

PREGÃO ELETRÔNICO

02/2023

CONTRATANTE (UASG)

(158634)

OBJETO

Prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas (almoço e jantar), 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.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.314.432,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 04/12/2023 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	6
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	7
6. DA FASE DE JULGAMENTO	10
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	11
8. DOS RECURSOS	13
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	14
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	16
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	16

**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA/CAMPUS DOS
MALÊS**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2023

(Processo Administrativo nº 23804.001121/2023-13)

Torna-se público que a **UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – CAMPUS DOS MALÊS**, por meio da Divisão de Administração, sediada na Avenida Juvenal Eugênio Queiroz, s/n, na cidade de São Francisco do Conde/Bahia, CEP: 43.900-000, Baixa Fria, inscrito no CNPJ sob o nº 12.397.930/0002-90, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas (almoço e jantar), 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. A licitação será realizada em grupo único, formado por 02 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. 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.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

- 2.5.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.5.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.5.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.5.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.5.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.5.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.5.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.5.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.5.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

- 2.10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.
- 3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 3.4.2. 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](#);
- 3.4.3. não possui 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](#);
- 3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, 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](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.6.1. 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.

- 3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.5 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
 - 3.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 - 3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
 - 3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - 3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 4.1.1. valor unitário por item, valor anual por item e valor total;
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado 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.
 - 4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
 - 4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.9. 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.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. 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.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de 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% (cinco décimos por cento).
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. 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.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. 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.
- 5.16. 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.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

- 5.18.1. 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.
 - 5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem 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.
 - 5.18.3. 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.
 - 5.18.4. 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.
- 5.19. 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.
- 5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
 - 5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
 - 5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 5.19.2.2. empresas brasileiras;
 - 5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

- 5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem 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.
- 5.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 6.1.1. SICAF;
- 6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.
- 6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.6.1. contiver vícios insanáveis;
 - 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9. 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

- 7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou através dos endereços eletrônicos selog-sfc@unilab.edu.br e diamcm-sfc@unilab.edu.br.
- 7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 7.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através dos endereços eletrônicos selog-sfc@unilab.edu.br e diamcm-sfc@unilab.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 7.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 7.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.11.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

- 7.12. É de responsabilidade do licitante 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).
- 7.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).
- 7.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 7.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.
- 7.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 8.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 8.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://unilab.edu.br/licitacoes-2023-bahia/>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 9.1.5. fraudar a licitação
 - 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1. advertência;
 - 9.2.2. multa;
 - 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

- 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 9.10. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: selog-sfc@unilab.edu.br e diamcm-sfc@unilab.edu.br.
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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.
- 11.7. 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.
- 11.8. 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.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://unilab.edu.br/licitacoes-2023-bahia/>.
- 11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

11.11.3. ANEXO III – Modelo de proposta;

11.11.4. ANEXO IV – Termo de vistoria;

11.11.5. ANEXO V – Instrumento de medição de resultados (IMR);

11.11.6. ANEXO VI – Modelos de declarações;

11.11.6.1. Apêndice I do Anexo VI - Modelo de declaração para instalação de escritório;

11.11.6.2. Apêndice II do Anexo VI - Modelo de autorização para a utilização da garantia e de pagamento direto;

São Francisco do Conde, 16 de novembro de 2023

Lorene Chagas Brito
Responsável pela Elaboração de Editais
Campus dos Malês

Termo de Referência 6/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2023	158634-UNILAB - CAMPUS DOS MALÊS	VALDIVIA SOUZA DE CARVALHO SANTANA	13/11/2023 14:22 (v 10.1)
Status			
CONCLUÍDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
Locação de Imóveis	90008/2022	23804.001121/2023-13

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas (almoço e jantar), 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**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	VALOR	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
01	01	ALMOÇO - Conposto 02 opções de proteína animal, com 150gr /prato; opção vegetariana, guarnições, sobremesa e suco	3697	R\$ 19,56	UND	150	43.200	844.992,00
	02	JANTAR - Conposto 02 opções de proteína animal, com 150gr /prato; opção vegetariana, guarnições, sobremesa e suco	3697	R\$ 19,56	UND	100	24.000	469.440,00
QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL						67.200		

VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	R\$ 1.314.432,00
--------------------------	------------------

1.2 O(s) serviços(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum, de prestação continuada, 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 justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 anos, com base nos artigos 106 e 107, da Lei 14.133, de 2021.

~~1.4 O prazo de vigência da contratação é de (máximo de 5 anos) contados do(a) , prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021~~

~~1.4.1 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU o Estudo Técnico Preliminar OU os termos da Nota Técnica .../...;~~

1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação

1.6 Os quantitativos na tabela acima são meramente estimativos, podendo sofrer variações para mais ou para menos, cabendo à equipe de gestão do contrato acompanhar os registros médios de consumo e comunicar a CONTRATADA, com antecedência, sobre alterações que fujam da rotina de execução contratual.

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

1.7.1 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 este serviço.

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

1.7.3 No que diz respeito à viabilidade econômica, cabe frisar que a divisão em lote não está prejudicando a competitividade, dado que o fornecimento ocorre em apenas 01 (um) *Campus*, 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.

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

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

1.9.1 O quantitativo indicado no objeto é meramente estimativo, de modo a prever o máximo de refeições a serem consumidas. Não há como se ter certeza precisa dos quantitativos 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.

1.9.2 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.

1.9.3 A concessão de uso do espaço será onerosa. O valor da concessão será de R\$ 10.379,28 (dez mil, trezentos e setenta e nove reais e vinte e oito centavos) anuais, devendo ser pago mensalmente o valor R\$ 864,94 (oitocentos e sessenta e quatro reais e noventa e quatro centavos) à União, através de GRU gerada pela CONTRATANTE.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência e anexos.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) Id do item no PCA: 12397930000100-0-000001/2023
- II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023
- III) Id do item no PCA: 19
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V) Identificador da Futura Contratação: 158634-9/2022

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.2. 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.

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

4.1.4. Uso racional da água;

4.1.5. Gestão de resíduos sólidos;

4.1.6. Gestão energética eficiente;

4.1.6.1 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A ou B, nos termos da Portaria INMETRO, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.”

4.1.7. 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.

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

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

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

4.1.10.1 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.

4.1.10.2 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;

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

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

4.1.10.5 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;

4.1.10.6 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;

4.1.10.7 Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005;

4.1.10.8 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;

4.1.10.9 Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004;

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

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

4.1.10.12 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.

INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS

4.2 SUPRESSÃO

DA VEDAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MARCA/PRODUTO NA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.3 SUPRESSÃO

DA EXIGENCIA DE CARTA SOLIDÁRIA

4.4 SUPRESSÃO**DA SUBCONTRATAÇÃO**

4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

~~4.6. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:~~~~4.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida. [A1]~~**GARANTIA DA EXECUÇÃO**~~4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

4.9. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.10. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.11. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.12. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

VISTORIA PARA A LICITAÇÃO~~Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços~~

4.14. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:00 horas às 12:00 horas e das 13:00 às 16:00h sob responsabilidade do 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, ou por e-mail: ru.sfc@unilab.edu.br ou diamcm-sfc@unilab.edu.br.

4.15 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia

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

4.17 Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação

4.18 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

5.1.1. *Início da execução do objeto: 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por igual prazo, desde que devidamente solicitado e justificado pela CONTRATADA, 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.*

5.1.2 SUPRESSÃO

5.1.3 SUPRESSÃO

5.1.4 SUPRESSÃO

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços deverão ser prestados no refeitório da UNILAB, cujos endereço é Av. Juvenal Eugênio de Queiroz, Baixa Fria, São Francisco do Conde - BA.

5.3. Os serviços deverão ser prestados nos horários pré-determinados pela UNILAB, ou seja: almoço das 11:30h às 14:00h e jantar das 17:00h às 19:00h, de segunda a sexta-feira, e almoço aos sábados das 11:30h às 14:00h. Em caso de alteração nos horários de pré-estabelecidos, por conveniência da UNILAB, a empresa CONTRATADA será comunicada com antecedência mínima de 24 horas.

Rotinas a serem cumpridas:

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1. 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;

5.4.2. 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;

5.4.3. 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;

5.4.5. 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;

5.4.6. O(s) representante(s) da CONTRATANTE envolvidos na gestão do contrato comunicarão à CONTRATADA qualquer aumento significativo do número de clientes com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

5.4.7 Informações Gerais para o Fornecimento:

5.4.7.1. 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;

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

5.4.7.3. 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;

5.4.7.4. 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;

5.4.7.5. 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;

5.4.7.6 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 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 03 (tres) minutos;

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

5.4.7.8. 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;

5.4.7.9. 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;

5.4.7.10. 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;

5.4.7.11. As refeições serão servidas no modo *self-service*, com porcionamento dos pratos proteicos, da preparação vegana, da sobremesa e do suco, realizado por funcionário da empresa CONTRATADA;

5.4.7.12. 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.

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

5.4.7.14. 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;

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

5.4.8. Especificações Técnicas e Composição das Refeições:

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

5.4.8.2. 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, suflê de legumes, polenta, etc.);

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.

5.4.8.3. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço. Duas vezes por semana deverá ser servido SOPA;

5.4.8.4. No jantar, a sopa deverá ser oferecida como guarnição.

5.4.8.5. 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;

5.4.8.6. 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;

5.4.8.7. 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;

5.4.8.8. 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;

1. 5.4.8.9. 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; Bisteca 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 (peito ou sobrecoxa)– 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 DO 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 DO GRUPO B:

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

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 2 vezes por semana como guarnição, sendo sua produção conforme demanda da clientela. A porção de 200ml deverá ser servida em recipientes adequados (cumbucas).

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.

5.4.8.10. Caso o(s) representante(s) da CONTRATANTE identifiquem gêneros alimentícios e/ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou exclusão do cardápio;

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

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

5.4.8.13. Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento, bem como talheres descartáveis, e a composição deverá seguir o padrão estabelecido.

5.4.8.14. A CONTRATADA deverá fornecer juntamente com as refeições sachê de sal e sachê de palito, azeite extra virgem, vinagre de maçã, molho inglês, molho de pimenta, farinha de mandioca ou de mesa, e guardanapos. Esses itens deverão ser colocados à disposição dos usuários durante todo o período de fornecimento de refeições;

5.4.8.15. 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, camarão, ovo e derivados e álcool;

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

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

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

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

5.4.8.20. 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;

5.4.8.21. Disponibilizar talheres de inox, pratos rasos e pratos fundos em louça na cor branca, cumbucas para servir sopas e caldos, bandejas plásticas. Não poderão ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação;

5.4.8.22. 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), ou outro produto específico com a mesma finalidade, desde que este seja aprovado pela ANVISA, por, no mínimo, 15 (quinze) minutos;

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

5.4.8.24. 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;

5.4.8.25. 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;

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

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

5.4.8.28. A CONTRATANTE poderá requerer o fornecimento de alimentação para estudantes de outras instituições de ensino que estejam em atividades acadêmicas (ensino, pesquisa e extensão) nas suas instalações, ou por quaisquer convênios, parcerias, entre outras;

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

PER CAPITAS DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO		
PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
PRATO PROTÉICO	Bife – alcatra ou coxão mole	150gr
	Carne de panela – coxão mole, paleta sem osso	150gr
	Assado bovino – lagarto ou paulista	150gr
	Cozido bovino – coxão duro, cruz machado	150gr
	Carne do sol	150gr
	Carne moída – patinho	150gr
	Fígado	150gr
	Peito de frango	150gr
	Sobrecoxa	200gr
	Pernil suíno	150gr
	Bisteca suína	200gr
	Filé de peixe – pescada, tilápia ou merluza	150gr
	Posta de peixe – cavala, pescada branca, pescada amarela	180gr
	Lasanhas	200gr

		(Descrição: carne - 100g; queijo - 30g; presunto - 20g)
	Panquecas	200gr (Descrição: carne - 100g; queijo ralado - 10g)
	Feijoada (brasileira e angolana) e Catchupa	400g (Descrição: carnes e linguiças defumadas –200g)
PRATO VEGANO	Prato pronto	150gr
	Tortas, panquecas, lasanha ou outras preparações contendo carboidrato	200gr
ARROZ	Branco, tipo 1	200gr
FEIJÃO	Carioca, mulatinho, corda ou preto	100gr
GUARNIÇÃO	Macarrão	100gr
	Purê (batata, abóbora, aipim)	100gr
	Pirão ou polenta	100gr
	Farofa de mandioca	50gr
	Farofa de cuscuz	80gr
SALADA CRUA	Vegetais do grupo A	50gr
SALADA COZIDA	Vegetais do grupo B	80gr
SOBREMESAS	Doces industrializados ou caseiros	25gr
	Sobremesa elaborada	1 porção (100gr)
	Frutas (fatia)	1 porção(100gr)
	Frutas unidade	1 porção 80gr
	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes de frutas)	150gr
	Suco de frutas naturais	250ml

		(Concentração de 15% para frutas azedas e 30% para as demais frutas)
SUCO	Suco de polpa de fruta	250ml (Conforme recomendação do fabricante)
	Açúcar	15g (quando suco de limão)
		7-10g (demais sucos)
SOPA	Carne, cereal ou oleaginosa, e legumes	200 ml (Descrição: proteína - 40g; cereal ou leguminosa – 40g; vegetais – 50g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B/Tubérculos)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS	
ITEM	DESCRIÇÃO
Arroz	Agulhinha, tipo 1.
Arroz integral	Longo, fino, tipo 1.
Feijão	Carioquinha, de corda, preto ou mulatinho tipo 1.
Azeite de oliva	Extra Virgem.
Frutas, vegetais, hortaliças, hortifrutigranjeiros e afins.	Frescos, selecionados, lavados e desinfetados, tipo a.

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

5.4.9. Das Instalações Físicas e equipamentos da CONTRATADA:

5.4.9.1. 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;

5.4.9.2. 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; O local de produção das refeições deverá distar no máximo 70 km do local de entrega.

5.4.9.3. 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

5.4.9.4. A CONTRATADA deverá dispor de:

- a) Área compatível com o volume de refeições a serem produzidas, e equipamentos em número suficiente para atendimento da demanda;
- 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; balcão de distribuição (pista quente e fria); máquina de lavar louça elétrica; fogão tipo industrial mínimo 06 bocas; forno; refrigeradores; freezers; liquidificadores; descascador de legumes; balança tipo plataforma;

balança tipo doméstica ou comercial; pallets ou estrados em polietileno, prateleiras, batedeira tipo industrial, pass trough, refresqueira, carrinho de transporte em material inoxidável. entre outros.

d) Carros adequados e exclusivos para transporte de alimentos.

