



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2020**  
**(Processo Administrativo n.º 23804.400049/2020-61)**

Torna-se público que a Divisão de Administração da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, por meio de seus Pregoeiros, designado pelas **Portarias Campus dos Malês nº 14, de 27 de maio de 2019 e nº 20, de 24 de setembro de 2019** sediada na Av. Juvenal Eugênio Queiroz, s/n, Baixa Fria, na cidade de São Francisco do Conde/BA, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento do tipo menor preço por grupo**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do **Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019**, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP 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, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 27/05/2020**

Horário: 09h30min (Nove horas e trinta minutos) - 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 contratação, sob demanda, de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de **refeições prontas transportadas**, para o refeitório da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus dos Malês – São Francisco do Conde/BA, com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. O valor da concessão onerosa será de R\$ 11.078,52 (Onze mil e setenta e oito reais, e cinquenta e dois centavos) anual, devendo ser pago mensalmente o valor R\$ 923,21 (Novecentos e vinte e três reais e vinte e um centavos) à UNILAB, conforme quadro abaixo:

LOCAL	MEDIDAS (M²)	VALOR/MÊS (R\$)
Campus dos Malês	91,16m²	R\$ 923,21
Valor mensal		R\$ 923,21
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		R\$ 11.078,52¹

*Agas*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

<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).

- 1.3. 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.
- 1.4. 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.
- 1.5. 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.
- 1.6. 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.
- 1.7. **Os recursos do PNAES somente serão utilizados para subsidiar os estudantes regularmente matriculados na Universidade, enquanto política de permanência estudantil, conforme previsto no Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010;**
- 1.8. A licitação será realizada em grupo único, formados por 02 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 1.9. O critério de julgamento adotado será o **menor preço GLOBAL do grupo**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.10. Os licitantes do Pregão Eletrônico nº 03/2020 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.
- 1.11. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas do 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 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26442/158634

Fonte: 8100

Programa de Trabalho: 171301

Elemento de Despesa: 339039

PI: M20RKG01PJN

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**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 deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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 licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

**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 art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

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 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

*Agas*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)
  - 4.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.
- 4.3 Será permitida a participação de 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.
  - 4.3.1 Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
  - a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
  - 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

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

4.5.1 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.

4.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, 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, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

4.5.5 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;

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

4.5.7 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;

4.5.8 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.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. 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.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

6.1.1 valor mensal e anual do item;

6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

6.3. 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, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta 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.

6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento 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 n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência,

*AGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.10.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

7.2. 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 as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

*IGAS*





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. 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.

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor anual do grupo.

- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual de desconto superior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores **ou percentuais** entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).
- 7.9. **Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.**
- 7.10. **A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.**
- 7.11. **A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.**
- 7.12. **Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.**
- 7.13. **Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.**
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

7.16. 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.

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez 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 e empresas de pequeno porte 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.

7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da **melhor proposta ou melhor lance** serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.22. 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.

7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte 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.

7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.25. **Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.**

7.26. **Havendo eventual empate entre propostas ou lances**, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.26.1 prestados por empresas brasileiras;

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 7.26.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.26.3 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.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.28.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

**8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de **04 (quatro) horas**, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**8.4. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.**

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

8.5.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.5.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.5.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.5.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.

8.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.5.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.6. Se houver indícios de inexecuibilidade 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 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.7. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade 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.

*Agas*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

8.8. 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.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

8.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, 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.
- 8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9 DA HABILITAÇÃO**

9.1. 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:

a) SICAF;

b) 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));

c) 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)).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. 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.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. **Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. **É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.**
- 9.2.3. **O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.**
- 9.3. **Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.**
- 9.4. **Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.**





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. **Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:**

**9.8. Habilitação jurídica:**

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

9.8.2. 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;

9.8.3. 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;

9.8.4. 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;

9.8.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

**9.8.6. 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.**

9.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:**

*AGAS*





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 9.9.2. 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.
- 9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4. 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;
- 9.9.5. 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;
- 9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**
  - 9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
  - 9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;
    - 9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
    - 9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

9.10.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

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

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.10.5. As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.10.5.1. Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;

9.10.5.2. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.10.5.3. Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo VII, de que 1/12 (um doze avos)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;

9.10.5.3.1. a declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social,

9.10.5.3.2. quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

**9.11. Qualificação Técnica:**

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - CRN), da unidade federativa da empresa participante, em plena validade.

9.11.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.11.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o período de 01 ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;

9.11.2.1.2. Que o(a) licitante atendeu, pelo menos, quantidade de 50% (cinquenta por cento) do total geral das refeições anuais;

9.11.2.1.3. Que seja(m) devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutrição da jurisdição onde foram executadas as atividades, na forma estabelecida na Resolução nº 510/2012 do Conselho Federal de Nutrição.

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 9.11.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 9.11.2.3. 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 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- 9.11.2.4. 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 se 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/MP n. 5/2017.
- 9.11.2.5. 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/MP n. 5/2017.
- 9.11.3. Declaração de que instalará escritório em 1 (um) município localizado no raio máximo de até 80km 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.**
- 9.11.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.
- 9.11.4.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

9.12. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017:

9.12.1. 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;

9.12.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

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

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

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

9.12.6. 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;

9.12.7. 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.

9.13. 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.

9.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista 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.

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

*Agas*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

9.15. 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.

9.16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.17. 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.

9.18. 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.

9.19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo 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.

9.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

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

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 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.
- 10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6. **As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.**

## **11 DOS RECURSOS**

- 11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista 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 quais decisões 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.

*Agas*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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

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.

11.3. 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 REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. 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.

12.1.2. 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 e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

*19AS*





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. 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.

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

**14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

**15 DO TERMO DE CONTRATO**

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 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 e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

15.4 O prazo de vigência da contratação é de **12 meses**, prorrogável conforme previsão *no instrumento contratual ou no termo de referência*.

15.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2 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 úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **16 DO REAJUSTE**

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

## **17 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

## **18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

*AGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**19 DO PAGAMENTO**

19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

**20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

- 20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3 apresentar documentação falsa;
- 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6 não mantiver a proposta;
- 20.1.7 cometer fraude fiscal;
- 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

**20.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.**

20.3 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.

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

- 20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3 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;

*Agas*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

20.4.5 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;

20.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

20.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10 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.

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

*IGAS*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

## **21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.1 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail selog-sfc@unilab.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. Juvenal Eugênio Queiroz, s/n, Baixa Fria, CEP 43.900-000, São Francisco do Conde/BA, Setor de Logística – UNILAB/CAMPUS DOS MALÊS.

21.2 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

21.3 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.4 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.

21.5 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

21.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21.6.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.7 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## **22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

22.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

22.4 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.

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

22.6 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.

22.7 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.

22.8 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.

22.9 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.

22.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.11 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. Juvenal Eugênio Queiroz, s/n, Baixa Fria, CEP 43.900-000, São Francisco do Conde/BA, Setor de Logística – UNILAB/CAMPUS DOS MALÊS, 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.

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

22.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

22.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

22.12.3 ANEXO III – Planilha de Custos e Formação de Preços;

*Agas*



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

22.12.4 ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preço;

22.12.5 ANEXO V – Modelo de Termo de Vistoria/ Declaração de Abstenção de Vistoria;

22.12.6 ANEXO VI – Modelo de Declaração para Instalação de Escritório;

22.12.7 ANEXO VII - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública

São Francisco do Conde/BA, 13 de maio de 2020.

*Anna Gabriella da Anunciação Silveira*

**Anna Gabriella da Anunciação Silveira**

Responsável pela Elaboração de Editais

UNILAB/Campus dos Malês



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA  
PREGÃO Nº ...../20...  
(Processo Administrativo n.º .....)

