidade nº **387.045**, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº **23282.004189/2018-54** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº **06/2018**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação, **sob demanda, de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus da Liberdade – Redenção/CE e Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE, com CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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



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

1.3. Objeto da contratação:

ESTIMATIVA DE FORNECIMENTO DE - CAMPUS DA LIBERDADE E UNIDADE ACADÊMICA DOS PALMARES PARA 12 MESES					
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (para 12 meses)	VALOR UNITÁRIO (R\$)*	TOTAL (R\$)
1	1	Almoço - Campus Liberdade	260.542		
	2	Jantar - Campus Liberdade	184.264		
	3	Almoço - Unidade Acadêmica dos Palmares	186.000		
	4	Jantar - Unidade Acadêmica dos Palmares	146.320		
<b>TOTAL</b>					

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

2.1.6. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

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

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

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....).

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



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

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

3.4. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio e, na ausência dele, por meio de laudo emitido por equipe técnica que fará levantamento do consumo médio mensal dos equipamentos elétricos utilizados na área concedida; com as despesas de consumo de água, conforme medidor próprio e, na ausência dele, a despesa ficará à cargo da Unilab. Tais valores serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento do serviço, por meio de Guia de Recolhimento da União. As despesas relativas à limpeza e conservação da área objeto da concessão, à vigilância patrimonial, à manutenção preventiva e corretiva e o controle integrado de pragas e vetores das instalações ficam à cargo da CONTRATADA.

3.5. O valor da concessão onerosa será de **R\$ 31.251,48 (trinta e um mil, duzentos e cinquenta e um reais e quarenta e oito centavos)** anual, devendo ser pago mensalmente o valor de **R\$ 2.604,29 (dois mil seiscientos e quatro reais e vinte e nove centavos)** à UNILAB, conforme quadro abaixo, que poderá ser corrigido anualmente (a cada doze meses) pelo Índice geral de preços do mercado (IGP- M), devendo ser recolhido até o 5º (quinto) dia útil do mês.

Local	Medidas (m²)	Valor/mês (R\$)
Campus da Liberdade	398,14	2.114,12
Unidade Acadêmica dos Palmares	92,31	490,17
Valor mensal das 02 unidades		2.604,29
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		31.251,48 <sup>1</sup>

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

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

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017



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

**6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

6.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA e, em relação a concessão de espaço, o valor da locação será reajustado de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP- M).**

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

**7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ ..... (.....), na modalidade de ....., no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital, com validade de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados os requisitos previstos no item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

**8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

**9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

**10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

**11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO**

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



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

11.4.3. Indenizações e multas.

**12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES**

12.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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

**13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

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

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

**14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

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

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

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

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

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

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

....., ..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Prof. ANASTÁCIO DE QUEIROZ SOUSA  
\_\_\_\_\_



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

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-





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

**ANEXO III DO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018**

**MODELO DE PROPOSTA E PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

**MODELO DE PROPOSTA**

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

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

**A/C: Coordenação de Logística**

Pregão Eletrônico nº 06/2018.

**DADOS DO PROPONENTE**

**Razão Social:**

**CNPJ/CPF:**

**Endereço Completo:**

**Fone/Fax:**

**E-mail:**

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

a) Proposta de preços:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (para 12 meses)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R\$)	VALOR TOTAL 12 MESES (R\$)
1	1	Almoço - Campus Liberdade	260.542		
	2	Jantar - Campus Liberdade	184.264		
	3	Almoço - Unidade Acadêmica dos Palmares	186.000		
	4	Jantar - Unidade Acadêmica dos Palmares	146.320		
TOTAL R\$:			777.126		

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 2018.

\_\_\_\_\_  
**Responsável pela proposta (assinatura)**

\_\_\_\_\_  
**Responsável pela empresa (assinatura)**



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

**MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO DA REFEIÇÃO**

**I – NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES**

	Nº de Refeições
Diário – Segunda a Sexta (Almoço + Jantar)	3.028
Diário – Fim de semana (Almoço – Sábado)	494
Anual (Quantitativo para 1 ano)*	777.126
Anual (Quantitativo para 5 anos)	9.325.512

\* Equivale ao período letivo (2018/2019)

**II – CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO**

DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR 12 MESES (R\$)
<b>CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO</b> da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, <b>Campus Liberdade</b> , localizada na Avenida da Abolição, 3 – Centro, Redenção – CE, <b>adstrita ao OBJETIVO</b> de prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições prontas por empresa especializada	2.114,12	25.369,44
<b>CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO</b> da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, <b>Unidade Acadêmica dos Palmares</b> , localizada na Rodovia CE 060 - Km 51, Acarape – CE, <b>adstrita ao OBJETIVO</b> de prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições prontas por empresa especializada	490,17	5.882,04
<b>TOTAL:</b>	<b>2.604,29</b>	<b>31.251,48</b>
<b>Valor Mensal por extenso:</b> Dois mil, seiscentos e quatro reais e vinte e nove centavos. <b>Valor Anual por extenso:</b> Trinta e um mil, duzentos e cinquenta e um reais e quarenta e oito centavos.		