5.4.10. Dos Recursos Humanos

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

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

5.4.10.3. 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;

5.4.10.4. 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;

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

5.4.10.6. 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;

5.4.10.7. O quantitativo sugerido de funcionários encontra-se detalhado no quadro abaixo:

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Copeiro	02
Auxiliar de Serviços Gerais	03
Cozinheiro(a)	01
Ajudante de cozinha	03
Nutricionista	01
Motorista	01

Caixa	01
-------	----

5.4.10.8. 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.

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

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

5.4.11.2. 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;

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

5.4.11.4. 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;

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

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

5.4.11.7. 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;

5.4.11.8. 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.

5.4.11.9 . A CONTRATADA deverá:

- a) Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c) Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

- e) Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- f) Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da INMARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- g) Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- h) Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente;

5.4.12. Das Condições de Transporte

- 5.4.12.1. Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte;
- 5.4.12.2. Antes da montagem para o transporte, os alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 70°C;
- 5.4.12.3. 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;
- 5.4.12.4. 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;
- 5.4.12.5. As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições;
- 5.4.12.6. 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;
- 5.4.12.7. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
- 5.4.12.8. Os pavimentos, paredes e tetos devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, lisos e fáceis de limpar e desinfetar;
- 5.4.12.9. 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;
- 5.4.12.10. 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;
- 5.4.12.11. 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;

5.4.12.12. A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível;

5.4.12.13. Os responsáveis pelo transporte e distribuição deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado.

5.4.13. Da Administração do Dinheiro e Controle de Acesso:

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

5.4.13.2. 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;

5.4.13.3. 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;

5.4.13.4. A venda de fichas para acesso ao restaurante universitário é de total responsabilidade da empresa CONTRATADA, assim como a guarda dos valores arrecadados. Estes valores deverão ser devolvidas à Universidade, até o décimo dia útil do mês subsequente à arrecadação, na forma de GRU.

5.4.13.5. As refeições comercializadas a estudantes de pós-graduação, estudantes na modalidade à distância, servidores, inclusive docentes, terceirizados e visitantes **não** serão custeadas pela UNILAB, em consonância ao que fora determinado no art. 2º, inc. I e art. 15, caput, da Portaria PGF Nº 931, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2018; COTA n. 00008/2020/NLC/ETRLIC/PGF/AGU e NOTA n. 00017/2020/GAB/PF UNILAB/PGF/AGU expedidas no NUP 23804.400049/2020-61; bem como ao disposto na Lei n. 8.460/92, art. 22, § 5º e no Decreto nº3.887/2001, art. 4º, inc. IV, que dispõe que o auxílio-alimentação não será acumulável com outros de espécie semelhante, tais como cesta básica ou vantagem pessoal originária de qualquer forma de auxílio ou benefício alimentação; vedação que se aplica por analogia ao terceirizado que já receba verba destinada ao custeio da alimentação conforme previsto na respectiva CCT ou na proposta contratada perante à Administração, diante da vedação de bis in idem. Observado também o Ofício-Circular n. 1/2019/DIFES/SESU MEC referente ao item 9.5. do Acórdão n. 1.464/2019-P, quanto à “vedação legal para o fornecimento de refeição com preço subsidiado a servidores, inclusive professores, e empregados terceirizados, de forma cumulada com o pagamento de auxílio/vale alimentação”. **Nesses casos, tais despesas devem ser direta e integralmente suportadas pelos respectivos usuários.**

5.4.14. Do controle microbiológico

5.4.14.1 A contratada deverá 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 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, e para fins de controle de qualidade dos alimentos servidos, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue a CONTRATANTE;

5.4.14.1 A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica e/ou físico-química **semestralmente com funcionários e água utilizada na UAN e área de higienização de utensílios, e bimestralmente das preparações servidas**, 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.
Alimentos (preparações servidas)	Microbiológica	Todas as preparações servidas no almoço e jantar Conforme cronograma estabelecido pela UNILAB

5.4.14.3. 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;

MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades adequadas e de qualidade, promovendo sua substituição sempre que necessário:

5.5.1. Deverão ser disponibilizados PRATOS RASOS GRANDES (para almoço e jantar) e CUMBUCAS (para a sopa), material louça na cor branca, bem como bandeja de apoio de material plástico e talheres, em inox apropriados para cada refeição;

5.5.2. 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;

5.5.3. Os copos ou canecas de plástico e os guardanapos serão disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições;

5.5.4. A CONTRATADA deverá instalar balcões térmicos e toda a estrutura de serviço necessária à distribuição e ao porcionamento das refeições no refeitório;

5.5.5. 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.

INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

5.6.6. O valor da concessão onerosa será de R\$ 10.379,28 (dez mil, trezentos e setenta e nove reais e vinte e oito centavos) anuais, devendo ser pago mensalmente o valor R\$ 864,94 (oitocentos e sessenta e quatro reais e noventa e quatro 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	864,94*
Valor mensal		864,94
Duração do contrato		12 meses
Valor total da Concessão		10.379,28

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

5.6.6.1 No período de recesso acadêmico, será concedido desconto de 50% no valor da concessão previsto no item 5.6.6.

5.6.6.2. *Nos casos em que o Restaurante Universitário precisar ser fechado por interesse da administração, será concedido desconto proporcional aos dias em que o serviço não foi prestado.*

5.6.6.3. A cada prorrogação contratual, o valor da concessão será reajustado conforme ÍNDICE IGP-M

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

5.6.8. A despesa relativa à vigilância patrimonial do espaço objeto desta concessão fica à cargo da CONTRATADA, cabendo à mesma zelar pela integridade dos equipamentos, mobiliário e instalações sob sua custódia.

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

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

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

5.6.11.1 A cedente poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela cessionária aos órgãos correspondentes

5.6.12 A cedente poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela cessionária aos órgãos correspondentes

5.6.13. 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.

5.6.14 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

Especificação da garantia do serviço

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas.

a) fechamento do caixa e reposição de todos os valores arrecadados com a venda de fichas para a Universidade em forma de GRU.

b) levantamento de todo o equipamento disponibilizado pela Universidade e avaliação do estado de conservação dos mesmos

c) retirada, no prazo máximo de 07 dias de todo equipamento da Contratada disponibilizado nas dependências da Universidade

d) quitação de toda e qualquer pendência financeira da contratada relacionada ao contrato, a exemplo de pagamento de GRU de alugueis etc.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de prestação dos serviços.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

~~6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:~~

~~— 6.18.1~~

Gestor do Contrato

6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo deste TR.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

~~7.3 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:~~

~~7.3.1~~

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, 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.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.9.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.9.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades

7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado 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.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.11.2. 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;

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

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

7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.14 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.25. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.27. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.29.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.30. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

7.31. A 7.39 SUPRESSÃO.

Cessão de crédito

7.40. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.40.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.41. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.42. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.43. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.44. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será o de EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. SUPRESSÃO

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.28. *Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;*

8.29. *A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

8.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, (Conselho Regional de Nutrição-CRN) da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

8.30.1. *Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.*

8.31. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados (art. 67, § 2º, da Lei, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, nº 14.133, de 2021) ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.31.1.1. execução de serviço compatível com o objeto da licitação por período mínimo de 12 (doze) meses

8.31.1.2. O atestados deverá ser referente ao FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TRANSPORTADAS, pois essa particularidade do objeto se mostrou bastante preocupante durante a execução de contratos anteriores. AS REFEIÇÕES NÃO SÃO PRODUZIDAS NAS DEPENDENCIAS DA CONTRATANTE

8.31.2. *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*

8.31.3. *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

8.31.4. *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

8.31.5. SUPRESSÃO

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

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

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

8.32.6. 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;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.32.8 Comprovação de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

8.32.8.1 Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

8.32.8.2 Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da contratada, na data da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a contratada, ou com declaração de compromisso de vinculação futura

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.314.432,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ **1.314.432,00** (Um milhão, trezentos e quatorze mil, quatrocentos e trinta e dois reais), conforme custos unitários apostos na tabela no item 1.1.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 A dotação orçamentária da contratação é a seguinte:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
GESTÃO/UNIDADE	26442/158634
PTRES	171301
Fonte de Recursos	1444
Natureza da Despesa	339039
PI	VMALNN01SFC

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

VALDIVIA SOUZA DE CARVALHO SANTANA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 20/10/2023 às 11:54:05.

JONATAS MARQUES OLIVEIRA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - CATSER RU - 2024.pdf (86.67 KB)
- Anexo II - TAR.pdf (428.74 KB)
- Anexo III - ETP4_2023 (2).pdf (1.49 MB)

Anexo I - CATSER RU - 2024.pdf

Catálogo - Itens selecionados

Sequencial	ID	Nome	Tipo	Unidade Medida
1	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces	SERVIÇO	UNIDADE

Anexo II - TAR.pdf

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

ΣPP = 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 (ΣPP), 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
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	Por registro	GRAVE	0,4

	conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.			
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

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.

Anexo III - ETP4_2023 (2).pdf

Estudo Técnico Preliminar 4/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23804.001121/2023-13

2. Descrição da necessidade

2.1 Considerando:

2.1.1 Art 6º, Constituição da República Federativa do Brasil, 1988;

2.1.2 a Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006;

2.1.3 o Decreto Nº 7234, de 19 de julho de 2010:

2.1.4 Faz-se necessária a contratação de serviço fornecimento de refeições prontas transportadas (almoço e jantar), para o Restaurante Universitário da UNILAB/campus dos Malês, São Francisco do Conde/BA, com CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO,

2.2 A UNILAB, campus dos Malês, possui hoje cerca de 965 estudantes, matriculados nos cursos de graduação presenciais, 136 servidores e 52 funcionários terceirizados.

2.3 O *Campus* dos Malês está localizada em área cujo entorno não disponibiliza serviços que atendam suficiente e adequadamente as necessidades de alimentação da comunidade acadêmica.

2.4 O fornecimento de uma alimentação de qualidade à comunidade acadêmica configura-se como importante estímulo à permanência estudantil, minimizando-se a taxa de evasão, garantindo a efetividade da oferta de ensino gratuito e de qualidade à população.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO -SEAN	VALDIVIA SOUZA DE CARVALHO SANTANA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 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, uma vez que sua interrupção poderia 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 10 (dez) anos, Art. 107, Lei 14133/2021.

4.2 Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.2.1 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. O local de produção das refeições deverá distar no máximo 70 km do local de entrega.

4.2.2 A estimativa do número de refeições a serem servidas no Campus dos Malês é a que segue:

ITENS	GRUPO ÚNICO	DESCRIÇÃO	CATSER	VALOR R\$	UND	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
1. ALMOÇO	1	A L M O Ç O (composto de: Proteína animal 150gr (02 opções); arroz200gr, Feijão 100gr, guarnição 100gr,salada 80 gr, suco250ml, e sobremesa e opção vegetariana)	3697	19.56	UND	150	3.600
2. JANTAR		JANTAR (composto de proteína animal150gr (02 opções), arroz 200gr,feijão100gr, guarnição 100gr, salada 80gr, suco250 ml, e sobremesa e opção vegetariana)	3697	19.56	UND	100	2.000
QUANTIDADE ESTIMADA SEMANAL						1.400	
QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL						5.600	
QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL						67.200	
VALOR TOTAL ESTIMADO						R\$ 1.314.432,00	

4.2.3 Em recessos e feriados previstos no calendário acadêmico, o Restaurante Universitário não funcionará, havendo aviso prévio por parte da CONTRATANTE.

4.2.4 Durante o período de férias acadêmicas, o RU permanecerá aberto para o fornecimento de almoço e jantar, podendo ter o seu quantitativo de refeições e horário de funcionamento reduzidos, a critério da Administração.

4.2.5 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 (marmiteix) e em acomodações diferentes da habitual, no mesmo endereço supracitado.

4.6.6 Horários de funcionamento **almoço de segunda a sábado das 11:30 às 14:00hs, e jantar de segunda a sexta das 17:00 às 19:00hs** O horário de funcionamento habitual poderá ser eventualmente alterado, segundo determinação da CONTRATANTE e respeitando aviso prévio à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24hs.

4.2.7.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)

4.3 Da elaboração e composição do cardápio:

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

4.3.2 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.

4.3.3 Os cardápios deverão ser elaborados em consonância com este documento, 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.

4.3.4 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 15 (quinze) 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.

4.3.5 O cardápio semanal, após aprovação pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante Universitário.

4.3.6 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.

4.3.7 VO valor calórico e recomendações nutricionais para o almoço e o jantar, terão como referência o preconizado por Portaria N° 66/2006 - Programa de Alimentação do trabalhador-PAT, e Guia Alimentar da População Brasileira, 2014.

4.3.7 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.

4.3.9 Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Universitário da UNILAB deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	VALOR CALÓRICO (KCAL)	CARBOIDRATOS (%)	PROTEÍNAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (gr)	SÓDIO (mg)
ALMOÇO/ JANTAR	600-800	55-75	10-15	25	< 10	7-10	720-960

4.3.10 As refeições preparadas deverão ser distribuídas no formato de sistema self-service, sendo que o prato principal (protéico), a opção vegetariana, a sobremesa e o suco serão porcionados e distribuídos por profissionais da CONTRATADA, devidamente capacitados e uniformizados. Os demais itens (prato base, guarnição e salada) serão servidos pelos próprios usuários ficando esses à vontade para repetirem tais itens.

4.3.11 Os produtos industrializados utilizados na elaboração das refeições deverão possuir identificação de sua origem, bem como os registros necessários à sua comercialização e identificação de validade dentro do prazo.

4.3.12 A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, de preferência, óleo de soja, de canola ou de milho, com grau de acidez máxima de 0,3% (g de ácido oleico/100g óleo).

4.3.13 O óleo deve ser descartado quando se observar formação de espuma e fumaça durante a fritura, escurecimento intenso da coloração do óleo e do alimento e percepção do odor e sabor não característicos.

4.3.14 Almoço e jantar deverão conter: prato principal (dois tipos de proteína), opção vegetariana, guarnição, prato base (arroz branco, arroz integral, feijão), saladas (dois tipos), sobremesa e suco, que deverão seguir as seguintes características:

4.3.14.1 Saladas: verduras de folhas cruas e legumes cozidos e/ou crus. Fornecer diariamente **02 (dois) tipos de salada**, sendo: salada folhosa (acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula); salada cozida/crua/conserva (abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem, grão-de-bico, soja e feijão branco. Um tipo de folhoso deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço e do jantar do dia. Para a estimativa de consumo, sugere-se considerar no mínimo 80g /cliente; **Prato principal:** carnes bovinas, suínas, aves, peixes e embutidos, não sendo permitida a mesma forma de preparo dos itens na semana, sendo observada a frequência conforme tabela abaixo. As preparações inseridas na tabela são sugestões, devendo ser respeitada a gramagem correspondente. Para as carnes servidas com molho, o peso descrito na planilha contempla apenas a porção da carne. Em caso de novas preparações, a porção do prato proteico deverá ser de 150g de preparação pronta, sem ossos, gordura aparente e aparas. Em casos de preparações conjugadas, deve-se obedecer ao padrão de 200g por porção.