**1. DO OBJETO**

1.1. Contratação sob demanda de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, para o refeitório da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), *Campus dos Malês* – São Francisco do Conde/BA, com CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

LOT E	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL (12 meses)	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	15210	Almoço - Campus Malês	Refeição	72.240	10,44	754.185,60
	2	15210	Jantar - Campus Malês	Refeição	58.320	10,44	608.860,80
<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>						<b>R\$ 1.363.046,40</b>	

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeições prontas transportadas, para o refeitório da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), *Campus dos Malês* – São Francisco do Conde/BA com concessão onerosa de uso de espaço público.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. Optou-se pelo agrupamento em um único lote do objeto da contratação, pelas seguintes razões:

1.4.1. 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 do Restaurante Universitário, o que tornaria impraticável, além de onerosa, a contratação de mais de uma empresa para esse serviço.

1.4.2. Aumentar do desconto oferecido pelas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todas as refeições licitadas.

1.4.3. 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 três campi diferentes, os mesmos encontram-se geograficamente próximos, 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.

1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

1.5.1. Justifica-se a escolha de tal regime pelo fato de que:

1.5.1.1. Não há como se ter certeza precisa dos quantitativos de serviços a serem consumidos, considerando a impossibilidade de se mensurar a quantidade exata de estudantes a se matricularem nesta Universidade por semestre durante a vigência dessa contratação. Ademais, o usufruto do serviço depende da livre escolha do usuário, possibilitando grande e imprevisível flutuação nos quantitativos estimados acima.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

1.5.1.2. Dessa forma, para se evitar o pagamento de serviços não executados, o regime de Empreitada por Preço Unitário é o mais adequado a esta contratação.

1.6. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

## **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, no *campus* da Bahia, a UNILAB tem cerca de 1049 (mil e quarenta e nove) estudantes matriculados nos cursos de graduação presenciais, 140 (cento e quarenta) servidores e 42 (quarenta e dois) funcionários terceirizados.

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

2.4. Além disso, o *Campus* dos Malês possui apenas refeitório, limitando o serviço à distribuição de refeições devido ao espaço e às instalações físicas.

2.5. Nesse contexto, atualmente na UNILAB são servidas cerca de 500 (quinhentas) 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 do refeitório da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, *Campus* dos Malês – São Francisco do Conde/BA.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de produção e entrega de refeições para atendimento da comunidade acadêmica nos seguintes termos:

3.1.1. As refeições incluem almoço para a comunidade acadêmica de segunda a sábado, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI; jantar, para todos os estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda à sexta-feira, durante o período letivo.

3.1.2. A execução do serviço, abrange ainda, a 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 o refeitório, transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

## **4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

4.1. Trata-se de serviço comum, continuado, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. De acordo com a Portaria MPDG nº 443/2018, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços de alimentação serão preferencialmente objeto de execução indireta.

4.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

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

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

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

5.1.3.1. 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.

5.1.3.2. 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;

5.1.3.3. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, 1969. Ministério da Saúde.;

5.1.3.4. Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (DOU de 02/12/93);

5.1.3.5. 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;

5.1.3.6. 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;

5.1.3.7. Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005;

5.1.3.8. 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;

5.1.3.9. Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004;

5.1.3.10. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde, de 26 de março de 2004;

5.1.3.11. Portaria nº 24 de 29 de dezembro de 1994. PCMSO – Nova redação dada pela NR- 7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

5.1.4. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

5.1.5. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas terá duração inicial de 12 (doze) meses e será uma contratação de natureza continuada, uma vez que há necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que o inicialmente estipulado, 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 nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que trata da assistência estudantil.

5.1.6. 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.

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

5.1.7.1. Uso racional da água;

5.1.7.2. Gestão de resíduos sólidos;

5.1.7.3. Gestão energética eficiente;

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

5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.3. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.

## **6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

6.1. 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 09:00 horas às 11:30 horas e das 13:30 às 16:00h sob responsabilidade da Setor de Alimentação e Nutrição, no *Campus* dos Malês – São Francisco do Conde/BA, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (71) 3651.8251.

6.2. 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.

6.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.3. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## **7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

7.1.1. O prazo para início da execução do objeto será de 30 (quarenta) dias, 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.

**7.1.2. Especificações Detalhadas do Serviço:**

7.1.2.1. O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição no local a ser concedido 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; 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;

7.1.2.2. Os recursos do PNAES somente serão utilizados para subsidiar os estudantes regularmente matriculados na Universidade, enquanto política de permanência estudantil, conforme previsto no Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010;

7.1.2.3. 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;

7.1.2.4. 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;

7.1.2.5. 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.

**7.1.3. Informações Gerais para o Fornecimento**

7.1.3.1. 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;

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

7.1.3.3. 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;

7.1.3.4. 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 no refeitório da CONTRATANTE em horário a ser definido pela administração;

7.1.3.5. 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;

7.1.3.6. 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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB Campus dos Malês

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 necessidade, de modo que o tempo de atendimento de cada comensal não seja superior a 30 (trinta) minutos;

7.1.3.7. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes no refeitório, estando o referido material sob a responsabilidade da mesma;

7.1.3.8. A CONTRATADA utilizará as instalações do refeitório para prestação do serviço de distribuição das refeições, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias, previamente autorizadas pela CONTRATANTE;

7.1.3.9. O refeitório destinar-se-á, 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;

7.1.3.10. 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 do refeitório;

7.1.3.11. 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;

7.1.3.12. 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:

a) 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 do Refeitório; 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.

b) 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.

c) Auxiliar de serviços gerais: proceder à limpeza de todos os ambientes da unidade, inclusive durante o horário da distribuição; higienizar equipamentos e utensílios.

7.1.3.13. 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



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

### Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB Campus dos Malês

responsabilidade técnica do serviço. Os serviços realizados nos finais de semana deverão ser supervisionados pela nutricionista ou profissionais de áreas correlatas da CONTRATADA;

7.1.3.14. 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;

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

#### 7.1.4. Especificações Técnicas e Composição das Refeições

7.1.4.1. 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;

7.1.4.2. A refeição padrão para ALMOÇO deve obedecer à seguinte composição:

a) Prato principal: 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço;

b) Prato Principal Vegano;

c) Guarnição básica: arroz branco, arroz integral e feijão;

d) Guarnição variável: uma opção, em combinação com o prato principal (macarrão, farofa, purê, cuscuz ou pirão);

e) Salada crua: 01 opção;

f) Salada cozida: 01 opção;

g) Sobremesa: doces (para 30% (trinta por cento) dos usuários) ou frutas (para 70% (setenta por cento) dos usuários);

h) Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta, não sendo permitido o uso de suco artificial. Quantidade a ser servida: 250 ml.

7.1.4.3. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço, acrescido da opção SOPA;

7.1.4.4. No jantar, o usuário deverá fazer a opção entre a refeição padrão e a sopa;

7.1.4.5. 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;

7.1.4.6. 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 com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para a devida aprovação;

7.1.4.6.1. Caso não seja possível a comunicação acima aludida, as eventuais substituições ou modificações no cardápio deverão ser comunicadas ao **fiscal do contrato** com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para a devida aprovação;

7.1.4.7. A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários, após aprovação do CONTRATANTE, 11 (onze) cardápios por semana, correspondendo a seis de segunda



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

à sábado (almoço) e cinco cardápios de segunda à sexta (jantar). Os cardápios deverão ser variados, diariamente e semanalmente;

7.1.4.8. Os cardápios deverão atender às seguintes especificações e frequências de alimentos e/ou preparações:

a) **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.

b) **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% (dez por cento) do total de usuários de cada unidade.

c) As proteínas enviadas para as refeições do almoço e jantar devem seguir a proporção de até 10% (dez por cento) para a proteína vegana e 45% (quarenta e cinco por cento) para cada uma das outras duas proteínas. Pratos pouco aceitos (suíno, fígado e peixe) e pratos típicos, devem obedecer a proporção de 10% (dez por cento) para o prato vegano, 55% (cinquenta e cinco por cento) para a proteína de melhor aceitação e 35% (trinta e cinco por cento) para preparações de baixa aceitação e pratos típicos.

d) **SALADA CRUA:** cada opção de salada crua deverá ser composta por, no mínimo, 2 (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).

e) **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 – UNILAB Campus dos Malês

f) **ARROZ INTEGRAL:** Deverá ser fornecido diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado a proporção de 15% (quinze por cento) do total de usuários de cada unidade.

g) **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 (duas) 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.

h) **SOPA:** Deve possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (Ex: carne bovina, frango, peixe, etc.), 01 (um) cereal ou 01 (uma) leguminosa (Ex: arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 04 (quatro) 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% (quinze por cento) do total de usuários de cada unidade. Deve ser disponibilizado pão ou torrada para acompanhamento, conforme per capita.

i) **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% (trinta por cento) e deverão ser servidos em copos ou canecas plásticos de 250 ml. Deverá ser ofertada também uma pequena parte (em torno de 5% (cinco por cento)) de suco sem açúcar, com adoçante dietético (à base de sucralose) à parte.