**III - PLANILHA DE CUSTOS - VALOR DA REFEIÇÃO**

Componentes de preço de vendas		Percentual (%)	Valor (R\$)
<b>1. INSUMOS</b>			
Composição da refeição	Prato principal (proteína 1, proteína 2, proteína vegana)		
	Guarnição básica - arroz/ baião		
	Guarnição básica - arroz integral		
	Guarnição básica - feijão		
	Guarnição variável (farofa, cuscuz, macarrão, purê)		
	Salada crua		
	Salada cozida		
	Sobremesa (doce ou fruta)		
	Suco		



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

	Sopa		
Complementos	Sachê de sal		
	Azeite extra-virgem		
	Vinagre de álcool		
	Vinagre de maçã		
	Molho de pimenta		
	Molho inglês		
Produtos Descartáveis			
Utensílios (Reposição)			
Equipamentos (manutenção/depreciação)			
Mobiliário (instalação/manutenção)			
Gás			
Água			
Energia elétrica			
Outros (especificar)			
<b>Subtotal 1 .....</b>			
<b>2. MÃO DE OBRA</b>			
Remuneração			
Encargos Sociais e Trabalhistas			
Benefícios Mensais e Diários			
Treinamento			
Outros (especificar)			
<b>Subtotal 2 .....</b>			
<b>3. DESPESAS OPERACIONAIS ADMINISTRATIVAS</b>			
Fardamentos			
EPI			
Material de escritório			
Transporte das refeições			
Controle integrado de pragas			
Análises microbiológicas			
Limpeza/Conservação (incluindo materiais)			
Telefone			
Concessão onerosa			
Contador			
Outros (especificar)			
<b>Subtotal 3 .....</b>			
<b>4. TRIBUTOS</b>			
Tributos Federais			



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

Tributos Estaduais		
Tributos Municipais		
Outros (especificar)		
<b>Subtotal 4 .....</b>		
<b>5. LUCRO</b>		
<b>Subtotal 5 .....</b>		
<b>VALOR DA REFEIÇÃO .....</b>		
<b>Custo/Mês</b>		
<b>Custo/Ano (1 ano)</b>		



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

ANEXO IV DO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

Declaro para fins do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018** 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 os espaços físicos com uso destinado a prestação de serviços de fornecimento de **refeições prontas transportadas, sob demanda**, em instalação já existente nos locais relacionados no item 5.1.1. do Termo de Referência (Anexo I do Edital) na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB, **sem ônus para a UNILAB**, conforme especificações constantes do edital e Anexos, e, tendo tomado conhecimento de todas as suas peculiaridades, estando apto para uso.

Município/UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_.

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura do servidor responsável

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 **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018**, 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 201\_\_.

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura do servidor responsável



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

**ANEXO V DO EDITAL – PREGÃO 06/2018**

**MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO**

Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, utilizar-se-á, preliminarmente, da fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde,

NMA = Nota Mensal de Avaliação

$\Sigma PP$  = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).

- b. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos ( $\Sigma PP$ ), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48h	Por registro	LEVE	0,1
2	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 15 do mês anterior para análise da equipe de Nutrição	Por registro	LEVE	0,2
3	Não encaminhar a lista de ingredientes	Por registro	LEVE	0,2
4	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização nos Refeitórios da Unilab	Por registro	LEVE	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários nos Refeitórios da Unilab para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
6	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 24 horas, a partir do seu registro	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
7	Atrasar em prazo superior à 15 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
8	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos	Por registro	MÉDIO	0,3





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

9	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios de cozinha de propriedade da Unilab ou da contratada necessários ao serviço prestado	Por registro	MÉDIO	0,3
10	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições	Por registro	MÉDIO	0,3
11	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado.	Por registro	MÉDIO	0,3
12	Apresentar laudos técnicos de análise microbiológica de alimentos, superfícies, equipamentos e manipuladores com parâmetros acima dos estabelecidos pela legislação ou fora do prazo estabelecido em Contrato	Por registro	GRAVE	0,4
13	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.	Por registro	GRAVE	0,4
14	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVE	0,4
15	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida	Por registro	GRAVE	0,4
16	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2,0
16	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2,0
17	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	Por registro	LEVE	0,2
18	Não identificar corretamente as preparações no balcão	Por registro	LEVE	0,1

Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- NMA com valor igual ou superior a 97, implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 94 e inferior a 97, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 90 e inferior a 94, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;



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

- NMA com valor maior ou igual a 86 e inferior a 90, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 82 e inferior a 86, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 82, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 74 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor inferior a 74, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.



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

**ANEXO VI DO EDITAL – PREGÃO 06/2018**  
**Modelo de Declaração para instalação de escritório**  
Processo Administrativo nº. \_\_\_\_\_

A empresa (Nome da empresa, CNPJ e Endereço) declara, sob as penas da lei, que:

( ) possui e manterá escritório(s) instalado(s) com infraestrutura adequada à prestação dos serviços objeto da licitação localizado em uma das cidades relacionadas no item 8.8.3 do Edital.

( ) compromete-se a instalar e a manter escritório com infraestrutura adequada à prestação dos serviços objeto desta licitação, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado da data de assinatura do contrato, localizado em uma das cidades relacionadas no item 8.8.3 do Edital.

O escritório está/será sediado na cidade de:

( ) Redenção;

( ) Acarape;

( ) Um município da Região Metropolitana de Fortaleza:

Citar município: \_\_\_\_\_

( ) Município localizado no raio de 60km dos locais de execução dos serviços:

Citar município: \_\_\_\_\_

(Observação: assinalar com um “X”, conforme a declaração seja para uma, ou outra necessidade de escolha.)

**A declaração acima está prevista no item 10.6, alínea a, do Anexo VII-A da IN nº 05/2017**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável/ representante legal  
Cargo/Função