CARNES	TIPO DE CORTE	QUANTIDADE MÊS	SUGESTÕES DE PREPARAÇÕES	PORÇÕES EM (g)
--------	---------------	----------------	--------------------------	----------------

CARNE BOVINA	LAGARTO (corte sem osso, sem gordura aparente, sem peles, com inspeção pelos órgãos competentes)	2 vezes/mês	lombo ao molho	150 gr
	COXÃO DURO (corte sem osso, sem gordura aparente, sem peles, com inspeção pelos órgãos competentes)	4 vezes/mes	Strogonof ; Isca acebolada	150gr
	COXÃO MOLE (corte sem osso, sem gordura aparente, sem peles com inspeção pelos órgãos competentes)	3 vezes/mes	Bife ao molho barbecue; Bife ao molho campanha; Bife ao molho ferrugem	150 gr
	PALETA (corte sem osso, sem gordura aparente, sem peles com inspeção pelos órgãos competentes)	2 vezes/mes	Carne de panela ao molho ferrugem; Carne de panela ao molho madeira	150 gr
	PATINHO (corte sem osso, sem gordura aparente, sem peles, com inspeção pelos órgãos competentes)	11 vezes/mes	Almondegas ao sugo ; Carne moída com cenoura; escondidinho; Lasanha a bolonhesa; Quibe com presunto e mussarela	150 gr

CARNE DE FRANGO	FILÉ DE PEITO (sem osso, sem gordura aparente, sem peles, com inspeção pelos órgãos competentes)	10 vezes ao mes	Estrogonoff ; Frango cremoso; Filé grelhado; Frango xadrez; Fricassé; Isca acebolada;	150 gr
	SOBRECOXA (sem osso, sem gordura aparente, sem peles , com inspeção pelos órgãos competentes)	5 vezes/mes	Frango ao molho com açafrão; Frango assado; Ensopado	200 gr
CARNE DE PEIXE	FILÉ DE PEIXE sem espinhas (filé congelado, sem peles, porções padronizadas, , com inspeção pelos órgãos competentes)	2 vezes/mes	Filé de peixe a milanesa; Filé de peixe ao molho escabeche; Filé de peixe ao molho de moqueca; Ao forno	150 gr
	PEIXE EM POSTA (posta congelada, porções padronizadas, , com inspeção pelos órgãos competentes)	1vez/mês	Peixe ao molho de moqueca; Peixe ensopado; Peixe frito	180 gr
	PERNIL (sem osso, sem gordura aparente ou peles, com			

CARNE DE SUÍNO	inspeção pelos órgãos competentes	3 vezes/mês	Bife de pernil; Pernil em cubos acebolado	150 gr
	LOMBO SUÍNO (sem osso, sem gordura aparente ou peles, com inspeção pelos órgãos competentes)	2 vezes/mes	Lombo assado ao molho branco	150 gr
EMBUTIDO (ADICIONAL DE PREPARAÇÃO)	Linguiça calabresa	-	Feijoada; Tutu a mineira	200 gr (entre outras proteínas)
	Presunto	-	Lasanha a bolonhesa; Quibe com presunto, muçarela e bacon	150 gr
	Bacon	-		

4.3.14.2 Opção vegetariana: preparações à base de soja em grão ou proteína texturizada (Strogonof, carne de soja, escondidinho, torta salgada, quibe assado, almôndegas, refogado com vegetais), e preparações à base de leguminosas como feijões, lentilha, ervilhas e grão-de-bico (hambúrgueres, croquetes, almôndegas, quibe), preparações à base de legumes (massa com legumes: macarrão)

com legumes, pastel com recheio de legumes, lasanha recheada de legumes, panquecas com recheio de legumes), preparações à base de ovo, sendo observada a frequência de: 44 vezes/mês (16 vezes à base de soja, 14 vezes à base de leguminosas, 10 vezes à base de legumes e 4 vezes à base de ovo);

4.3.14.3 Os valores descritos abaixo são referentes à gramagem das porções, ou seja, a quantidade do alimento pronto para ser servido.

4.3.14.4 As preparações inseridas na tabela são sugestões, devendo ser respeitada a gramagem correspondente. Em caso de novas preparações, deverá ser obedecido o mínimo de 150 gr por porção.

PREPARAÇÃO	PORÇÃO EM (gr)
Abobrinha recheada com legumes	200gr
Abobrinha recheada c/ feijão branco	200gr
Almondega de soja ao sugo	150gr
Berinjela à Parmegiana	200gr
Berinjela recheada com soja em grãos	200gr
Bife de PTS ao creme de cebola	150gr
Espinafre/Brócolis à Fiorentina c/ PTS	200gr
Cuscuz vegetariano	150gr
Escondidinho de mandioca c/ legumes	150gr
Estrogonofe vegetariano	150gr
Feijoada vegana	200gr
Grão de bico ao molho pomodoro	200gr
Hamburguer de grão de bico	150gr
Hamburguer de lentilha e aveia	150gr

Lasanha de abobrinha ao molho sugo ou bechamel	200gr
Macarrão com brócolis e PTS ao molho sugo	180gr
Moqueca de Banana da Terra e grão de bico	150gr
Omelete com couve e espinafre	150gr
Panqueca ao molho branco, cenoura e milho	150gr
Quibe de lentilha	150gr
Rocambole de PTS, cenoura e muçarela	200gr
Soja Xadrez	150gr
Tomate ou Pimentão recheado com PTS	200gr
Torta vegana	180gr

4.3.14.5 Para a opção vegetariana deverá ser considerada inicialmente 5% (cinco por cento) do número total de refeições. Cabe à CONTRATADA observar e adequar as porcentagens da porção geral e da opção vegetariana demandadas durante a distribuição, realizando os ajustes necessários para que não falte o fornecimento das opções citadas.

4.3.14.6 O cardápio vegetariano poderá conter em suas preparações ovo, leite e derivados. Ocasionalmente, poderão também ser elaboradas preparações sem ingredientes de origem animal, para o público vegetariano estrito.

4.3.15 Guarnições: preferencialmente legumes refogados e/ou cozidos, além de farofas, purês, massas, sopa (no jantar), sendo observada a frequência de: 24 vezes/mês legumes ou tubérculos, 10 vezes/mês farofa, purê ou creme, 06 vezes/mês polenta, cuscuz ou pirão, 04 vezes/mês massa. Para a estimativa de consumo, sugere-se considerar no 100g/cliente da preparação pronta;

4.3.16 Prato base: arroz branco, arroz integral e feijão, sendo observada a frequência de 44 vezes/mês cada. Arroz branco e integral: tipo 1. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de brócolis, cenoura, passas e lentilha, conforme aceitação dos clientes. Feijão: tipo 1. Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão e feijão tropeiro. É proibido o uso de espessantes de qualquer tipo para os feijões, com exceção de preparação tutu ou feijão tropeiro, em que poderão ser empregadas farinhas de mandioca ou milho;

4.3.17 Sobremesa: deverão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época na frequência de 44 vezes por mês. As frutas não deverão ser repetidas no mesmo dia e turnos da semana. As frutas deverão estar higienizadas e transportadas em embalagens plásticas devidamente fechadas, bem como deverão estar íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

4.3.18 Suco de frutas: preparado à base de polpa de fruta para refresco adoçado, de diversificados sabores. O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos ou canecas da própria CONTRATADA, com estimativa de aproximadamente 250 ml, adoçado e gelado. Os sabores dos sucos não deverão repetir durante a semana, nem coincidir com a fruta servida como sobremesa. O consumo médio de concentrado líquido por dia é de 80 litros, durante a semana, e 50 litros, aos sábados;

4.3.19 A porção (gramagem) poderá ser verificada pelos clientes com auxílio de balança, que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.

4.4 Do controle de qualidade da produção da alimentação e da distribuição das refeições:

4.4.1 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas - MBP, conforme Portaria nº 1.428/MS de 26/11/93, Portaria SVS/MS nº326, de 30/07/1997 e Resolução RDC 216 de 15/09/04 e ao Procedimento Operacional Padronizado- POP, de acordo com a Resolução 275 de 21/10/2002 da ANVISA do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinente em vigor, adequando-se à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.

4.4.2 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.

4.4.3 Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para funcionários.

4.4.4 A CONTRATADA deverá executar rigoroso controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene. Os alimentos e bebidas comercializados deverão ser de boa qualidade e estar dentro do prazo de validade. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer gênero alimentício, caso este não esteja em condições próprias para consumo (sabor, odor e textura não característicos) e em desacordo com os padrões estabelecidos neste Termo.

4.4.5 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

4.4.6 A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade expirado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

4.4.7 Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para este fim e de acordo com as indicações do fabricante. Após, deve-se proceder o enxágue final com água.

4.4.8 A CONTRATADA deve utilizar ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente. São proibidas as preparações nas quais os ovos permaneçam crus ou mal cozidos como em maioneses caseiras, mousses, merengues entre outras preparações de alimentos. Os alimentos devem ser preparados somente com ovos pasteurizados,

desidratados ou tratados termicamente, assegurando-se sua inocuidade. Os ovos submetidos à cocção devem apresentar a gema toda dura.

4.4.9 O correto armazenamento dos alimentos é fundamental para que se evite a deterioração dos produtos alimentícios, formação de bolor ou infestação por insetos e roedores, portanto a CONTRATADA deverá executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto ao controle de validade, à qualidade, ao estado de conservação, ao acondicionamento, às condições de higiene, observando as exigências vigentes na legislação.

4.4.10 Todos os equipamentos, utensílios e superfícies de trabalho, usados para a preparação de carnes cruas e aves, devem ser desinfetados por completo antes e após o uso.

4.4.11 Utilizar, em contato com os alimentos, apenas materiais não porosos, que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos e de fácil higienização, como utensílios em aço inox, caixas em polietileno, entre outros que garantam a inocuidade do alimento. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.4.12 Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para esta finalidade, distante dos alimentos. Além disto, os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produtos com poder bactericida, com ação fungicida e com propriedade vermífida de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos.

4.4.13 A CONTRATADA deverá disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário, sejam refeições quentes, saladas variadas, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência, exceto o prato principal (carne), a opção vegetariana e a sobremesa, que deverão ser servidos pelos empregados da CONTRATADA e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto neste documento para as refeições.

4.4.14 Em caso de problema com fornecedor, que impeça o preparo e distribuição de alimento previsto no cardápio, a solicitação de alteração deverá ser formalizada e devidamente justificada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para sua aprovação, mediante comunicação por escrito, de forma a registrar documentalmente todas as tratativas realizadas entre a CONTRATANTE, a CONTRATADA e a empresa fornecedora.

4.4.15 A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair ou término do horário de prestação dos serviços.

4.4.16 As sobras de alimentos expostas para consumo (dispostos no balcão térmico e/ou refrigerado) e que não forem consumidas não poderão ser reaproveitadas para confecção de outras refeições, lanches e outros itens fornecidos, nem por parte dos funcionários. A CONTRATADA deve ter um planejamento adequado do número de refeições a serem servidas a fim de evitar o desperdício de alimentos.

4.4.17 A CONTRATADA deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por período mínimo de 30 (trinta) dias, a partir da data de preparação dos alimentos, e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE.

4.4.18 A temperatura dos equipamentos deverá ser aferida diariamente e, caso seja necessário, deve-se proceder aos ajustes conforme exigido na legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos.

4.4.19 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas ou etiquetas, todas as preparações que estiverem dispostas nas pistas de distribuição para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.

4.4.20 É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos como: câmara de congelamento, de resfriamento e de lixo, além de balcões de distribuição de refeições, passthrough e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de preparação dos alimentos, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.

4.4.21 Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 100g/100mL (cem gramas/mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos. As amostras devem ser acondicionadas em embalagens próprias para alimentos, de primeiro uso, identificadas com, no mínimo, a denominação e data da preparação e mantidas pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, a no máximo 4°C para alimentos distribuídos sob refrigeração e líquidos, e sob congelamento, a -18°C, para alimentos que foram distribuídos quentes.

4.4.22 Quando houver reclamações ou dúvidas quanto à qualidade das refeições, ou, ainda, quando ocorrer surto de doença transmitida por alimentos, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrointestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum, a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da CONTRATANTE tomar a iniciativa. As amostras também deverão ser colhidas e enviadas para análise, sem ônus para a CONTRATANTE, para fins de controle de qualidade das refeições servidas, com periodicidade bimestral, conforme cronograma estabelecido pela CONTRATANTE.

4.4.23 O transporte das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA. Deverá ser em veículo adequado, mantido em perfeito estado de conservação e higiene, devendo atender a legislação vigente (Portaria nº 326/1997) e normas da ANVISA e ser conduzido por motorista regularmente habilitado em categoria compatível com o veículo disponibilizado para execução dos serviços e devidamente uniformizado.

4.4.24 É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

4.4.25 Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

4.4.25 Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

4.4.26 As refeições devem ser transportadas em caixa térmica (hot-box) e protegidas de eventos climáticos (sol, chuva, altas temperaturas).

4.4.27 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

4.4.28 Os utensílios utilizados durante o transporte e distribuição das refeições (por exemplo, caixa térmica ou hotbox, cubas gastronômicas) deverão ser adquiridos pela CONTRATADA. Os utensílios utilizados durante a distribuição das refeições deverão passar por processo de pré-lavagem no RU-UNILAB após a distribuição. A higienização completa dos recipientes utilizados no transporte deverá ser realizada em estabelecimento próprio e de responsabilidade da CONTRATADA.

4.4.29 A CONTRATADA deverá cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação e o prazo de validade das preparações.

4.4.30 A CONTRATADA deverá manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 60° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

4.4.31 A CONTRATADA deverá desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados, respeitando os respectivos prazos de validade.