7.1.4.9. 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;

7.1.4.10. Cardápios diferenciados deverão estar previstos para atendimento em datas especiais (Ex: período junino, Páscoa, Natal, ano novo, independência dos países, etc);

7.1.4.11. Refeições especiais para portadores de patologias poderão ser solicitadas por nutricionista da instituição, mediante aviso prévio;

7.1.4.12. Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento;

7.1.4.13. 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;

7.1.4.14. 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;

7.1.4.15. O cardápio diário, bem como a lista de ingredientes deste, deverá ser divulgado em locais de fácil visualização no refeitório;

7.1.4.16. A *per capita* dos pratos proteicos e vegano deverão estar demonstrados nos balcões;

7.1.4.17. Deverão ser utilizados temperos e condimentos, de preferência naturais, em quantidades que propiciem sabor agradável;

7.1.4.18. Não poderá ser utilizado excesso de sal e outros condimentos/insumos que possam provocar danos à saúde;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

7.1.4.19. 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;

7.1.4.20. Não poderão ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação;

7.1.4.21. 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 (quinze) minutos;

7.1.4.22. As saladas deverão ser mantidas sob refrigeração e distribuídas em balcão refrigerado;

7.1.4.23. 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;

7.1.4.24. 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;

7.1.4.25. A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem ofertados;

7.1.4.26. O descarte dos resíduos, sobras limpas e sujas, é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo atender ao disposto em legislação específica;

7.1.4.27. 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;

7.1.4.28. Os itens a serem servidos devem atender as especificações técnicas e aos per capita de alimento pronto, conforme quadros abaixo:

<b>PER CAPITAS DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO</b>		
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE</b>
<b>PRATO PROTEICO</b>	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
	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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

	Lasanhas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo - 30g; presunto - 20g)
	Panquecas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado - 10g)
	Feijoada (brasileira e angolana) e Catchupa	400g (Descrição: carnes e linguiças defumadas –200g)
<b>PRATO VEGANO</b>	Prato pronto	150g
	Tortas, panquecas, lasanha ou outras preparações contendo carboidrato	200g
ARROZ	Branco, tipo 1	200g
FEIJÃO	Carioca, corda ou preto	100g
GUARNIÇÃO	Macarrão	100g
	Purê de batata	100g
	Pirão	100g
	Farofa de mandioca	50g
	Farofa de cuscuz	80g
SALADA CRUA	Vegetais do grupo A	50g
SALADA COZIDA	Vegetais do grupo B	80g
SOBREMESAS	Doces industrializados ou caseiros	25g
	Sobremesa elaborada	1 porção (100g)
	Frutas (fatia)	1 porção (100g)
	Fruta (unidade)	1 porção (50g - 80g)
	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes de frutas)	1 porção (150g)
SUCO	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)
		7-10g (demais sucos)
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína - 100g; cereal ou leguminosa – 150g; vegetais – 150g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B/Tubérculos)
	Pão Francês	1 unidade (Aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	30g



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

<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.

**7.1.5. Das Instalações Físicas e equipamentos da CONTRATADA**

7.1.5.1. 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;

7.1.5.2. 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;

7.1.5.3. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

Sala da Administração/Nutricionista
Casa de Gás
Acesso de Funcionários
Circulação
Carros de transporte de alimentos

7.1.5.4. CONTRATADA deverá dispor de:

- a) Área compatível com o volume de refeições a serem produzidas;
- b) 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;
- c) 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;
- d) Carros adequados e exclusivos para transporte de alimentos.

**7.1.6. Dos Recursos Humanos**

7.1.6.1. A CONTRATADA deverá dispor de pessoal qualificado e em número suficiente;

7.1.6.2. Todos os funcionários da CONTRATADA que prestarem serviços no restaurante deverão usar crachás com foto e dados de identificação;

7.1.6.3. 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;

7.1.6.4. 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 (três) jogos completos de uniformes para os funcionários e dois conjuntos de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para cada funcionário, durante o contrato;

7.1.6.5. Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e utilizar os EPIs e de segurança alimentar, conforme as normas vigentes;

7.1.6.6. 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;

7.1.6.7. O quantitativo mínimo de funcionários encontra-se detalhado no quadro abaixo:

<b>FUNÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE</b>
Copeiro	02
Auxiliar de Serviços Gerais	03
Nutricionista	01
Motorista	01
Caixa	01



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

7.1.6.8. Poderá ser realizado um estudo personalizado acerca da necessidade de mais funcionários no refeitório, de modo a permitir que todas as atividades sejam realizadas com eficiência.

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

7.1.7.1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e deverão usar toucas;

7.1.7.2. 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;

7.1.7.3. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição;

7.1.7.4. 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;

7.1.7.5. As instalações da cozinha de apoio e do refeitório deverão ser adequadamente higienizadas após a sua utilização;

7.1.7.6. A higienização das bandejas, pratos e talheres deverá ser feita por meio de máquina de lavagem elétrica fornecida pela CONTRATADA, utilizando detergente neutro;

7.1.7.7. 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;

7.1.7.8. 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.

**7.1.8. Das Condições de Transporte**

7.1.8.1. Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte;

7.1.8.2. Antes da montagem para o transporte, os alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 70°C;

7.1.8.3. 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;

7.1.8.4. 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;

7.1.8.5. As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições;



## **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

### **Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB Campus dos Malês**

- 7.1.8.6. 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;
- 7.1.8.7. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
- 7.1.8.8. Os pavimentos, paredes e tetos devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, lisas e fáceis de limpar e desinfetar;
- 7.1.8.9. 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;
- 7.1.8.10. 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;
- 7.1.8.11. 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;
- 7.1.8.12. A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível;
- 7.1.8.13. Os responsáveis pelo transporte e distribuição deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado.
- 7.1.9. Da Administração do Dinheiro e Controle de Acesso:
- 7.1.9.1. A recarga dos cartões para acesso ao Restaurante Universitário ficará por conta da CONTRATADA, através do sistema de controle utilizado pela CONTRATANTE;
- 7.1.9.2. A empresa deverá fornecer relatório do fechamento diário e mensal do controle do número de refeições à CONTRATANTE através do fiscal, sem prejuízo do controle eletrônico a ser instituído pela CONTRATANTE com os mesmos fins;
- 7.1.9.3. A empresa será responsável pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE, em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança.
- 7.1.10. As refeições comercializadas a estudantes de pós-graduação, estudantes na modalidade à distância, servidores, inclusive docentes, terceirizados e visitantes não serão custeadas pela UNILAB. Nesses casos, tais despesas devem ser direta e integralmente suportadas pelos respectivos usuários.

## **8. MODELO DE GESTÃO DO 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. 11 do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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.

8.2.2.1. 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;

8.2.2.2. 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;

8.2.2.3. A UNILAB nomeará o fiscal do contrato e seu substituto, preferencialmente com o cargo de nutricionista, o qual será responsável por:

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

8.2.2.4. 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;

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

8.2.2.6. A CONTRATADA deverá prover todos os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

- a) Quantidade de comensais por refeição (almoço/jantar), por *campi*, mês e total;
- b) Número de refeições servidas por *campi*, mês e total (da refeição por dia, almoço e jantar);
- c) Registro dos cardápios servidos por dia;
- d) Registro dos dias letivos;
- e) Categoria de categorias de usuários (estudantes de graduação, docentes, técnicos-administrativos, programas especiais e visitantes).

8.2.2.7. O sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle;

8.2.2.8. O(s) representante(s) da CONTRATANTE deverá(ão) comunicar à CONTRATADA o aumento significativo do número de clientes, com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

8.2.2.9. O pagamento resultante da prestação de serviços descritos neste Termo de Referência se dará por refeição efetivamente servida;

8.2.2.10. O controle de qualidade e desempenho do serviço, será feito através da aplicação de Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, conforme modelo previsto no Anexo III;

8.2.2.11. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual 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;

8.2.2.12. A aplicação do chamado Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados tem como finalidade, dentre outras, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;

8.2.2.13. Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;

8.2.2.14. O preposto deverá apor assinatura no documento de avaliação dos serviços prestados, tomando ciência da avaliação realizada;

8.2.2.15. 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).

8.2.2.16. 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
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 no Refeitório da Unilab	Por registro	LEVE	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório 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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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 dia e por registro, cumulativamente	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
17	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
18	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	Por registro	LEVE	0,2
19	Não identificar corretamente as preparações no balcão	Por registro	LEVE	0,1
20	Não entregar a documentação obrigatória no prazo estabelecido	Por dia e por registro, cumulativamente	LEVE	0,1



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

8.2.2.16. 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.

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

8.2.2.18. 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:

- a) Ofício ou outro meio formal de comunicação;
- b) E-mail;
- c) 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;

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 ou canecas de plástico 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 no refeitório;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1. O objeto desta licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregue no refeitório da UNILAB, cujos endereço é Av. Juvenal Eugênio de Queiroz, Baixa Fria, São Francisco do Conde - BA;

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

10.1.3. 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;

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

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

10.1.6. 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;

10.1.7. O valor da concessão onerosa será de R\$ 11.078,52 (onze mil, setenta e oito reais e cinquenta e dois centavos) anuais, devendo ser pago mensalmente o valor R\$ 923,21 (novecentos e vinte e três reais e vinte e um 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;

LOCAL	MEDIDAS (M²)	VALOR/MÊS (R\$)
Campus dos Malês	91,16	923,21
Valor mensal		923,21
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		11.078,52

<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).

10.1.8. 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.

10.1.9. 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.

10.1.10. 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.

10.1.11. 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.

10.1.12. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

Recolhimento da União. Constituindo-se obrigação da CONTRATANTE providenciar a GRU de forma a possibilitar o pagamento no prazo.

10.1.13. 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.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

11.2. 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;

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;

11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;

11.12. 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;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 11.13. Realizar, anualmente ou a qualquer momento, pesquisa de avaliação da aceitação/aprovação das refeições servidas, higiene dos servidores, ambiente, utensílios, atendimento, entre outros;
- 11.14. 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;
- 11.15. Proporcionar à CONTRATADA condições e facilidades que estejam ao seu alcance para que esta possa executar os serviços objeto deste certame de forma satisfatória;
- 11.16. Prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos;
- 11.17. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas durante execução dos serviços;
- 11.18. Ceder à CONTRATADA o espaço da cozinha de apoio e do refeitório, as mesas e cadeiras, mediante Termo de Concessão de Uso Oneroso, exigindo-se, entretanto, a conservação deste;
- 11.19. Realizar vistorias, a qualquer momento do contrato e sem necessidade de aviso prévio, as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sob a responsabilidade da CONTRATADA;
- 11.20. Designar um funcionário para o recebimento, degustação e a avaliação da temperatura, da qualidade e quantidade das refeições;
- 11.21. Solicitar à empresa nos prazos previstos a documentação referente ao seu pessoal, supervisionado rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;
- 11.22. Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade ou cuja marca não seja satisfatória, e com o prazo de validade vencido;
- 11.23. Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- 11.24. 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.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 12.1. 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 e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. 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;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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;

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

12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

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

12.23.1. Programação das atividades de alimentação e nutrição;

12.23.2. Planejamento dos cardápios;

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

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

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

12.23.6. Produção das refeições de acordo com as especificações técnicas constante neste Termo de Referência;

12.23.7. Transporte das refeições até o refeitório da UNILAB;

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

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

12.24. 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;

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

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

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

12.28. Coletar amostras diárias da alimentação servida, por refeição e preparação. Estas deverão ser coletadas a 1/3 (um terço) do tempo antes do término da distribuição das refeições, acondicionadas em sacos plásticos para congelamento, desinfetado e esterilizado. Os utensílios



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

utilizados para a colheita da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento. Deverão ser coletados, no mínimo, 100g (cem gramas) úteis do material, proceder à identificação da embalagem (local, data, horário, produto e responsável pela colheita) e armazenar as amostras sob congelamento, à -18°C por 72 horas, ou sob refrigeração, até 4°C por 72 horas. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxiinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE;

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

MATERIAL ANALISADO	TIPO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS
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.

12.30. 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;

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

12.32. 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;

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

12.34. 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;

12.35. 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;

12.36. 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;

12.37. 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;

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

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

12.40. 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;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 12.41. 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;
- 12.42. 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;
- 12.43. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 12.44. Garantir o funcionamento, ininterrupto, do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos nesse Termo de Referência;
- 12.45. 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;
- 12.46. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização da CONTRATANTE;
- 12.47. Seguir rigorosamente os princípios da segurança alimentar, controlando tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas;
- 12.48. Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- 12.49. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UNILAB, do resultado das inspeções;
- 12.50. Manter toda área interna e externa do restaurante, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;
- 12.51. Possuir programa de controle integrado de pragas e vetores em sua Unidade de Alimentação de Nutrição e no refeitório da Unilab;
- 12.52. 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;
- 12.53. Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, os pagamentos de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;
- 12.54. Fornecer à CONTRATANTE a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), no ato da admissão, demissão e substituição de todos os empregados e anualmente;
- 12.55. Manter as condições de habilitação fiscal e trabalhista durante toda a vigência do contrato;
- 12.56. Nomear preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, para representá-lo na execução do Contrato;
- 12.57. 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;
- 12.58. Possuir em seu quadro permanente, profissional de nível superior em Nutrição devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica. O profissional deverá participar da execução do objeto nas Unidades da CONTRATANTE, estando sob este profissional a responsabilidade técnica do serviço;
- 12.59. Exercer rigoroso controle de ingresso de comensais ao refeitório, por refeição;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

12.60. 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.

12.61. 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;

12.62. A recarga dos cartões para acesso ao Restaurante Universitário ficará por conta da CONTRATADA, através do sistema de controle utilizado pela CONTRATANTE;

12.63. Fornecer relatório do fechamento diário e mensal do controle do número de refeições à CONTRATANTE através do fiscal, sem prejuízo do controle eletrônico a ser instituído pela CONTRATANTE com os mesmos fins;

12.64. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE, em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança.(ACRESCENTADO)

12.65. 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.

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

12.65.1.1. Uso racional da água;

12.65.1.2. Gestão de resíduos sólidos;

12.65.1.3. Gestão energética eficiente;

12.65.1.4. 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.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em 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.

### **15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

15.6. 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.

15.7. O descumprimento total ou parcial das 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 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará a Tabela de Avaliação de Serviço, conforme modelo previsto no Anexo III 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.

15.9.1. A utilização da Tabela de Avaliação de Serviço não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.10. 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.

15.11. 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.

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

15.13. 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.

15.14. 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.

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

15.16. 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.

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

15.17.1. Visitas diárias às instalações dos Restaurantes Universitários 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.