4.4.32 A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.

4.4.33 A dedetização do refeitório para controle de pragas e vetores deverá ser efetuada bimestralmente, e de acordo a necessidade, incluindo a implantação de barreiras físicas e o emprego adequado de praguicidas, atendendo a legislação e normas da Vigilância Sanitária (RDC nº 52/2009). Deverá ser realizada a limpeza da caixa de gordura do refeitório. A caixa de gordura deve ser periodicamente limpa, de acordo com a necessidade

4.5 Descrição das atividades:

4.5.1 Caberá a CONTRATATADA executar diariamente:

4.5.1.1 Entregar, receber e acondicionar os alimentos no pass-through;

4.5.1.2 Distribuir os alimentos nas pistas;

4.5.1.3 Abastecer o balcão de distribuição com bandejas, talheres, palitos, guardanapos etc.;

4.5.1.4 Servir os alimentos aos usuários do RU-UNILAB, em horários definidos pela Universidade;

4.5.1.5 Fornecer informação do valor energético da porção padronizada dos alimentos em pista de distribuição, e informar caso as preparações contenham glúten, lactose e/ou açúcar;

4.5.1.6 Realizar o serviço de atendimento ao usuário, com controle de entrega de talheres, pratos e utensílios; fornecimento de informações gerais sobre o restaurante universitário, e outras atividades afins;

4.5.1.7 Lançar o número de refeições fornecidas de acordo com os procedimentos de controle de ingresso, nos formulários e mapas institucionais destinados para essa finalidade;

4.5.1.8 Organizar as filas de portarias de acesso ao refeitório, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos clientes;

4.5.1.9 Acondicionar em recipientes ou embalagens adequadas e armazenar em câmara de lixo os restos de alimentos para posterior recolhimento. Recolher, remover, separar, acondicionar e transportar o lixo para o local indicado para recolhimento do serviço urbano do município, quantas vezes forem necessárias, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

4.5.1.10 Realizar a coleta das amostras de alimentos;

4.5.1.11 Atendimento de caixa para recarga dos cartões de acesso ao restaurante universitário;

4.5.1.12 Guarda temporária dos valores arrecadados

4.5.1.13 Limpeza e higienização de todos os equipamentos, bancadas, todas as áreas físicas (corredores, portas, janelas, áreas administrativas, etc) do restaurante universitário, lavando e removendo manchas de pisos, paredes, vidros e janelas; utilizando produtos adequados;

4.5.1.14 Com pano descartável e álcool 70%, limpar mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc

4.5.1.15 Cestos de lixo e borrifadores de álcool duas vezes ao dia, sempre após o encerramento de cada distribuição, ou sempre que necessário

A higienização de:

4.5.1.16 Todos os equipamentos e utensílios do RU UNILAB, utilizando produtos adequados;

4.5.1.17 Todas as áreas físicas (corredores, áreas administrativas, etc) do RU-UNILAB, lavando e removendo manchas de pisos, paredes, vidros e janelas; copas e outras áreas molhadas, 2 (duas) vezes ao dia após a distribuição, ou sempre que necessário, com produtos adequados;

4.5.1.18 Cestos de lixo e borrifadores de álcool duas vezes ao dia, sempre após o encerramento de cada distribuição, ou sempre que necessário;

4.5.1.19 Câmara de lixo com produtos adequados.

4.5.2 Caberá a CONTRATADA executar semanalmente:

4.5.2.1 Limpar, polir, lustrar todos os móveis e metais;

4.5.2.2 Higienizar : câmaras frias (congelamento e refrigeração); luminárias, interruptores e tomadas; telas; paredes; portas e janelas e prateleiras; Limpar atrás dos móveis, armários e arquivos;

4.5.2.3 Retirar o pó e resíduos, com pano úmido, dos quadros em geral

4.5.2.4 Limpar, com produto apropriado, as forrações de couro ou plástico em assentos e poltronas; Limpar, com produtos adequados, divisórias e portas revestidas de fórmica;

4.5.2.5 Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência semanal.

4.5.3 A CONTRATADA deverá executar mensalmente:

4.5.3.1 Limpar externa e internamente luminárias em geral; Remover manchas da parede;

4.5.3.2 Realizar serviço de dedetização do refeitório (área interna e externa) para controle de pragas e vetores, ou sempre que necessário;

4.5.3.3 Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência mensal;

4.5.4 A CONTRATADA deverá executar trimestralmente:

4.5.4.1 Realizar o levantamento de todos os utensílios e equipamentos disponibilizados pela UNILAB, acompanhados por um fiscal da UNILAB;

4.5.4.2 Caso seja identificado um número menor de utensílios e/ou equipamentos, ou danos causados por mau uso, os mesmos deverão ser repostos pela CONTRATADA;

4.5.4.3 A CONTRATADA deverá programar e desenvolver treinamentos periódicos em boas práticas para os manipuladores. Caso seja admitido novo colaborador, antes de iniciar as atividades no RU-UNILAB ou nas dependências da CONTRATADA, caberá a CONTRATADA treinar e apresentar comprovante de treinamento desse novo funcionário à UNILAB. Será considerado comprovante de treinamento o conteúdo trabalhado e a lista de presença assinada pelos participantes e pelo ministrante;

4.5.5 A CONTRATADA deverá semestralmente:

4.5.5.1 Realizar a troca dos elementos filtrantes de todos os filtros presentes nos Restaurantes Universitários, sempre que necessário e/ou de acordo com o prazo de validade do filtro;

4.5.5.2 Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência semestral;

4.6 A CONTRATADA deverá sempre que necessário:

4.6.1 Coordenar e orientar o grupo de trabalho na realização da limpeza do RU-UNILAB. Esta tarefa consiste em fornecer instruções, mostrar como se faz a limpeza, bem como, distribuir os produtos a serem utilizados de forma a conter exageros e desperdícios;

4.6.2 Colaborar com a UNILAB, sugerindo e/ou propondo meios e técnicas de introdução gradativa de produtos naturais mais nutritivos e econômicos, para oferecer refeições balanceadas;

4.6.3 Calcular o valor energético e nutricional das preparações servidas aos usuários;

4.6.4 Orientar o trabalho dos manipuladores, supervisionando o preparo e distribuição das refeições no RU-UNILAB;

4.6.5 Preparar, em conjunto com a UNILAB, programas de Educação Nutricional, avaliando a alimentação de coletividades sadias, e estimular bons hábitos alimentares entre os usuários da comunidade acadêmica;

4.6.6 Zelar pela ordem e manutenção de boas condições higiênicas;

4.6.7 Orientar e supervisionar os funcionários e providenciar recursos adequados, para assegurar a confecção de alimentação segura;

4.6.8 Promover o conforto e a segurança do ambiente de trabalho, dando orientação a respeito, para prevenir acidentes (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA);

4.6.9 Colaborar na manutenção das Boas Práticas de Manipulação (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004); 4.6.10 Colaborar com a implementação de projetos propostos pela UNILAB, sem custo adicional para a CONTRATADA; 4.6.11 Manter a higiene e a ordem no local de trabalho evitando a presença de vetores, pragas urbanas e animais domésticos; Utilizar e conservar adequadamente os equipamentos e utensílios de trabalho;

4.6.12 Operar aparelhos ou equipamentos de aquecimento ou refrigeração de alimentos.

4.7 Dos equipamentos e utensílios utilizados para distribuição das refeições:

4.7.1 Os utensílios, a exemplo de caixas hotboxes, estrados, contentores, entre outros, utilizados no Restaurante Universitário, deverão estar em boas condições de uso, devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.7.2 Os talheres deverão estar embalados individualmente na forma de kit, com guardanapo. Os palitos em embalagem individual. Sachês de sal e azeite de oliva, e vinagre. Molho de pimenta e farinha de mesa também à disposição dos usuários.

4.7.3 A CONTRATADA deverá manter número suficiente de materiais utensílios, de uso individual, para atender aos usuários, tais como talheres de inox, bandejas plásticas, pratos de louça na cor branca.

4.7.4 A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve

ser realizado pela CONTRATADA.

4.7.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar utensílios de servir os alimentos em quantidade suficiente e em local apropriado.

4.7.6 A higienização de utensílios, como bandejas, pratos, talheres de servir e de uso dos usuários; equipamentos e móveis, como refresqueiras, passthrough, balcão de distribuição, mesas, bancadas, prateleiras, entre outros, deverá ser realizada no RU pelos funcionários da CONTRATADA.

4.7.7 Computadores para o funcionamento exclusivo do sistema informatizado de controle de acesso, será disponibilizado pela CONTRATANTE.

4.7.8 Devolver, ao término do contrato, em perfeito estado de conservação, equipamentos, utensílios, móveis e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE que forem disponibilizados à CONTRATADA.

4.7.9 Quaisquer alterações nas instalações disponibilizadas pela CONTRATANTE somente poderão ser realizadas mediante autorização prévia e por escrito desta. As benfeitorias só poderão ser realizadas mediante autorização da equipe de fiscalização.

4.8 Dos empregados e qualificações e da responsabilidade técnica:

4.8.1 A CONTRATADA deverá manter número suficiente de empregados para executar adequadamente o preparo, fornecimento e a distribuição das refeições e atender os usuários do Restaurante Universitário com qualidade e rapidez, sem interrupções, de forma a não ocorrer demora em filas.

4.8.2 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, com capacidade técnica e aptidão atestada por meio de exames próprios para manipuladores de alimentos, conforme determinação da RDC 216 de 2004.

4.8.3 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observando obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários, cuidando de mantê-las rigorosamente em dia com o que determina a legislação do país.

4.8.4 A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

4.8.5 Os empregados da CONTRATADA que irão compor o quadro de pessoal deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, estabelecido pela Norma Regulamentadora – NR7 do MTE e com devida proteção de acordo com a Norma Regulamentadora – NR6 do MTE, que estabelece os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs), bem como disponibilizar de toucas descartáveis e outros materiais necessários para fornecer a outras pessoas, devidamente autorizadas, que venham a entrar nas dependências do Restaurante Universitário.

4.8.6 A CONTRATADA deverá atender a Resolução CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

4.8.7 As refeições deverão ser preparadas sob supervisão de Nutricionista do quadro de pessoal permanente da CONTRATADA.

4.8.8 O Nutricionista, Responsável Técnico, deverá participar do planejamento, controle, produção e distribuição das refeições, conforme Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Em caso de substituição do profissional (Nutricionista), a CONTRATADA deverá apresentar outro de forma imediata e de mesmo nível profissional conforme previsto na Resolução CFN nº 702/2021.

4.8.9 A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto ao CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

4.8.10 O preposto será responsável por: (a) responder aos questionamentos dos fiscais e solucionar problemas imediatos; (b) reportar-se ao fiscal do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço; (c) cumprir e fazer cumprir as diretrizes da CONTRATANTE, observando os termos do contrato; (d) zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado; (e) coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; (f) zelar pela disciplina de seus empregados; (g) controlar a frequência e a apresentação pessoal dos funcionários; (h) fiscalizar o correto uso dos equipamentos e EPIs.

4.8.11 Os manipuladores de alimentos deverão ter asseio pessoal, apresentarem-se de cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas, sem

esmalte ou base. Os manipuladores de alimentos também devem estar isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (brincos, anéis, pulseiras, relógios), apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (calça comprida e

blusa), bem como calçado fechado, sem salto e com solado antiderrapante, avental, touca/rede ou gorro, bem como equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, considerando as particularidades de cada função.

4.8.12 Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, devendo ser utilizados somente nas dependências internas do estabelecimento, trocados diariamente e sua substituição ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados. A CONTRATADA deverá identificar em cada jogo de uniforme uma característica, numeral ou descrito o dia da semana, comprovando que o mesmo seja trocado diariamente.

4.8.13 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.8.14 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.8.15 A CONTRATADA deverá proporcionar treinamento continuado da equipe, curso de capacitação e reciclagem, em temas relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA. Os treinamentos deverão ser realizados sob expensas da CONTRATADA, apresentando os respectivos comprovantes à CONTRATANTE.

4.8.16 O programa de capacitação dos manipuladores deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.8.17 A CONTRATADA deverá substituir, sempre que exigido pela Administração, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público.

4.8.18 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.

4.8.19 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;

4.8.20 O quantitativo sugerido de funcionários encontra-se detalhado no quadro abaixo:

FUNÇÃO	QUANTIDADE
COPEIRO	02
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	03
COZINHEIRO (A)	01
AJUDANTE DE COZINHA	03
NUTRICIONISTA	01
MOTORISTA	01

CAIXA	01
-------	----

4.8.21 Na comercialização das refeições (almoço e jantar) a CONTRATADA deverá atender as seguintes categorias de usuários: Estudantes de cursos de graduação e pós-graduação da UNILAB, na modalidade presencial ou à distância; Estudantes de outras Instituições em atividade acadêmico/cultural, devidamente identificados; Servidores técnico-administrativos e funcionários de empresas terceirizadas a serviço da UNILAB; Servidores docentes; Visitantes em caráter acadêmico/cultural, devidamente identificados.

4.8.22 A conferência para pagamento será feita por meio de relatórios gerados pelo Sistema de Gestão da UNILAB.

4.8.23 O usuário deverá utilizar o cartão magnético de fornecimento da UNILAB para ter acesso ao restaurante, utilizando o sistema "catraca UNILAB". Depois de debitado o valor, o usuário receberá a ficha a ser entregue no recebimento da proteína.

4.8.24 A execução dos serviços será iniciada após 30 (trinta) dias do recebimento da O.S. (Ordem de Serviço), que será emitida pela Divisão de Administração do Campus dos Malês (DIAMCM) da UNILAB, por escrito, contendo todos os dados. Esse prazo poderá ser prorrogado por até 15 (quinze) dias, mediante solicitação justificada pela CONTRATADA, sujeita a aprovação da CONTRATANTE.

4.8.25 O gestor do Contrato terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros.

4.8.26 O Fiscal Técnico será o responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário.

4.8.27 O ateste da execução dos serviços será realizado pelo Fiscal Técnico através do recebimento provisório e, posteriormente, pelo gestor do contrato, através do recebimento definitivo.

4.8.28 A fiscalização pelo público usuário se manifesta a partir da pesquisa de satisfação junto aos usuários/recebedores dos serviços prestados, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços da CONTRATADA.

4.8.29 Os contatos serão realizados com a figura do preposto, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados à execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas.

4.8.30 As comunicações serão realizadas via e-mail ou dependendo da emergência ou necessidade da celeridade da informação via telefone, sendo que a CONTRATADA deverá realizar o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas.

4.9 Materiais a serem disponibilizados:

4.9.1 Serão disponibilizadas pela CONTRATANTE os seguintes materiais e equipamentos:

a) 112 cadeiras;

b) 16 mesas;

c) Não haverá materiais disponibilizados pela CONTRATADA a ficar sob responsabilidade da CONTRATANTE, não havendo incorporação ao patrimônio da UNILAB de materiais utilizados pela CONTRATADA para a prestação dos serviços.

4.10 Critérios de Sustentabilidade:

4.10.1 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

4.10.2 A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

a) Uso racional de água;

b) Gestão de resíduos sólidos;

c) Gestão energética eficiente;

4.10.4 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.

4.10.5 A CONTRATADA deverá implementar critérios ambientais, contemplando: 3.10.28.12.2. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.10.6 Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário. A CONTRATADA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para CONTRATANTE

4.10.7 Medidas para evitar o desperdício de água tratada, e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;

4.10.8 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;

4.10.9 Fornecimento para os empregados, dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários (EPI), para a execução de serviços;

4.10.10 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;

4.10.11 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

4.10.12 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:

4.10.12.1 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classes A ou B, nos termos da Portaria INMETRO, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade-RCA do produto e trata da etiquetagem compulsória.