15.17.2. 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.

15.18. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.19. 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 corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

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

16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

16.3.1. 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 posterior recebimento definitivo.

16.3.1.1. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, as refeições com um prazo mínimo de 15 (quinze) minutos do início do funcionamento dos restaurantes universitários.



## **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

### **Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB Campus dos Malês**

16.3.1.2. O objeto dessa licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues no refeitório da UNILAB, cujo endereço é Av. Juvenal Eugênio de Queiroz, Baixa Fria, São Francisco do Conde - BA.

16.3.1.3. 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.

16.3.2. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

16.3.2.1. 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;

16.3.3. Mensalmente, conforme subitem 16.4., no prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.3.3.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

16.3.3.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.3.3.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.4. Mensalmente, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

16.4.1. 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;

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

16.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base na tabela de avaliação dos serviços prestados, ou instrumento substituto.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

16.6. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.6.1. 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 2 (duas) horas.

## **17. DO PAGAMENTO**

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

17.1.1. 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.

17.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

17.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

17.4.1. o prazo de validade;

17.4.2. a data da emissão;

17.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

17.4.4. o período de prestação dos serviços;

17.4.5. o valor a pagar; e

17.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

17.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

17.6.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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

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

17.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.11. 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.

17.12. 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.

17.13. 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.

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

17.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

17.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

17.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: 17.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

I = (TX)	I =	( 6 / 100 )	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
		365	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

## **18. REAJUSTE**

18.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.1.2. O preço consignado no contrato poderá ser corrigido anualmente mediante solicitação da contratada, 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).

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

18.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **19. GARANTIA DA EXECUÇÃO**

19.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

19.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

19.2.1. 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).

19.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração 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.

19.3. 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/MP nº 5/2017.

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

19.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 19.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 19.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 19.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 19.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 19.9. 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.
- 19.10. 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.
- 19.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.12. Será considerada extinta a garantia:
- 19.12.1. 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;
  - 19.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 19.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 19.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- 20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - 20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
  - 20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
  - 20.1.5. cometer fraude fiscal.
- 20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

20.2.1. 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;

20.2.2. Multa de:

20.2.2.1. 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;

20.2.2.2. 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 acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

20.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

20.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

20.2.2.5. 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;

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

20.2.3. 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;

20.2.4. 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.

20.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência.

20.2.5. 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;

20.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
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
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

20.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

20.6. 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.

20.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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

20.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

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

21.3.2. 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 um ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

21.3.2.2. 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.

21.3.2.3. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade do prazo de um ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

21.3.2.4. 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.

21.3.2.5. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

21.3.3. Declaração de que instalará escritório em 1 (um) município localizado no raio máximo de até 80 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.

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. Valor Global: R\$ **1.363.046,40** (um milhão, trezentos e sessenta e três mil, quarenta e seis reais e quarenta centavos).

21.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

21.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

21.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

**22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

22.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo.

22.2. Tal valor foi obtido a partir de pesquisa de preços praticados em restaurantes universitários em outras instituições federais de ensino, bem como em contratações constantes no site Painel de Preços.

**23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

23.1. A dotação orçamentária da contratação é a seguinte:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
PTRES	171301
Fonte de Recursos	8100
Natureza da Despesa	339039
PI	M20RKG01PJN

São Francisco do Conde, 22 de abril de 2020.

\_\_\_\_\_  
JONATAS MARQUES OLIVEIRA DOS SANTOS  
Assistente em Administração  
SIAPE: 1227778



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO I AO TERMO DE REFERÊNCIA**  
**ESTUDOS PRELIMINARES**

**1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 1.1. A contratação de empresa especializada na no fornecimento de refeições prontas transportadas (almoço e jantar) à comunidade universitária da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB justifica-se em razão dos seguintes fatores:
- 1.2. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos;
- 1.3. A UNILAB historicamente garante o serviço de alimentação subsidiada, por entender a qualidade de vida dos estudantes como fator fundamental para que as atividades de ensino, pesquisa e extensão ocorram satisfatoriamente. A política de garantir os serviços básicos de alimentação e nutrição tem como principal objetivo a redução dos índices de evasão e de retenção, bem como promover a saúde e qualidade de vida de seu público;
- 1.4. A ausência de espaço apropriado para preparo de refeições, de infraestrutura adequada, bem como de quadro funcional próprio impede o fornecimento direto por parte da UNILAB;
- 1.5. O objetivo desta contratação é cumprir a missão educativa e social de tornar os Restaurantes Universitários aptos a oferecerem refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, de forma a convergir com dois objetivos altamente estratégicos para o cumprimento da missão institucional: permanência dos estudantes e a contribuição da Universidade como polo indutor de desenvolvimento local e regional.
- 1.6. As especificações e quantidades dos itens são mostrados na Tabela – Resumo da Contratação, item 7.2.

**2. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE**

- 2.1. A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão no Plano Anual de Contratações para o ano de 2020 conforme relatório 0060449/SEI/UNILAB.

**3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 3.1. Os serviços objeto deste estudo têm natureza CONTÍNUA SEM MÃO-DE-OBRA EXCLUSIVA pelo fato de visar atender necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público, o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional, e tem duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente até o período máximo de 60 (sessenta) meses.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 3.2. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:
- 3.3. A produção das refeições deverá ser realizada nas dependências da CONTRATADA e depois transportadas para distribuição nas dependências da Universidade, localizada na Av. Juvenal Eugênio de Queiroz, Baixa Fria, São Francisco do Conde - BA.
- 3.4. A estimativa do número de refeições a serem servidas no Campus dos Malês durante a semana é a que segue:

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA DA REFEIÇÃO (POR DIA DE FORNECIMENTO)	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO ESTIMADO DE DISTRIBUIÇÃO
Almoço	272	Segunda a sexta-feira	11:30h às 14:00h
Almoço (sábado)	145	Sábado	11:30h às 14:00h
Jantar	243	Segunda-feira a Sexta-feira	17:00h às 19:00h
TOTAL SEMANAL	2.720		
TOTAL MENSAL	10.880		
TOTAL ANUAL	130.560		

- 3.5. Em recessos e feriados previstos no calendário acadêmico, o Restaurante Universitário não funcionará, havendo aviso prévio por parte da CONTRATANTE.
- 3.6. Durante o período de férias acadêmicas, o RU permanecerá aberto apenas para o fornecimento de almoço, podendo ter o seu horário de funcionamento reduzido, a critério da Administração.
- 3.7. Em casos de força maior que impossibilitem o funcionamento do RU (interrupção de energia, necessidade de reforma, inundações, etc), a CONTRATANTE poderá solicitar a distribuição das refeições armazenadas em quentinhas e em acomodações diferentes da habitual, no mesmo endereço informado no item 3.2.1.
- 3.8. O horário de funcionamento habitual poderá ser eventualmente alterado, segundo determinação da CONTRATANTE e respeitando aviso prévio à CONTRATANTE.
- 3.9. É terminantemente proibida a comercialização: bebidas alcoólicas; artigos de tabacaria; medicamentos em geral; bilhetes lotéricos; caça niqueis; jogos de azar; substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 11.343/2006, de 23 de agosto de 2006 e suas possíveis alterações).
- 3.10. **Da elaboração e composição do cardápio:**
- 3.10.1. As refeições deverão ser preparadas de acordo com as boas práticas de fabricação, em local apropriado e que atenda a todas as exigências da legislação vigente, sendo



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

transportadas prontas, nas condições sanitárias adequadas de acordo com as exigências da legislação vigente.

- 3.10.2. É de responsabilidade da CONTRATADA a elaboração dos cardápios, os quais deverão ser aprovados pela CONTRATANTE, por meio de profissionais habilitados e designados para tal.
- 3.10.3. Os cardápios deverão ser elaborados em consonância com este Termo de Referência, de maneira a favorecer a variedade de alimentos e o equilíbrio nutricional, sem desconsiderar os hábitos alimentares da região. Além disso, deverão também ser compatíveis com as estações climáticas e sazonalidade, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta pela CONTRATANTE, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais.
- 3.10.4. O cardápio deverá ser planejado mensalmente por nutricionista da CONTRATADA, devidamente registrado e ativo no Conselho Regional de Nutrição. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização da UNILAB, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida análise, podendo a CONTRATADA, em situações pontuais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Equipe de Fiscalização e esta o aceite. Após apresentação do cardápio proposto, o corpo técnico gestor do Contrato tem um prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar a nova proposta.
- 3.10.5. O cardápio semanal, após aprovação pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante Universitário.
- 3.10.6. Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente que integre o cardápio básico.
- 3.10.7. O valor calórico para o almoço e o jantar terá como referência o preconizado pelo Guia Alimentar da População Brasileira de 2006.
- 3.10.8. O almoço e o jantar deverão conter entre 600 (seiscentas) e 800 (oitocentas) calorias. Admite-se um acréscimo de vinte por cento em relação ao Valor Energético Total - VET, de 2000 (duas mil) calorias médias, por dia.
- 3.10.9. 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;
- 3.10.10. A CONTRATADA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação de refeições prontas transportadas e infraestrutura adequada para a prestação do serviço;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 3.10.11. 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;
- 3.10.12. 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;
- 3.10.13. 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 no refeitório da CONTRATANTE em horário a ser definido pela administração;
- 3.10.14. 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;
- 3.10.15. 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 necessidade, de modo que o tempo de atendimento de cada comensal não seja superior a 30 (trinta) minutos;
- 3.10.16. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes no refeitório, estando o referido material sob a responsabilidade da mesma;
- 3.10.17. A CONTRATADA utilizará as instalações do refeitório para prestação do serviço de distribuição das refeições, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias, previamente autorizadas pela CONTRATANTE;
- 3.10.18. O refeitório destinar-se-á, 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;
- 3.10.19. 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 do refeitório;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 3.10.20. 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;
- 3.10.21. 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:
- 3.10.21.1. 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.
- 3.10.21.2. Auxiliar de serviços gerais: proceder à limpeza de todos os ambientes da unidade, inclusive durante o horário da distribuição; higienizar equipamentos e utensílios.
- 3.10.22. 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;
- 3.10.23. 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;
- 3.10.24. 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;
- 3.10.25. A refeição padrão para ALMOÇO deve obedecer à seguinte composição:
- 3.10.25.1. Prato principal: 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço;
- 3.10.25.2. Prato Principal Vegano;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 3.10.25.3. Guarnição básica: arroz branco, arroz integral e feijão;
- 3.10.25.4. Guarnição variável: uma opção, em combinação com o prato principal (macarrão, farofa, purê, cuscuz ou pirão);
- 3.10.25.5. Salada crua: 01 opção;
- 3.10.25.6. Salada cozida: 01 opção;
- 3.10.25.7. Sobremesa: doces (para 30% (trinta por cento) dos usuários) ou frutas (para 70% (setenta por cento) dos usuários);
- 3.10.25.8. Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta, não sendo permitido o uso de suco artificial. Quantidade a ser servida: 250 ml.
- 3.10.26. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço, acrescido da opção SOPA;
- 3.10.27. 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;
- 3.10.28. 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 com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para a devida aprovação;
- 3.10.29. Caso não seja possível a comunicação acima aludida, as eventuais substituições ou modificações no cardápio deverão ser comunicadas ao **fiscal do contrato** com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para a devida aprovação;
- 3.10.30. A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários, após aprovação do CONTRATANTE, 11 (onze) cardápios por semana, correspondendo a seis de segunda à sábado (almoço) e cinco cardápios de segunda à sexta (jantar). Os cardápios deverão ser variados, diariamente e semanalmente;
- 3.10.31. Os cardápios deverão atender às seguintes especificações e frequências de alimentos e/ou preparações:
  - 3.10.31.1. **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)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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.

3.10.31.2. As proteínas enviadas para as refeições do almoço e jantar devem seguir a proporção de até 10% (dez por cento) para a proteína vegana e 45% (quarenta e cinco por cento) para cada uma das outras duas proteínas. Pratos pouco aceitos (suíno, fígado e peixe) e pratos típicos, devem obedecer a proporção de 10% (dez por cento) para o prato vegano, 55% (cinquenta e cinco por cento) para a proteína de melhor aceitação e 35% (trinta e cinco por cento) para preparações de baixa aceitação e pratos típicos.

3.10.31.3. **SALADA CRUA:** cada opção de salada crua deverá ser composta por, no mínimo, 2 (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).

3.10.31.4. **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 TIPO 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		



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

ABÓBORA MADURA	BETERRABA	MANDIOCA
ABOBRINHA VERDE	BRÓCOLIS	MAXIXE
BATATA DOCE	CENOURA	QUIABO
BATATA INGLESA	CHUCHU	RABANETE
BERINJELA	COUVE-FLOR	VAGEM

- 3.10.31.5. **ARROZ INTEGRAL:** Deverá ser fornecido diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado a proporção de 15% (quinze por cento) do total de usuários de cada unidade.
- 3.10.31.6. **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 (duas) 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;
- 3.10.31.7. **SOPA:** Deve possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (Ex: carne bovina, frango, peixe, etc.), 01 (um) cereal ou 01 (uma) leguminosa (Ex: arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 04 (quatro) 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% (quinze por cento) do total de usuários de cada unidade. Deve ser disponibilizado pão ou torrada para acompanhamento, conforme per capita.
- 3.10.31.8. **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% (trinta por cento) e deverão ser servidos em copos ou canecas plásticos de 250 ml. Deverá ser ofertada também uma pequena parte (em torno de 5%(cinco por cento)) de suco sem açúcar, com adoçante dietético (à base de sucralose) à parte.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 3.10.32. 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;
- 3.10.33. Cardápios diferenciados deverão estar previstos para atendimento em datas especiais (Ex: período junino, Páscoa, Natal, ano novo, independência dos países, etc);
- 3.10.34. Refeições especiais para portadores de patologias poderão ser solicitadas por nutricionista da instituição, mediante aviso prévio;
- 3.10.35. Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento;
- 3.10.36. 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;
- 3.10.37. 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;
- 3.10.38. O cardápio diário, bem como a lista de ingredientes deste, deverá ser divulgado em locais de fácil visualização no refeitório;
- 3.10.39. A *per capita* dos pratos proteicos e vegano deverão estar demonstrados nos balcões;
- 3.10.40. Deverão ser utilizados temperos e condimentos, de preferência naturais, em quantidades que propiciem sabor agradável;
- 3.10.41. Não poderá ser utilizado excesso de sal e outros condimentos/insumos que possam provocar danos à saúde;
- 3.10.42. 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;
- 3.10.43. Não poderão ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação;
- 3.10.44. 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 (quinze) minutos;
- 3.10.45. As saladas deverão ser mantidas sob refrigeração e distribuídas em balcão refrigerado;
- 3.10.46. Todos os itens utilizados deverão ser consumidos/oferecidos durante o prazo de validade, podendo ser motivo de rescisão contratual, além de outras sanções



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

previstas no contrato e na legislação específica, a constatação de quaisquer materiais vencidos nos estoques da CONTRATADA;

- 3.10.47. 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;
- 3.10.48. A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem ofertados;
- 3.10.49. O descarte dos resíduos, sobras limpas e sujas, é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo atender ao disposto em legislação específica;
- 3.10.50. 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;
- 3.10.51. Os itens a serem servidos devem atender as especificações técnicas e aos per capita de alimento pronto, conforme quadros abaixo:

<b>PER CAPITAS DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO</b>		
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE</b>
<b>PRATO PROTEICO</b>	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
	Fígado	150g
	Peito de frango	150g
	Coxa e sobrecoxa	200g
	Pernil suíno	150g
	Costelinha suína	200g
	Filé de peixe – pescada, tilápia ou merluza	150g