4.10.13 Durante a limpeza noturna, quando permitida, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas;

4.10.14 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;

4.10.15 Realizar verificações e manutenções periódicas (preventivas e corretivas - com planilha atualizada) nos seus aparelhos elétricos, equipamentos e extensões;

4.10.16 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.10.17 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;

4.10.18 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.

4.11 Das instalações físicas e equipamentos da CONTRATADA:

4.11.1. 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;

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

4.11.3 A CONTRATADA, além de obedecer a todas as leis e normas vigentes de licitação, deverá obedecer em especial: Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de agosto de 1977;

4.11.4 Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 25 de dezembro de 1977; Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, 1969. Ministério da Saúde;

4.11.5 Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (DOU de 02/12/93). Portaria nº 58, Ministério de Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993. Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 31 de maio de 1993;

4.11.6 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

4.11.7 Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Resolução nº 12 de 1978, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), D.O.U. Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de julho de 1978;

4.11.8 Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde, de 26 de março de 2004;

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

4.11.10 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. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas será uma contratação de natureza CONTINUADA, pelo período de 12 (doze) meses, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas e institucionais da UNILAB, bem como nos termos de Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, que trata da assistência estudantil

4.12 Sobre a concessão onerosa de espaço:

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

4.12.2 O valor da concessão onerosa será de R\$ 10.379,28 (dez mil trezentos e setenta e nove reais e vinte e oito centavos) anuais, devendo ser pago mensalmente o valor de R\$ 864,94 (oitocentos e sessenta e quatro reais e noventa e quatro centavos) à UNILAB, a ser recolhido até o 5º dia útil de cada mês via GRU.

4.12.3 Havendo prorrogação contratual, o valor supracitado poderá ser corrigido anualmente pelo índice geral de preços do mercado (IGP-M).

4.12.4 Em períodos de recesso acadêmico, será concedido desconto de 50% no valor da concessão previsto no item 4.12.1.

4.12.5 Nos casos em que o Restaurante Universitário precisar ser fechado por interesse da CONTRATANTE, será concedido desconto proporcional aos dias em que o serviço não foi prestado.

5. Levantamento de Mercado

5.1 As refeições fornecidas à comunidade acadêmica das universidades brasileiras, nos últimos anos, vêm sendo atendida por intermédio de terceirização nos serviços de alimentação. Nesses tipos de serviços, podem ser adotadas várias modalidades, conforme quadro abaixo:

MODALIDADE	CARACTERÍSTICAS
Administração de Cozinha	A empresa terceirizada utiliza as instalações da beneficiária para o preparo e a distribuição das refeições
Refeições Prontas	A empresa terceirizada prepara a alimentação e a transporta até o local de trabalho
Cesta de Alimentos	A empresa beneficiária adquire cestas de alimentos de empresas credenciadas no programa de alimentação do trabalhador (PAT) para o fornecimento aos seus funcionários

Alimentação Convênio (tíquete- alimentação)	Distribuição de tíquetes para a aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais credenciados (supermercados e similares)
Refeição Convênio (tíquete-refeição)	Distribuição de tíquetes para compra de refeições prontas em estabelecimentos credenciados (restaurantes e similares)

Fonte: Silva; Oliveira; Haddad (2016).

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Contratação dos serviços de transporte e fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) com preparo nas instalações da CONTRATADA e CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO, para o funcionamento do Restaurante Universitário do Campus dos Malês, na quantidade estimada de 67.200 refeições, por 12 meses, prorrogáveis por igual período até o limite de 10 (dez) anos, Art 107, Lei 14133/2021.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A quantidade demandada baseia-se na série histórica recente de consumo, tomando como base o período dos últimos 12 meses (agosto de 2022 a julho de 2023), conforme pode ser conferido nos relatórios extraídos do sistema de Controle Administrativo de Tráfego Acadêmico Automatizado - CATRACA, em anexo.

MÉDIA DE REFEIÇÕES DE SEMESTRES ANTERIORES	
QUANTITATIVO DIÁRIO	MÉDIA*
Almoço (segunda a sexta)	150
Almoço (Sábado)	100
Jantar	100

* Valores observados em relatórios de consumo diário registrados em sistema eletrônico utilizado no restaurante universitário

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.314.432,00

8.1 Valor (R\$): 1.314.064,00

8.2 Considerando os orçamentos encontrados e excluídas os valores considerados extremos optou-se pelo uso da MEDIANA para o grupo 1, que resultou no valor orçado estimado de R\$ 1.314.432,00 (Um milhão, trezentos e quatorze mil, quatrocentos e trinta e dois reais), conforme pode ser observado na tabela do item 4.2.2.

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. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Existe previsão no Plano Anual de Contratações 2023, com o objeto constando sob o registro N° 19, 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA, 158634-8/2022.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação deve possibilitar o fornecimento de refeições balanceadas, à comunidade acadêmica da UNILAB - Campus dos Malês, funcionando como instrumento de política socioeducativa 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.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 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, bem como a implementação de ar condicionado, o que já está sendo realizado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Não há impactos ambientais previstos, desde que a contratada siga as determinações constantes deste documento, especificamente no que se refere às políticas de descarte e gerenciamento de resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 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.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

VALDIVIA SOUZA DE CARVALHO SANTANA

NUTRICIONISTA



Assinou eletronicamente em 20/10/2023 às 11:49:42.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Catraca Consumo Agosto2022 a Julho2023.pdf (1.34 MB)

Anexo I - Catraca Consumo Agosto2022 a Julho2023.pdf

**CATRACA**

Universidade da Integração/Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego

Acadêmico Automatizado



Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/08/2022	16	0	0	1	217	
02/08/2022	25	0	1	2	229	
03/08/2022	209	0	1	0	210	
04/08/2022	220	0	1	0	222	
05/08/2022	202	0	1	0	203	
06/08/2022	65	0	0	0	65	
07/08/2022	0	0	0	0	0	
08/08/2022	178	0	0	0	178	
09/08/2022	220	0	0	0	220	
10/08/2022	260	0	1	0	262	
11/08/2022	284	0	1	0	286	
12/08/2022	142	0	2	0	144	
13/08/2022	0	0	0	0	0	
14/08/2022	0	0	0	0	0	
15/08/2022	0	0	0	0	0	
16/08/2022	0	0	0	0	0	
17/08/2022	0	0	0	0	0	
18/08/2022	0	0	0	0	0	
19/08/2022	0	0	0	0	0	
20/08/2022	0	0	0	0	0	
21/08/2022	0	0	0	0	0	
22/08/2022	88	0	0	0	88	
23/08/2022	123	0	0	1	124	
24/08/2022	124	0	1	0	126	
25/08/2022	96	0	1	1	98	
26/08/2022	285	0	1	0	86	
27/08/2022	33	0	0	0	33	
28/08/2022	0	0	0	0	0	
29/08/2022	138	0	0	1	139	
30/08/2022	102	0	2	0	104	
31/08/2022	134	0	0	0	134	
Somatório	3144	0	13	4	7	3168

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:51:02

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/08/2022	129	0	0	1	130	
02/08/2022	136	0	1	0	138	
03/08/2022	128	0	1	0	129	
04/08/2022	121	0	1	0	123	
05/08/2022	122	0	1	0	123	
06/08/2022	65	0	0	0	65	
07/08/2022	0	0	0	0	0	
08/08/2022	107	0	0	0	107	
09/08/2022	129	0	0	0	129	
10/08/2022	128	0	1	0	130	
11/08/2022	174	0	1	0	176	
12/08/2022	142	0	2	0	144	
13/08/2022	0	0	0	0	0	
14/08/2022	0	0	0	0	0	
15/08/2022	0	0	0	0	0	
16/08/2022	0	0	0	0	0	
17/08/2022	0	0	0	0	0	
18/08/2022	0	0	0	0	0	
19/08/2022	0	0	0	0	0	
20/08/2022	0	0	0	0	0	

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
21/08/2022	0	0	0	0	0	0
22/08/2022	49	0	0	0	0	49
23/08/2022	82	0	0	0	0	82
24/08/2022	80	1	0	1	0	82
25/08/2022	65	1	1	0	0	67
26/08/2022	13	0	0	0	0	13
27/08/2022	33	0	0	0	0	33
28/08/2022	0	0	0	0	0	0
29/08/2022	83	0	1	0	0	84
30/08/2022	79	2	0	0	0	81
31/08/2022	90	0	0	0	0	90
Somatório	1955	0	12	2	6	1975

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:51:02

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/08/2022	87	0	0	0	0	87
02/08/2022	89	0	1	1	0	91
03/08/2022	81	0	0	0	0	81
04/08/2022	99	0	0	0	0	99
05/08/2022	80	0	0	0	0	80
06/08/2022	0	0	0	0	0	0
07/08/2022	0	0	0	0	0	0
08/08/2022	71	0	0	0	0	71
09/08/2022	91	0	0	0	0	91
10/08/2022	132	0	0	0	0	132
11/08/2022	110	0	0	0	0	110
12/08/2022	0	0	0	0	0	0
13/08/2022	0	0	0	0	0	0
14/08/2022	0	0	0	0	0	0
15/08/2022	0	0	0	0	0	0
16/08/2022	0	0	0	0	0	0
17/08/2022	0	0	0	0	0	0
18/08/2022	0	0	0	0	0	0
19/08/2022	0	0	0	0	0	0
20/08/2022	0	0	0	0	0	0
21/08/2022	0	0	0	0	0	0
22/08/2022	39	0	0	0	0	39
23/08/2022	41	0	1	0	0	42
24/08/2022	44	0	0	0	0	44
25/08/2022	31	0	0	0	0	31
26/08/2022	72	1	0	0	0	73
27/08/2022	0	0	0	0	0	0
28/08/2022	0	0	0	0	0	0
29/08/2022	55	0	0	0	0	55
30/08/2022	23	0	0	0	0	23
31/08/2022	44	0	0	0	0	44
Somatório	1189	0	1	2	1	1193

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:51:02

**CATRACA**

UNILAB
Universidade da Integração/Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego

Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/09/2022	130	0	1	0	1	132
02/09/2022	138	0	0	0	0	138
03/09/2022	50	0	0	0	0	50
04/09/2022	0	0	0	0	0	0
05/09/2022	149	0	0	0	0	149
06/09/2022	140	0	1	1	1	143
07/09/2022	0	0	0	0	0	0
08/09/2022	156	0	0	0	1	157
09/09/2022	155	0	1	0	0	156
10/09/2022	47	0	0	0	0	47
11/09/2022	0	0	0	0	0	0
12/09/2022	138	0	1	1	0	140
13/09/2022	146	0	2	1	1	150
14/09/2022	161	0	1	1	1	164
15/09/2022	147	0	2	0	0	149
16/09/2022	117	0	0	0	0	117
17/09/2022	27	0	0	0	0	27
18/09/2022	0	0	0	0	0	0
19/09/2022	216	0	0	2	1	219
20/09/2022	240	0	1	2	1	244
21/09/2022	253	0	9	2	0	264
22/09/2022	233	0	1	1	0	235
23/09/2022	17	0	3	2	0	222
24/09/2022	55	0	0	0	0	55
25/09/2022	0	0	0	0	0	0
26/09/2022	261	0	1	0	1	263
27/09/2022	309	0	0	0	0	309
28/09/2022	392	0	0	3	1	396
29/09/2022	354	0	0	0	0	354
30/09/2022	278	0	0	1	0	279
Somatório	4509	0	24	17	9	4559

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:33:16

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/09/2022	84	0	1	0	1	86
02/09/2022	89	0	0	0	0	89
03/09/2022	50	0	0	0	0	50
04/09/2022	0	0	0	0	0	0
05/09/2022	96	0	0	0	0	96
06/09/2022	93	0	1	1	0	95
07/09/2022	0	0	0	0	0	0
08/09/2022	100	0	0	0	1	101
09/09/2022	107	0	1	0	0	108
10/09/2022	47	0	0	0	0	47
11/09/2022	0	0	0	0	0	0
12/09/2022	86	0	1	1	0	88
13/09/2022	99	0	2	1	1	103
14/09/2022	98	0	1	1	0	100
15/09/2022	110	0	2	0	0	112
16/09/2022	86	0	0	0	0	86
17/09/2022	27	0	0	0	0	27
18/09/2022	0	0	0	0	0	0
19/09/2022	128	0	0	2	1	131
20/09/2022	129	0	1	1	1	132
21/09/2022	129	0	7	1	0	137

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
22/09/2022	134	0	1	0	0	135
23/09/2022	122	0	2	0	0	124
24/09/2022	55	0	0	0	0	55
25/09/2022	0	0	0	0	0	0
26/09/2022	140	0	0	0	1	141
27/09/2022	174	0	0	0	0	174
28/09/2022	193	0	0	1	1	195
29/09/2022	197	0	0	0	0	197
30/09/2022	151	0	0	0	0	151
Somatório	2724	0	20	9	7	2760

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:33:16

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/09/2022	46	0	0	0	0	46
02/09/2022	49	0	0	0	0	49
03/09/2022	0	0	0	0	0	0
04/09/2022	0	0	0	0	0	0
05/09/2022	53	0	0	0	0	53
06/09/2022	47	0	0	0	1	48
07/09/2022	0	0	0	0	0	0
08/09/2022	56	0	0	0	0	56
09/09/2022	48	0	0	0	0	48
10/09/2022	0	0	0	0	0	0
11/09/2022	0	0	0	0	0	0
12/09/2022	52	0	0	0	0	52
13/09/2022	47	0	0	0	0	47
14/09/2022	63	0	0	0	1	64
15/09/2022	37	0	0	0	0	37
16/09/2022	31	0	0	0	0	31
17/09/2022	0	0	0	0	0	0
18/09/2022	0	0	0	0	0	0
19/09/2022	88	0	0	0	0	88
20/09/2022	111	0	0	1	0	112
21/09/2022	124	0	2	1	0	127
22/09/2022	99	0	0	1	0	100
23/09/2022	95	0	1	2	0	98
24/09/2022	0	0	0	0	0	0
25/09/2022	0	0	0	0	0	0
26/09/2022	121	0	1	0	0	122
27/09/2022	135	0	0	0	0	135
28/09/2022	199	0	0	2	0	201
29/09/2022	157	0	0	0	0	157
30/09/2022	127	0	0	1	0	128
Somatório	1785	0	4	8	2	1799

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:33:16

**CATRACA**

UNILAB
Universidade da Integração das Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego
Acadêmico Automatizado



Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/10/2022	283	0	0	0	0	83
02/10/2022	220	0	0	0	0	0
03/10/2022	220	0	0	0	0	0
04/10/2022	220	0	0	0	0	0
05/10/2022	374	0	0	3	1	378
06/10/2022	396	0	0	4	1	401
07/10/2022	349	0	1	7	0	357
08/10/2022	290	4	0	1	0	95
09/10/2022	220	0	0	0	0	0
10/10/2022	339	1	1	2	2	345
11/10/2022	395	0	0	1	0	396
12/10/2022	220	0	0	0	0	0
13/10/2022	330	0	0	0	1	331
14/10/2022	278	0	2	1	2	83
15/10/2022	220	0	0	0	0	0
16/10/2022	220	0	0	0	0	0
17/10/2022	334	0	0	1	2	337
18/10/2022	369	0	1	2	0	372
19/10/2022	392	0	1	2	0	395
20/10/2022	380	0	0	0	1	381
21/10/2022	335	0	1	4	1	341
22/10/2022	273	0	0	0	0	73
23/10/2022	220	0	0	0	0	0
24/10/2022	356	0	2	0	0	358
25/10/2022	353	0	0	1	0	354
26/10/2022	365	0	1	4	1	371
27/10/2022	400	0	0	1	0	401
28/10/2022	220	0	0	0	0	0
29/10/2022	220	0	0	0	0	0
30/10/2022	220	0	0	0	0	0
31/10/2022	290	0	0	0	1	291
Somatório	6081	5	10	34	13	6143

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:40:07

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/10/2022	283	0	0	0	0	83
02/10/2022	220	0	0	0	0	0
03/10/2022	220	0	0	0	0	0
04/10/2022	220	0	0	0	0	0
05/10/2022	190	0	0	1	1	192
06/10/2022	209	0	0	2	0	211
07/10/2022	180	0	1	3	0	184
08/10/2022	290	4	0	1	0	95
09/10/2022	220	0	0	0	0	0
10/10/2022	185	1	1	0	1	188
11/10/2022	217	0	0	0	0	217
12/10/2022	220	0	0	0	0	0
13/10/2022	187	0	0	0	0	187
14/10/2022	253	0	2	1	2	58
15/10/2022	220	0	0	0	0	0
16/10/2022	220	0	0	0	0	0
17/10/2022	187	0	0	1	1	189
18/10/2022	176	0	1	1	0	178
19/10/2022	192	0	1	0	0	193
20/10/2022	194	0	0	0	0	194

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
21/10/2022	172	0	1	2	0	175
22/10/2022	73	0	0	0	0	73
23/10/2022	0	0	0	0	0	0
24/10/2022	187	0	2	0	0	189
25/10/2022	159	0	0	0	0	159
26/10/2022	205	0	1	1	0	207
27/10/2022	199	0	0	1	0	200
28/10/2022	0	0	0	0	0	0
29/10/2022	0	0	0	0	0	0
30/10/2022	0	0	0	0	0	0
31/10/2022	157	0	0	0	1	158
Somatório	3295	5	10	14	6	3330

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:40:07

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/10/2022	0	0	0	0	0	0
02/10/2022	0	0	0	0	0	0
03/10/2022	0	0	0	0	0	0
04/10/2022	0	0	0	0	0	0
05/10/2022	184	0	0	2	0	186
06/10/2022	187	0	0	2	1	190
07/10/2022	169	0	0	4	0	173
08/10/2022	0	0	0	0	0	0
09/10/2022	0	0	0	0	0	0
10/10/2022	154	0	0	2	1	157
11/10/2022	178	0	0	1	0	179
12/10/2022	0	0	0	0	0	0
13/10/2022	143	0	0	0	1	144
14/10/2022	25	0	0	0	0	25
15/10/2022	0	0	0	0	0	0
16/10/2022	0	0	0	0	0	0
17/10/2022	147	0	0	0	1	148
18/10/2022	193	0	0	1	0	194
19/10/2022	200	0	0	2	0	202
20/10/2022	186	0	0	0	1	187
21/10/2022	163	0	0	2	1	166
22/10/2022	0	0	0	0	0	0
23/10/2022	0	0	0	0	0	0
24/10/2022	169	0	0	0	0	169
25/10/2022	194	0	0	1	0	195
26/10/2022	160	0	0	3	1	164
27/10/2022	201	0	0	0	0	201
28/10/2022	0	0	0	0	0	0
29/10/2022	0	0	0	0	0	0
30/10/2022	0	0	0	0	0	0
31/10/2022	133	0	0	0	0	133
Somatório	2786	0	0	20	7	2813

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:40:07

**CATRACA**

Universidade da Integração/Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego



Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/11/2022	333	0	0	3	1	337
02/11/2022	20	0	0	0	0	0
03/11/2022	363	0	1	4	0	368
04/11/2022	305	0	4	2	1	312
05/11/2022	78	0	0	0	0	78
06/11/2022	20	0	0	0	0	0
07/11/2022	365	0	0	1	0	366
08/11/2022	431	8	0	0	1	440
09/11/2022	338	0	2	1	0	341
10/11/2022	391	0	1	3	0	395
11/11/2022	87	0	0	0	0	87
12/11/2022	61	0	0	0	0	61
13/11/2022	20	0	0	0	0	0
14/11/2022	62	0	0	0	1	63
15/11/2022	20	0	0	0	0	0
16/11/2022	320	0	0	0	2	322
17/11/2022	348	0	1	1	1	351
18/11/2022	304	0	1	3	1	309
19/11/2022	294	20	0	1	0	115
20/11/2022	82	0	0	0	0	82
21/11/2022	262	0	0	1	0	263
22/11/2022	369	0	0	1	0	370
23/11/2022	369	0	0	3	0	372
24/11/2022	135	0	1	1	0	137
25/11/2022	251	0	2	1	0	254
26/11/2022	70	0	0	0	1	71
27/11/2022	20	0	0	0	0	0
28/11/2022	20	0	0	0	0	0
29/11/2022	275	0	1	1	0	277
30/11/2022	287	0	0	2	1	290
Somatório	5980	28	14	29	10	6061

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:41:16

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/11/2022	180	0	0	2	0	182
02/11/2022	20	0	0	0	0	0
03/11/2022	185	0	1	3	0	189
04/11/2022	168	0	4	1	1	174
05/11/2022	78	0	0	0	0	78
06/11/2022	20	0	0	0	0	0
07/11/2022	186	0	0	1	0	187
08/11/2022	217	0	0	0	1	218
09/11/2022	167	0	2	0	0	169
10/11/2022	210	0	1	2	0	213
11/11/2022	20	0	0	0	0	0
12/11/2022	61	0	0	0	0	61
13/11/2022	20	0	0	0	0	0
14/11/2022	62	0	0	0	1	63
15/11/2022	20	0	0	0	0	0
16/11/2022	168	0	0	0	0	168
17/11/2022	168	0	1	1	1	171
18/11/2022	153	0	1	2	1	157
19/11/2022	294	20	0	1	0	115
20/11/2022	61	0	0	0	0	61
21/11/2022	140	0	0	1	0	141

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
22/11/2022	199	0	0	1	0	200
23/11/2022	183	0	0	1	0	184
24/11/2022	135	0	1	1	0	137
25/11/2022	123	0	2	0	0	125
26/11/2022	70	0	0	0	1	71
27/11/2022	20	0	0	0	0	0
28/11/2022	20	0	0	0	0	0
29/11/2022	147	0	1	1	0	149
30/11/2022	164	0	0	1	1	166
Somatório	3319	20	14	19	7	3379

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:41:16

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/11/2022	153	0	0	1	1	155
02/11/2022	20	0	0	0	0	0
03/11/2022	178	0	0	1	0	179
04/11/2022	137	0	0	1	0	138
05/11/2022	20	0	0	0	0	0
06/11/2022	20	0	0	0	0	0
07/11/2022	179	0	0	0	0	179
08/11/2022	214	8	0	0	0	222
09/11/2022	171	0	0	1	0	172
10/11/2022	181	0	0	1	0	182
11/11/2022	87	0	0	0	0	87
12/11/2022	20	0	0	0	0	0
13/11/2022	20	0	0	0	0	0
14/11/2022	20	0	0	0	0	0
15/11/2022	20	0	0	0	0	0
16/11/2022	152	0	0	0	2	154
17/11/2022	180	0	0	0	0	180
18/11/2022	151	0	0	1	0	152
19/11/2022	20	0	0	0	0	0
20/11/2022	21	0	0	0	0	21
21/11/2022	122	0	0	0	0	122
22/11/2022	170	0	0	0	0	170
23/11/2022	186	0	0	2	0	188
24/11/2022	20	0	0	0	0	0
25/11/2022	128	0	0	1	0	129
26/11/2022	20	0	0	0	0	0
27/11/2022	20	0	0	0	0	0
28/11/2022	20	0	0	0	0	0
29/11/2022	128	0	0	0	0	128
30/11/2022	123	0	0	1	0	124
Somatório	2661	8	0	10	3	2682

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:41:16

**CATRACA**

Controlador Administrativo de Tráfego



Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/12/2022	297	6	2	1	0	306
02/12/2022	112	0	1	0	1	114
03/12/2022	249	0	0	0	0	49
04/12/2022	0	0	0	0	0	0
05/12/2022	145	0	0	0	0	145
06/12/2022	392	0	0	2	0	394
07/12/2022	397	1	0	4	0	402
08/12/2022	178	0	0	0	1	179
09/12/2022	0	0	0	0	0	0
10/12/2022	257	0	0	0	1	58
11/12/2022	0	0	0	0	0	0
12/12/2022	304	0	0	0	1	305
13/12/2022	355	0	0	1	0	356
14/12/2022	123	0	0	2	1	126
15/12/2022	274	0	1	1	1	277
16/12/2022	223	0	0	4	0	227
17/12/2022	250	0	0	0	0	50
18/12/2022	0	0	0	0	0	0
19/12/2022	269	0	0	0	0	269
20/12/2022	229	0	0	0	0	229
21/12/2022	209	0	0	0	0	209
22/12/2022	170	0	0	0	0	170
23/12/2022	62	0	0	0	0	62
24/12/2022	0	0	0	0	0	0
25/12/2022	0	0	0	0	0	0
26/12/2022	256	0	1	0	0	57
27/12/2022	100	0	0	0	1	101
28/12/2022	124	0	0	0	1	125
29/12/2022	103	0	0	0	0	103
30/12/2022	100	0	0	0	0	100
31/12/2022	0	0	0	0	0	0
Somatório	4378	7	5	15	8	4413

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:42:03

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/12/2022	170	6	2	1	0	179
02/12/2022	112	0	1	0	1	114
03/12/2022	249	0	0	0	0	49
04/12/2022	0	0	0	0	0	0
05/12/2022	145	0	0	0	0	145
06/12/2022	203	0	0	0	0	203
07/12/2022	214	1	0	3	0	218
08/12/2022	115	0	0	0	1	116
09/12/2022	0	0	0	0	0	0
10/12/2022	257	0	0	0	1	58
11/12/2022	0	0	0	0	0	0
12/12/2022	168	0	0	0	0	168
13/12/2022	200	0	0	1	0	201
14/12/2022	0	0	0	0	0	0
15/12/2022	154	0	1	1	1	157
16/12/2022	127	0	0	1	0	128
17/12/2022	250	0	0	0	0	50
18/12/2022	0	0	0	0	0	0
19/12/2022	144	0	0	0	0	144
20/12/2022	143	0	0	0	0	143

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
21/12/2022	121	0	0	0	0	121
22/12/2022	99	0	0	0	0	99
23/12/2022	62	0	0	0	0	62
24/12/2022	0	0	0	0	0	0
25/12/2022	0	0	0	0	0	0
26/12/2022	56	1	0	0	0	57
27/12/2022	100	0	0	1	0	101
28/12/2022	124	0	0	1	0	125
29/12/2022	103	0	0	0	0	103
30/12/2022	100	0	0	0	0	100
31/12/2022	0	0	0	0	0	0
Somatório	2816	7	5	7	6	2841

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:42:03

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/12/2022	127	0	0	0	0	127
02/12/2022	0	0	0	0	0	0
03/12/2022	0	0	0	0	0	0
04/12/2022	0	0	0	0	0	0
05/12/2022	0	0	0	0	0	0
06/12/2022	189	0	0	2	0	191
07/12/2022	183	0	0	1	0	184
08/12/2022	63	0	0	0	0	63
09/12/2022	0	0	0	0	0	0
10/12/2022	0	0	0	0	0	0
11/12/2022	0	0	0	0	0	0
12/12/2022	136	0	0	0	1	137
13/12/2022	155	0	0	0	0	155
14/12/2022	123	0	0	2	1	126
15/12/2022	120	0	0	0	0	120
16/12/2022	96	0	0	3	0	99
17/12/2022	0	0	0	0	0	0
18/12/2022	0	0	0	0	0	0
19/12/2022	125	0	0	0	0	125
20/12/2022	86	0	0	0	0	86
21/12/2022	88	0	0	0	0	88
22/12/2022	71	0	0	0	0	71
23/12/2022	0	0	0	0	0	0
24/12/2022	0	0	0	0	0	0
25/12/2022	0	0	0	0	0	0
26/12/2022	0	0	0	0	0	0
27/12/2022	0	0	0	0	0	0
28/12/2022	0	0	0	0	0	0
29/12/2022	0	0	0	0	0	0
30/12/2022	0	0	0	0	0	0
31/12/2022	0	0	0	0	0	0
Somatório	1562	0	0	8	2	1572

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:42:03

**CATRACA**

UNILAB
Universidade da Integração das Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego
Acadêmico Automatizado

🏠 Início 📄 📄 👤 ⚙️ 📄 📄



Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/01/2023	0	0	0	0	0	0
02/01/2023	129	0	0	0	0	129
03/01/2023	166	0	0	2	0	168
04/01/2023	201	0	0	0	0	201
05/01/2023	241	0	1	0	0	242
06/01/2023	227	0	3	0	0	230
07/01/2023	67	0	0	0	0	67
08/01/2023	0	0	0	0	0	0
09/01/2023	273	0	0	0	0	273
10/01/2023	343	2	1	2	0	348
11/01/2023	289	1	2	1	0	293
12/01/2023	253	0	0	0	0	253
13/01/2023	252	0	2	1	0	255
14/01/2023	67	0	0	0	0	67
15/01/2023	0	0	0	0	0	0
16/01/2023	305	0	0	1	0	306
17/01/2023	339	0	1	0	0	340
18/01/2023	332	0	1	0	0	333
19/01/2023	315	0	3	0	0	318
20/01/2023	303	0	1	0	0	304
21/01/2023	68	0	0	0	0	68
22/01/2023	0	0	0	0	0	0
23/01/2023	285	0	0	1	0	286
24/01/2023	287	0	2	0	0	289
25/01/2023	304	0	3	1	0	308
26/01/2023	243	0	1	0	0	244
27/01/2023	248	0	1	0	0	249
28/01/2023	0	0	0	0	0	0
29/01/2023	0	0	0	0	0	0
30/01/2023	262	2	2	2	0	268
31/01/2023	200	1	0	0	0	201
Somatório	5999	6	24	11	0	6040

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:42:45

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/01/2023	0	0	0	0	0	0
02/01/2023	74	0	0	0	0	74
03/01/2023	102	0	0	2	0	104
04/01/2023	110	0	0	0	0	110
05/01/2023	133	0	1	0	0	134
06/01/2023	130	0	2	0	0	132
07/01/2023	67	0	0	0	0	67
08/01/2023	0	0	0	0	0	0
09/01/2023	8	0	0	0	0	8
10/01/2023	343	2	1	2	0	348
11/01/2023	140	1	1	1	0	143
12/01/2023	134	0	0	0	0	134
13/01/2023	132	0	1	1	0	134
14/01/2023	67	0	0	0	0	67
15/01/2023	0	0	0	0	0	0
16/01/2023	305	0	0	1	0	306
17/01/2023	173	0	1	0	0	174
18/01/2023	166	0	1	0	0	167
19/01/2023	156	0	2	0	0	158
20/01/2023	158	0	1	0	0	159

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
21/01/2023	368	0	0	0	0	68
22/01/2023	30	0	0	0	0	0
23/01/2023	147	0	0	0	1	148
24/01/2023	154	0	0	2	0	156
25/01/2023	154	0	0	1	1	156
26/01/2023	139	0	0	1	0	140
27/01/2023	248	0	0	1	0	249
28/01/2023	30	0	0	0	0	0
29/01/2023	30	0	0	0	0	0
30/01/2023	262	0	2	2	2	268
31/01/2023	128	0	1	0	0	129
Somatório	3698	0	6	18	11	3733

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:42:45

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/01/2023	30	0	0	0	0	0
02/01/2023	355	0	0	0	0	55
03/01/2023	364	0	0	0	0	64
04/01/2023	391	0	0	0	0	91
05/01/2023	108	0	0	0	0	108
06/01/2023	397	0	0	1	0	98
07/01/2023	30	0	0	0	0	0
08/01/2023	30	0	0	0	0	0
09/01/2023	265	0	0	0	0	265
10/01/2023	30	0	0	0	0	0
11/01/2023	149	0	0	1	0	150
12/01/2023	119	0	0	0	0	119
13/01/2023	120	0	0	1	0	121
14/01/2023	30	0	0	0	0	0
15/01/2023	30	0	0	0	0	0
16/01/2023	30	0	0	0	0	0
17/01/2023	166	0	0	0	0	166
18/01/2023	166	0	0	0	0	166
19/01/2023	159	0	0	1	0	160
20/01/2023	145	0	0	0	0	145
21/01/2023	30	0	0	0	0	0
22/01/2023	30	0	0	0	0	0
23/01/2023	138	0	0	0	0	138
24/01/2023	133	0	0	0	0	133
25/01/2023	150	0	0	2	0	152
26/01/2023	104	0	0	0	0	104
27/01/2023	30	0	0	0	0	0
28/01/2023	30	0	0	0	0	0
29/01/2023	30	0	0	0	0	0
30/01/2023	30	0	0	0	0	0
31/01/2023	72	0	0	0	0	72
Somatório	2301	0	0	6	0	2307

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:42:45

**CATRACA**

UNILAB
Universidade da Integração das Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego
Acadêmico Automatizado



Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/02/2023	202	0	1	1	1	205
02/02/2023	175	0	0	0	0	175
03/02/2023	178	0	1	0	1	180
04/02/2023	59	0	0	0	0	59
05/02/2023	30	0	0	0	0	0
06/02/2023	170	0	0	0	1	171
07/02/2023	162	0	2	0	0	164
08/02/2023	157	0	2	0	0	159
09/02/2023	150	0	1	0	0	151
10/02/2023	121	0	0	0	0	121
11/02/2023	25	0	0	0	0	25
12/02/2023	30	0	0	0	0	0
13/02/2023	75	0	0	0	0	75
14/02/2023	80	0	1	1	0	82
15/02/2023	50	0	0	0	0	50
16/02/2023	341	0	1	0	0	42
17/02/2023	30	0	0	0	0	0
18/02/2023	30	0	0	0	0	0
19/02/2023	30	0	0	0	0	0
20/02/2023	30	0	0	0	0	0
21/02/2023	30	0	0	0	0	0
22/02/2023	34	0	0	0	0	34
23/02/2023	43	0	0	0	0	43
24/02/2023	56	0	0	0	0	56
25/02/2023	42	0	0	0	0	42
26/02/2023	30	0	0	0	0	0
27/02/2023	90	0	0	0	0	90
28/02/2023	107	0	0	2	1	110
Somatório	2017	0	9	4	4	2034

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:43:23

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/02/2023	132	0	1	1	1	135
02/02/2023	112	0	0	0	0	112
03/02/2023	114	0	1	0	1	116
04/02/2023	59	0	0	0	0	59
05/02/2023	30	0	0	0	0	0
06/02/2023	102	0	0	0	1	103
07/02/2023	96	0	2	0	0	98
08/02/2023	97	0	2	0	0	99
09/02/2023	95	0	1	0	0	96
10/02/2023	85	0	0	0	0	85
11/02/2023	25	0	0	0	0	25
12/02/2023	30	0	0	0	0	0
13/02/2023	57	0	0	0	0	57
14/02/2023	66	0	1	1	0	68
15/02/2023	50	0	0	0	0	50
16/02/2023	341	0	1	0	0	42
17/02/2023	30	0	0	0	0	0
18/02/2023	30	0	0	0	0	0
19/02/2023	30	0	0	0	0	0
20/02/2023	30	0	0	0	0	0
21/02/2023	30	0	0	0	0	0
22/02/2023	30	0	0	0	0	0
23/02/2023	43	0	0	0	0	43

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
24/02/2023	356	0	0	0	0	56
25/02/2023	42	0	0	0	0	42
26/02/2023	30	0	0	0	0	0
27/02/2023	389	0	0	0	0	89
28/02/2023	71	0	0	2	1	74
Somatório	1432	0	9	4	4	1449

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:43:23

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/02/2023	70	0	0	0	0	70
02/02/2023	63	0	0	0	0	63
03/02/2023	64	0	0	0	0	64
04/02/2023	30	0	0	0	0	0
05/02/2023	30	0	0	0	0	0
06/02/2023	68	0	0	0	0	68
07/02/2023	66	0	0	0	0	66
08/02/2023	60	0	0	0	0	60
09/02/2023	55	0	0	0	0	55
10/02/2023	36	0	0	0	0	36
11/02/2023	30	0	0	0	0	0
12/02/2023	30	0	0	0	0	0
13/02/2023	18	0	0	0	0	18
14/02/2023	14	0	0	0	0	14
15/02/2023	30	0	0	0	0	0
16/02/2023	30	0	0	0	0	0
17/02/2023	30	0	0	0	0	0
18/02/2023	30	0	0	0	0	0
19/02/2023	30	0	0	0	0	0
20/02/2023	30	0	0	0	0	0
21/02/2023	30	0	0	0	0	0
22/02/2023	34	0	0	0	0	34
23/02/2023	30	0	0	0	0	0
24/02/2023	30	0	0	0	0	0
25/02/2023	30	0	0	0	0	0
26/02/2023	30	0	0	0	0	0
27/02/2023	31	0	0	0	0	1
28/02/2023	36	0	0	0	0	36
Somatório	585	0	0	0	0	585

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:43:23

**CATRACA**Universidade da Integração
das Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego



Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/03/2023	112	0	1	1	0	114
02/03/2023	128	0	0	3	2	133
03/03/2023	102	0	1	1	0	104
04/03/2023	35	0	0	0	1	36
05/03/2023	30	0	0	0	0	0
06/03/2023	106	0	2	1	0	109
07/03/2023	129	0	0	1	0	130
08/03/2023	177	0	0	0	0	177
09/03/2023	171	0	1	1	1	174
10/03/2023	118	0	0	1	0	119
11/03/2023	33	0	0	0	0	33
12/03/2023	30	0	0	0	0	0
13/03/2023	176	0	0	0	0	176
14/03/2023	187	0	0	0	0	187
15/03/2023	203	0	1	1	0	205
16/03/2023	212	5	0	3	0	220
17/03/2023	200	0	0	2	0	202
18/03/2023	32	0	0	0	0	32
19/03/2023	30	0	0	0	0	0
20/03/2023	141	0	0	4	0	145
21/03/2023	214	0	0	0	0	214
22/03/2023	284	0	0	1	0	285
23/03/2023	314	0	1	2	1	318
24/03/2023	233	0	0	4	1	238
25/03/2023	38	0	0	0	0	38
26/03/2023	30	0	0	0	0	0
27/03/2023	280	0	0	2	0	282
28/03/2023	281	0	1	0	0	282
29/03/2023	275	0	1	1	1	278
30/03/2023	256	0	1	3	0	260
31/03/2023	217	0	0	1	1	219
Somatório	4654	5	10	33	8	4710

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:43:57

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/03/2023	81	0	1	1	0	83
02/03/2023	85	0	0	3	2	90
03/03/2023	81	0	1	1	0	83
04/03/2023	35	0	0	0	1	36
05/03/2023	30	0	0	0	0	0
06/03/2023	77	0	2	1	0	80
07/03/2023	84	0	0	1	0	85
08/03/2023	115	0	0	0	0	115
09/03/2023	110	0	1	1	0	112
10/03/2023	87	0	0	0	0	87
11/03/2023	33	0	0	0	0	33
12/03/2023	30	0	0	0	0	0
13/03/2023	96	0	0	0	0	96
14/03/2023	104	0	0	0	0	104
15/03/2023	110	0	1	1	0	112
16/03/2023	111	5	0	3	0	119
17/03/2023	114	0	0	0	0	114
18/03/2023	32	0	0	0	0	32
19/03/2023	30	0	0	0	0	0
20/03/2023	66	0	0	1	0	67

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
21/03/2023	95	0	0	0	0	95
22/03/2023	157	0	0	1	0	158
23/03/2023	171	0	1	0	1	173
24/03/2023	123	0	0	2	1	126
25/03/2023	38	0	0	0	0	38
26/03/2023	0	0	0	0	0	0
27/03/2023	149	0	0	2	0	151
28/03/2023	135	0	1	0	0	136
29/03/2023	143	0	1	0	1	145
30/03/2023	144	0	1	2	0	147
31/03/2023	133	0	0	1	1	135
Somatório	2709	5	10	21	7	2752

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:43:57

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/03/2023	31	0	0	0	0	31
02/03/2023	43	0	0	0	0	43
03/03/2023	21	0	0	0	0	21
04/03/2023	0	0	0	0	0	0
05/03/2023	0	0	0	0	0	0
06/03/2023	29	0	0	0	0	29
07/03/2023	45	0	0	0	0	45
08/03/2023	62	0	0	0	0	62
09/03/2023	61	0	0	0	1	62
10/03/2023	31	0	0	1	0	32
11/03/2023	0	0	0	0	0	0
12/03/2023	0	0	0	0	0	0
13/03/2023	80	0	0	0	0	80
14/03/2023	83	0	0	0	0	83
15/03/2023	93	0	0	0	0	93
16/03/2023	101	0	0	0	0	101
17/03/2023	86	0	0	2	0	88
18/03/2023	0	0	0	0	0	0
19/03/2023	0	0	0	0	0	0
20/03/2023	75	0	0	3	0	78
21/03/2023	119	0	0	0	0	119
22/03/2023	127	0	0	0	0	127
23/03/2023	143	0	0	2	0	145
24/03/2023	110	0	0	2	0	112
25/03/2023	0	0	0	0	0	0
26/03/2023	0	0	0	0	0	0
27/03/2023	131	0	0	0	0	131
28/03/2023	146	0	0	0	0	146
29/03/2023	132	0	0	1	0	133
30/03/2023	112	0	0	1	0	113
31/03/2023	84	0	0	0	0	84
Somatório	1945	0	0	12	1	1958

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 09-11-2023 14:43:57

**CATRACA**

Universidade da Integração/Lusofonia Afro-Brasileira **Controle Administrativo de Tráfego**

Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/04/2023	0	0	0	0	0	0
02/04/2023	0	0	0	0	0	0
03/04/2023	0	0	1	0	0	301
04/04/2023	5	1	0	0	0	321
05/04/2023	286	1	1	0	0	288
06/04/2023	119	1	0	0	0	120
07/04/2023	0	0	0	0	0	0
08/04/2023	0	0	0	0	0	0
09/04/2023	0	0	0	0	0	0
10/04/2023	15	0	2	0	0	317
11/04/2023	314	0	0	0	0	314
12/04/2023	356	1	0	0	0	357
13/04/2023	346	0	3	0	0	349
14/04/2023	294	0	0	0	0	294
15/04/2023	27	0	0	0	0	27
16/04/2023	0	0	0	0	0	0
17/04/2023	317	0	0	0	0	317
18/04/2023	332	0	0	0	0	332
19/04/2023	362	0	0	0	0	362
20/04/2023	321	1	2	0	0	324
21/04/2023	0	0	0	0	0	0
22/04/2023	52	0	0	0	0	52
23/04/2023	0	0	0	0	0	0
24/04/2023	325	0	1	0	0	326
25/04/2023	343	1	2	0	0	346
26/04/2023	346	0	1	0	0	347
27/04/2023	330	0	1	0	0	331
28/04/2023	296	0	2	0	0	298
29/04/2023	65	0	0	0	0	65
30/04/2023	0	0	0	0	0	0
Somatório	5761	5	6	16	0	5788

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:55:36

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/04/2023	0	0	0	0	0	0
02/04/2023	0	0	0	0	0	0
03/04/2023	156	0	1	0	0	157
04/04/2023	171	5	0	0	0	176
05/04/2023	147	0	0	0	0	147
06/04/2023	74	0	0	0	0	74
07/04/2023	0	0	0	0	0	0
08/04/2023	0	0	0	0	0	0
09/04/2023	0	0	0	0	0	0
10/04/2023	148	0	2	0	0	150
11/04/2023	156	0	0	0	0	156
12/04/2023	177	1	0	0	0	178
13/04/2023	169	0	1	0	0	170
14/04/2023	145	0	0	0	0	145
15/04/2023	27	0	0	0	0	27
16/04/2023	0	0	0	0	0	0
17/04/2023	159	0	0	0	0	159
18/04/2023	172	0	0	0	0	172
19/04/2023	165	0	0	0	0	165
20/04/2023	159	1	1	0	0	161
21/04/2023	0	0	0	0	0	0

Data	Aluno	Visitante	Servidor	TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
22/04/2023	52	0	0	0	0	0	52
23/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
24/04/2023	152	0	0	1	0	0	153
25/04/2023	190	0	1	1	0	0	192
26/04/2023	161	0	0	0	0	0	161
27/04/2023	165	0	0	0	0	0	165
28/04/2023	157	0	0	1	0	0	158
29/04/2023	65	0	0	0	0	0	65
30/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
Somatório	2967	5	3	8	0	0	2983