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

	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)
	Feijoada (brasileira e angolana) e Catchupa	400g (Descrição: carnes e linguiças defumadas – 200g)
<b>PRATO VEGANO</b>	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 – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes de frutas)	1 porção (150g)
SUCO	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)
		7-10g (demais sucos)
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína - 100g; cereal ou leguminosa – 150g; vegetais – 150g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B/Tubérculos)
	Pão Francês	1 unidade (Aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	30g

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS**

ITEM	DESCRIÇÃO
Arroz	Agulhinha, tipo 1.
Arroz integral	Longo, fino, tipo 1.
Feijão	Carioquinha, de corda, preto ou mulatinho tipo 1.
Azeite de oliva	Extra Virgem.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

Frutas, vegetais, hortaliças, hortifrutigranjeiros e afins.	Frescos, selecionados, lavados e desinfetados, tipo a.
Carnes	Vistoriadas pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do sistema de inspeção federal (SIF). Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas de nervos, ossos, articulações e afins.
Ovos	Somente ovos de granja, especiais do tipo a.
Defumados, embutidos, leite e derivados.	Adquiridas em fornecedor vistoriado pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do SIF.

**3.11. Habilitação:**

3.11.1. Além da documentação descrita no Edital, a CONTRATADA deverá atender às seguintes exigências:

3.11.2. Registro ou inscrição na entidade profissional competente da região a que estiver vinculada a licitante, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, conforme previsto na Lei 6.583/78 e na Resolução CFN Nº 378/05 – Art. 2º;

3.11.3. Apresentar profissional contratado ou a ser contratado (nutricionista) como Responsável Técnico(a) pelo objeto;

3.11.4. Declaração de que, caso vencedor da licitação, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do fornecimento, de forma a complementar aos que sejam de propriedade da CONTRATANTE, com até 15 (quinze) dias do início do fornecimento, e ainda, declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios durante o período da contratação.

**3.12. Critérios de Sustentabilidade:**

3.12.1. A CONTRATADA deverá implementar critérios ambientais, contemplando:

3.12.2. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

- 3.12.3. Medidas para evitar o desperdício de água tratada, e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;
- 3.12.4. Comunicar, quando houver ocorrências, aos fiscais da UNILAB para as devidas providências. Exemplos de ocorrências mais comuns e que devem ser apontadas são: vazamentos de água nas torneiras e luzes de postes e refletores ligadas durante o dia;
- 3.12.5. Fornecimento para os empregados, dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários (EPI), para a execução de serviços;
- 3.12.6. Programa interno para a realização de treinamento sobre responsabilidade socioambiental de seus empregados, no início da execução contratual e no mínimo semestralmente, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 3.12.7. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- 3.12.8. Promover o uso racional de energia elétrica mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 3.12.9. Durante a limpeza noturna, quando permitida, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas;
- 3.12.10. Comunicar à UNILAB sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- 3.12.11. Realizar verificações e manutenções periódicas (preventivas e corretivas - com planilha atualizada) nos seus aparelhos elétricos, equipamentos e extensões;
- 3.12.12. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 3.12.13. Fornecer sacos de lixo nos tamanhos adequados a sua utilização, com vistas à otimização em seu uso, bem como a redução da geração de resíduos sólidos;
- 3.12.14. Implementar Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.
- 3.13. **Das instalações físicas e equipamentos da CONTRATADA:**
  - 3.13.1. 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;
  - 3.13.2. 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

as especificações deste documento, bem como com todas as normas da vigilância sanitária;

3.13.3. A CONTRATADA deverá dispor das instalações físicas mínimas a seguir descritas:

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

**3.14. Sobre a concessão onerosa de espaço:**

3.14.1. A área total disponibilizada é de 91,16 m².

3.14.2. O valor da concessão onerosa será de R\$ 11.078,52 (onze mil e setenta e oito reais e cinquenta e dois centavos) anuais, devendo ser pago mensalmente o valor de R\$ 923,21 (novecentos e vinte e três reais e vinte e um centavos) à UNILAB, a ser recolhido até o 5º dia útil de cada mês via GRU.

3.14.3. O valor supracitado poderá ser corrigido anualmente pelo índice geral de preços do mercado (IGP-M).

**4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE**

4.1. A quantidade demandada baseia-se na série histórica recente de consumo, bem como na previsão de aumento para o próximo período letivo.

<b>MÉDIA DE REFEIÇÕES DO SEGUNDO SEMESTRE DE 2019</b>
---



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

<b>Quantitativo Diário de Refeições</b>	<b>Média</b>
Almoço	227
Almoço (sábado)	121
Jantar	203

4.2. A previsão de aumento do quantitativo de discentes ativos é de 20%, segundo o histórico de preenchimento de vagas oferecidas.

<b>MÉDIA ESTIMADA DE REFEIÇÕES COM AUMENTO DE 20%</b>	
Almoço	272
Almoço (sábado)	145
Jantar	243

4.3. Quantidade de refeições estimadas para o contrato de 2020:

<b>MÉDIA TOTAL ESTIMADA</b>	
Almoço	272
Almoço (sábado)	145
Jantar	243
<b>TOTAL SEMANAL</b>	2.720
<b>TOTAL MENSAL</b>	10.880
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>130.560</b>

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

5.1. O levantamento de mercado foi realizado através de pesquisa de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, publicados em sites governamentais como Painel de Preços e Compras Governamentais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações, utilizando os parâmetros previstos na Instrução Normativa 05/2014 e visando eficiência, eficácia, economicidade, padronização e práticas de mercado.

5.2. A Instrução Normativa 05/2014, que disciplina a orçamentação nos processos licitatórios, prevê variadas possibilidades de levantamento de mercado. Para o presente objeto utilizaram-se os incisos I e II do artigo 2º da IN.

<b>Inciso IN</b>	<b>Item</b>	<b>Fonte</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>
------------------	-------------	--------------	-----------------------------



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

I	1	UASG: 158515/PREGÃO: 20/2019	10,00
II	1	UASG: 154043/PREGÃO: 115/2019	9,85
II	1	UASG: 153296/PREGÃO: 50/2019	8,00
III	1	LEANDRO F TOMÉ/ 04.251.091/0001/99	13,90
<b>Valor Médio (R\$)</b>			<b>10,44</b>

**6. DEFINIÇÃO DO MÉTODO PARA ESTIMATIVAS DE PREÇOS DOS MEIOS DE PREVISÃO DE PREÇOS REFERENCIAIS**

6.1. Considerando os orçamentos encontrados e excluindo os valores considerados extremos optou-se pelo uso da MÉDIA para o grupo 1, que resultou no valor orçado estimado de R\$ 1.363.046,40 (Um milhão, trezentos e sessenta e três mil, quarenta e seis reais e quarenta centavos).

6.2. Memorial de Cálculo:

Item	Unid.	Quant. (A)	UASG/PREGÃO/CNPJ 1	UASG/PREGÃO/CNPJ 2	UASG/PREGÃO/CNPJ 3	Valor Unitário 1	Valor Unitário 2	Valor Unitário 3	Valor Unitário 4	Valor Unitário Médio (B)	Valor Total(AxB)
1	RFC	130.560	158515/202019/34.648.329/0001-85	154043/1152019/05.104.259/0002-87	153296/502019/20.286.461/0001-80	10,00	9,85	8,00	13,90	10,44	R\$ 1.363.046,40

**7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

7.1. Contratação dos serviços de transporte e fornecimento de refeições prontas com preparo nas instalações da CONTRATADA e concessão onerosa de espaço, para o funcionamento do Restaurante Universitário do *Campus dos Malês*, na quantidade de 130.560 por 12 meses, prorrogáveis por igual período até o limite de 60 meses.

**8. TABELA RESUMO DA CONTRATAÇÃO:**

Grupo	Item	CATSER	Unid. de Medida	Quant.	Descrição	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	1		Refeições	130.560	Refeições prontas transportadas para atendimento das necessidades do	R\$ 10,44	R\$1.363.046,40



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

					Restaurante Universitário do <i>Campus</i> dos Malês		
--	--	--	--	--	---	--	--

**9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

- 9.1. Não há opção de parcelamento pelo fato da contratação prever um item único, englobando os serviços de preparo e fornecimento.

**10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS**

- 10.1. A contratação deve possibilitar o fornecimento de refeições balanceadas à comunidade acadêmica da UNILAB - *Campus* dos Malês, funcionando como instrumento de política socioeducacional da Instituição, que prevê uma série de políticas assistenciais como forma de promoção da permanência estudantil, além de agregar qualidade de vida à comunidade, que se vê desguarnecida de serviços semelhantes nas proximidades da Universidade.

**11. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO**

- 11.1. Para a plenitude da solução contratada, faz-se necessária a adequação no espaço físico da área destinada ao Restaurante Universitário no que se refere à capacidade elétrica total das instalações.

**12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

- 12.1. Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

**13. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

- 13.1. 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.

**Equipe de Planejamento:**

**Integrante Requisitante:** Jonas Marques Oliveira dos Santos.

**Integrante Administrativo:** Adelmária Ione dos Santos.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO II**  
**TERMO DE CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A  
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL  
DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA (UNILAB) –  
CAMPUS DOS MALÊS E A EMPRESA**

.....

A **UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – UNILAB – CAMPUS DOS MALÊS**, situada na cidade de São Francisco do Conde/BA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **12.397.930/0002-90**, neste ato representada pela sua Diretora, a Senhora Mírian Sumica Carneiro Reis, nomeado(a) pela Portaria nº 360 de 03 de abril de 2018, publicada no DOU de 05 de abril de 2018, inscrito(a) no CPF sob o nº 819.369.905-04, portador(a) da Carteira de Identidade nº 0798175800, 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 23804.400049/2020-61** 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 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº 03/2020**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**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 o refeitório da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus dos Malês – São Francisco do Conde/BA, com **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

1.2. Os recursos do PNAES somente serão utilizados para subsidiar os estudantes regularmente matriculados na Universidade, enquanto política de permanência estudantil, conforme previsto no Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010;

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

1.4. Objeto da contratação:

LOTE	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL (12 meses)	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	15210	Almoço - Campus Malês	Refeição	72.240		
	2	15210	Jantar - Campus Malês	Refeição	58.320		
<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>							

## CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

- 2.1.1 Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2 Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3 Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4 Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5 Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6 Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7 Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

## CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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

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

**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 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26442/158634

Fonte: 8100

Programa de Trabalho: 171301

Elemento de Despesa: 339039

PI: M20RKG01PJN

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

**CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

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

**CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**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.

**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.

**CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO**

11.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2 amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

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;

11.4.3 Indenizações e multas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES**

12.1 É vedado à CONTRATADA:

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

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

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.

**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, normas e princípios gerais dos contratos.

**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.

**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.....

\_\_\_\_\_  
MÍRIAN SUMICA CAREIRO REIS  
Representante legal da CONTRATANTE



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

---

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 –

2 –



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO III**  
**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

**INDICAÇÃO DOS SINDICATOS, ACORDOS, CONVENÇÕES OU DISSÍDIOS COLETIVOS DE TRABALHO**

CCT:

ITEM/GRUPO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL "A"	QUANTIDADE ESTIMADA 12 MESES "B"	PREÇO UNITÁRIO "C"	PREÇO MENSAL (AxC)	PREÇO GLOBAL (BxC)
1	ALMOÇO	6020	72.240			
2	JANTAR	4860	58.320			

VALOR TOTAL ANUAL	<span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 555px; height: 24px;"></span>
-------------------	---

**CUSTOS DECORRENTES DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

		MENSAL	ANUAL	%
1	Insumos			
2	Pessoal			
3	Impostos			
4	Despesas Prediais e Instalações			
5	Despesas Administrativas			
6	Outras Despesas Operacionais			
7	Lucro Esperado			

QUANTIDADE DE PESSOAL	
NUTRICIONISTAS	<span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 245px; height: 20px;"></span>
COZINHEIROS	<span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 245px; height: 20px;"></span>
AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS	<span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 245px; height: 20px;"></span>
COPEIRO	<span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 245px; height: 20px;"></span>
MOTORISTA	<span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 245px; height: 20px;"></span>

**GASTOS COM MATERIAIS E EQUIPAMENTOS**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

<b>MATERIAIS</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>
CALDEIRA		
FOGÃO INDUSTRIAL		
FORNO A GÁS		
FORNO ELÉTRICO		
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL		
GELADEIRA FRIGORÍFICA		
FREEZER		
BALANÇA INDUSTRIAL		
HOTBOX		
VEÍCULO PARA TRANSPORTE		
BANCADA DE INOX		
CHAPA		



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO IV**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB/ Campus dos Malês

Avenida Juvenal Eugênio Queiroz, s/n – Baixa Fria, São Francisco do Conde/BA CEP: 43.900-000

A/C: Setor de Logística

Referente: Pregão Eletrônico nº 03/2020.

DADOS DO PROPONENTE: RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/CPF:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

E-mail (se houver):

FAX:

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

a) Proposta de preços:

ITEM/GRUPO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL "A"	QUANTIDADE ESTIMADA 12 MESES "B"	PREÇO UNITÁRIO "C"	PREÇO MENSAL (AxC)	PREÇO GLOBAL (BxC)
1	ALMOÇO	6020	72.240			
2	JANTAR	4860	58.320			

VALOR TOTAL ANUAL	
-------------------	--

a) Validade de Proposta: 60 dias.

b) A proposta deve vir acompanhada da Planilha de Composição de Custos e Complemento de Limpeza preenchida.

c) Valor mensal global da proposta por extenso:

d) Valor anual global da proposta por extenso:

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

Município/UF, ..... de ..... de 2020.

Assinatura do Representante Legal (conforme identidade)  
NOME, RG e CPF





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO V**  
**MODELO DE TERMO DE VISTORIA**

**USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA**

Declaro para fins do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2020 e junto a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira que eu, ....., C.I ou CNPJ n.º....., CPF n.º....., conforme determinação editalícia, vistoriei o espaço físico com uso destinado a execução do serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, localizado no *Campus dos Malês – São Francisco do Conde/BA*, com CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, conforme especificações constantes do edital e Anexos, e, tendo tomado conhecimento de todas as suas peculiaridades, estando apto para uso.

Município/UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
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 03/2020, 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 2020.

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

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO VI**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO**

(Processo Administrativo nº. 23804.400049/2020-61)

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 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 contados da data de assinatura do contrato, localizado em uma das cidades relacionadas no Edital.

O escritório está/será sediado na cidade de:

☐ São Francisco do Conde;

☐ Candeias;

☐ Santo Amaro

☐ Madre de Deus

☐ Outro município da Região Metropolitana de Salvador

Citar município: \_\_\_\_\_

☐ Município localizado no raio de 80km 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO VII**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A**  
**ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

Declaramos que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ (MF) nº \_\_\_\_\_, inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, estabelecida no (a) \_\_\_\_\_ possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e/ou administração pública:

Nome do Órgão/Empresa	Nº/Ano do Contrato	Vigência	Valor total do contrato
TOTAL			

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura de Representante da empresa



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

**ANEXO VIII**  
**TABELA DE AVALIAÇÃO DE RESULTADOS**

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).

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
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 no Refeitório da Unilab	Por registro	LEVE	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

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 dia e por registro, cumulativamente	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
17	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
18	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	Por registro	LEVE	0,2



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**  
**Campus dos Malês**

19	Não identificar corretamente as preparações no balcão	Por registro	LEVE	0,1
20	Não entregar a documentação obrigatória no prazo estabelecido	Por dia e por registro, cumulativamente	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;
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.

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

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.