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:55:36

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor	TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
02/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
03/04/2023	144	0	0	0	0	0	144
04/04/2023	144	0	1	0	0	0	145
05/04/2023	139	0	1	1	0	0	141
06/04/2023	45	0	1	0	0	0	46
07/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
08/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
09/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
10/04/2023	167	0	0	0	0	0	167
11/04/2023	158	0	0	0	0	0	158
12/04/2023	179	0	0	0	0	0	179
13/04/2023	177	0	0	2	0	0	179
14/04/2023	149	0	0	0	0	0	149
15/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
16/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
17/04/2023	158	0	0	0	0	0	158
18/04/2023	160	0	0	0	0	0	160
19/04/2023	197	0	0	0	0	0	197
20/04/2023	162	0	0	1	0	0	163
21/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
22/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
23/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
24/04/2023	173	0	0	0	0	0	173
25/04/2023	153	0	0	1	0	0	154
26/04/2023	185	0	0	1	0	0	186
27/04/2023	165	0	0	1	0	0	166
28/04/2023	139	0	0	1	0	0	140
29/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
30/04/2023	0	0	0	0	0	0	0
Somatório	2794	0	3	8	0	0	2805

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:55:36

**CATRACA**

UNILAB
Universidade da Integração das Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego
Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/05/2023	0	0	0	0	0	0
02/05/2023	328	1	0	0	0	329
03/05/2023	359	0	2	0	0	361
04/05/2023	326	0	1	0	1	328
05/05/2023	251	0	0	1	0	252
06/05/2023	72	0	0	0	0	72
07/05/2023	0	0	0	0	0	0
08/05/2023	272	0	0	1	0	273
09/05/2023	343	0	0	1	0	344
10/05/2023	358	0	0	1	0	359
11/05/2023	335	0	1	1	0	337
12/05/2023	295	0	0	1	0	296
13/05/2023	66	0	0	0	0	66
14/05/2023	0	0	0	0	0	0
15/05/2023	338	0	0	2	0	340
16/05/2023	385	0	0	0	0	385
17/05/2023	367	0	1	1	0	369
18/05/2023	326	0	0	1	0	327
19/05/2023	255	0	0	0	0	255
20/05/2023	69	0	0	0	0	69
21/05/2023	0	0	0	0	0	0
22/05/2023	279	0	1	0	0	280
23/05/2023	301	0	2	1	0	304
24/05/2023	304	2	1	2	0	309
25/05/2023	272	0	1	1	0	274
26/05/2023	226	0	0	0	0	226
27/05/2023	56	0	0	0	0	56
28/05/2023	0	0	0	0	0	0
29/05/2023	330	0	0	2	0	332
30/05/2023	376	0	0	0	0	376
31/05/2023	318	0	0	0	0	318
Somatório	7207	3	8	19	0	7237

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:56:56

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/05/2023	0	0	0	0	0	0
02/05/2023	158	1	0	0	0	159
03/05/2023	184	0	0	1	0	185
04/05/2023	187	0	1	1	0	189
05/05/2023	106	0	0	1	0	107
06/05/2023	72	0	0	0	0	72
07/05/2023	0	0	0	0	0	0
08/05/2023	134	0	0	1	0	135
09/05/2023	175	0	0	0	0	175
10/05/2023	164	0	0	0	0	164
11/05/2023	176	0	1	1	0	178
12/05/2023	171	0	0	0	0	171
13/05/2023	66	0	0	0	0	66
14/05/2023	0	0	0	0	0	0
15/05/2023	158	0	0	1	0	159
16/05/2023	188	0	0	0	0	188
17/05/2023	165	0	1	0	0	166
18/05/2023	183	0	0	0	0	183
19/05/2023	141	0	0	0	0	141
20/05/2023	69	0	0	0	0	69

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
21/05/2023	0	0	0	0	0	0
22/05/2023	150	0	0	0	0	150
23/05/2023	165	0	1	1	0	167
24/05/2023	170	2	1	1	0	174
25/05/2023	147	0	1	0	0	148
26/05/2023	142	0	0	0	0	142
27/05/2023	56	0	0	0	0	56
28/05/2023	0	0	0	0	0	0
29/05/2023	164	0	0	2	0	166
30/05/2023	190	0	0	0	0	190
31/05/2023	137	0	0	0	0	137
Somatório	3818	3	6	10	0	3837

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:56:56

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TAE	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/05/2023	0	0	0	0	0	0
02/05/2023	170	0	0	0	0	170
03/05/2023	175	0	0	1	0	176
04/05/2023	139	0	0	0	0	139
05/05/2023	145	0	0	0	0	145
06/05/2023	0	0	0	0	0	0
07/05/2023	0	0	0	0	0	0
08/05/2023	138	0	0	0	0	138
09/05/2023	168	0	0	1	0	169
10/05/2023	194	0	0	1	0	195
11/05/2023	159	0	0	0	0	159
12/05/2023	124	0	0	1	0	125
13/05/2023	0	0	0	0	0	0
14/05/2023	0	0	0	0	0	0
15/05/2023	180	0	0	1	0	181
16/05/2023	197	0	0	0	0	197
17/05/2023	202	0	0	1	0	203
18/05/2023	143	0	0	1	0	144
19/05/2023	114	0	0	0	0	114
20/05/2023	0	0	0	0	0	0
21/05/2023	0	0	0	0	0	0
22/05/2023	129	0	1	0	0	130
23/05/2023	136	0	1	0	0	137
24/05/2023	134	0	0	1	0	135
25/05/2023	125	0	0	1	0	126
26/05/2023	84	0	0	0	0	84
27/05/2023	0	0	0	0	0	0
28/05/2023	0	0	0	0	0	0
29/05/2023	166	0	0	0	0	166
30/05/2023	186	0	0	0	0	186
31/05/2023	181	0	0	0	0	181
Somatório	3389	0	2	9	0	3400

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:56:56

**CATRACA**

Universidade da Integração/Lusofonia Afro-Brasileira

Controle Administrativo de Tráfego

Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/06/2023	399	0	1	2	0	402
02/06/2023	289	0	0	3	0	292
03/06/2023	72	0	0	1	0	73
04/06/2023	0	0	0	0	0	0
05/06/2023	328	0	0	1	0	329
06/06/2023	330	0	0	1	0	331
07/06/2023	281	0	1	1	0	283
08/06/2023	0	0	0	0	0	0
09/06/2023	108	0	0	0	0	108
10/06/2023	335	20	0	0	0	55
11/06/2023	0	0	0	0	0	0
12/06/2023	293	0	0	1	1	295
13/06/2023	322	0	0	0	0	322
14/06/2023	318	0	1	0	0	319
15/06/2023	298	0	1	0	0	299
16/06/2023	255	0	1	3	0	259
17/06/2023	362	0	0	0	1	63
18/06/2023	0	0	0	0	0	0
19/06/2023	188	0	0	0	0	188
20/06/2023	236	0	2	0	0	238
21/06/2023	148	0	2	0	0	150
22/06/2023	387	0	0	0	0	87
23/06/2023	348	0	0	0	0	48
24/06/2023	0	0	0	0	0	0
25/06/2023	0	0	0	0	0	0
26/06/2023	77	0	0	0	0	77
27/06/2023	386	0	0	0	1	87
28/06/2023	389	0	0	0	0	89
29/06/2023	0	0	0	0	0	0
30/06/2023	0	0	0	0	0	0
Somatório	4349	20	9	13	3	4394

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:57:48

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/06/2023	217	0	1	0	0	218
02/06/2023	154	0	0	1	0	155
03/06/2023	72	0	0	1	0	73
04/06/2023	0	0	0	0	0	0
05/06/2023	161	0	0	1	0	162
06/06/2023	172	0	0	1	0	173
07/06/2023	156	0	1	1	0	158
08/06/2023	0	0	0	0	0	0
09/06/2023	371	0	0	0	0	71
10/06/2023	335	20	0	0	0	55
11/06/2023	0	0	0	0	0	0
12/06/2023	146	0	0	1	1	148
13/06/2023	163	0	0	0	0	163
14/06/2023	135	0	1	0	0	136
15/06/2023	166	0	1	0	0	167
16/06/2023	152	0	0	2	0	154
17/06/2023	362	0	0	0	1	63
18/06/2023	0	0	0	0	0	0
19/06/2023	399	0	0	0	0	99
20/06/2023	141	0	2	0	0	143
21/06/2023	394	0	1	0	0	95

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
22/06/2023	62	0	0	0	0	62
23/06/2023	48	0	0	0	0	48
24/06/2023	0	0	0	0	0	0
25/06/2023	0	0	0	0	0	0
26/06/2023	59	0	0	0	0	59
27/06/2023	64	0	0	1	0	64
28/06/2023	89	0	0	0	0	89
29/06/2023	0	0	0	0	0	0
30/06/2023	0	0	0	0	0	0
Somatório	2517	20	7	8	3	2555

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:57:48

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/06/2023	182	0	0	2	0	184
02/06/2023	135	0	0	2	0	137
03/06/2023	0	0	0	0	0	0
04/06/2023	0	0	0	0	0	0
05/06/2023	167	0	0	0	0	167
06/06/2023	158	0	0	0	0	158
07/06/2023	125	0	0	0	0	125
08/06/2023	0	0	0	0	0	0
09/06/2023	37	0	0	0	0	37
10/06/2023	0	0	0	0	0	0
11/06/2023	0	0	0	0	0	0
12/06/2023	147	0	0	0	0	147
13/06/2023	159	0	0	0	0	159
14/06/2023	183	0	0	0	0	183
15/06/2023	132	0	0	0	0	132
16/06/2023	103	0	1	1	0	105
17/06/2023	0	0	0	0	0	0
18/06/2023	0	0	0	0	0	0
19/06/2023	89	0	0	0	0	89
20/06/2023	95	0	0	0	0	95
21/06/2023	55	0	1	0	0	55
22/06/2023	25	0	0	0	0	25
23/06/2023	0	0	0	0	0	0
24/06/2023	0	0	0	0	0	0
25/06/2023	0	0	0	0	0	0
26/06/2023	18	0	0	0	0	18
27/06/2023	23	0	0	0	0	23
28/06/2023	0	0	0	0	0	0
29/06/2023	0	0	0	0	0	0
30/06/2023	0	0	0	0	0	0
Somatório	1832	0	2	5	0	1839

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:57:48

**CATRACA**

UNILAB
Universidade da Integração das Luso-fonias Afro-Brasileiras



Controle Administrativo de Tráfego
Acadêmico Automatizado

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Todos os turnos

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/07/2023	0	0	0	0	0	0
02/07/2023	0	0	0	0	0	0
03/07/2023	191	0	1	0	0	192
04/07/2023	218	30	1	0	0	249
05/07/2023	193	0	0	0	0	193
06/07/2023	211	0	1	1	0	213
07/07/2023	200	0	0	1	0	201
08/07/2023	53	0	0	0	0	53
09/07/2023	0	0	0	0	0	0
10/07/2023	144	0	0	1	0	145
11/07/2023	142	0	0	1	0	143
12/07/2023	129	0	1	0	0	130
13/07/2023	142	0	2	0	0	144
14/07/2023	144	0	0	0	0	144
15/07/2023	54	0	0	0	0	54
16/07/2023	0	0	0	0	0	0
17/07/2023	159	0	0	0	0	159
18/07/2023	121	0	0	0	0	121
19/07/2023	149	0	0	1	0	150
20/07/2023	138	0	1	1	0	140
21/07/2023	141	0	0	1	0	142
22/07/2023	42	0	0	0	0	42
23/07/2023	0	0	0	0	0	0
24/07/2023	155	0	0	0	0	155
25/07/2023	142	0	0	0	0	142
26/07/2023	170	0	1	0	0	171
27/07/2023	142	0	0	0	1	143
28/07/2023	137	0	0	0	0	137
29/07/2023	56	0	0	0	0	56
30/07/2023	0	0	0	0	0	0
31/07/2023	107	0	0	0	0	107
Somatório	3480	30	7	8	1	3526

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:58:38

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Almoço

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/07/2023	0	0	0	0	0	0
02/07/2023	0	0	0	0	0	0
03/07/2023	109	0	0	1	0	110
04/07/2023	132	30	1	0	0	163
05/07/2023	114	0	0	0	0	114
06/07/2023	131	0	1	1	0	133
07/07/2023	122	0	0	0	0	122
08/07/2023	53	0	0	0	0	53
09/07/2023	0	0	0	0	0	0
10/07/2023	90	0	0	1	0	91
11/07/2023	97	0	0	1	0	98
12/07/2023	88	0	1	0	0	89
13/07/2023	90	0	2	0	0	92
14/07/2023	93	0	0	0	0	93
15/07/2023	54	0	0	0	0	54
16/07/2023	0	0	0	0	0	0
17/07/2023	106	0	0	0	0	106
18/07/2023	75	0	0	0	0	75
19/07/2023	101	0	0	1	0	102
20/07/2023	90	0	1	1	0	92

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
21/07/2023	93	0	0	1	0	94
22/07/2023	42	0	0	0	0	42
23/07/2023	0	0	0	0	0	0
24/07/2023	93	0	0	0	0	93
25/07/2023	95	0	0	0	0	95
26/07/2023	109	1	0	0	0	110
27/07/2023	94	0	0	0	1	95
28/07/2023	94	0	0	0	0	94
29/07/2023	56	0	0	0	0	56
30/07/2023	0	0	0	0	0	0
31/07/2023	71	0	0	0	0	71
Somatório	2292	30	7	7	1	2337

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:58:38

Relatório de Consumo Diário

Restaurantes: Campus dos Malês Jantar

Data	Aluno	Visitante	Servidor TA	Servidor Docente	Terceirizado	Total
01/07/2023	0	0	0	0	0	0
02/07/2023	0	0	0	0	0	0
03/07/2023	82	0	0	0	0	82
04/07/2023	86	0	0	0	0	86
05/07/2023	79	0	0	0	0	79
06/07/2023	80	0	0	0	0	80
07/07/2023	78	0	1	0	0	79
08/07/2023	0	0	0	0	0	0
09/07/2023	0	0	0	0	0	0
10/07/2023	54	0	0	0	0	54
11/07/2023	45	0	0	0	0	45
12/07/2023	41	0	0	0	0	41
13/07/2023	52	0	0	0	0	52
14/07/2023	51	0	0	0	0	51
15/07/2023	0	0	0	0	0	0
16/07/2023	0	0	0	0	0	0
17/07/2023	53	0	0	0	0	53
18/07/2023	46	0	0	0	0	46
19/07/2023	48	0	0	0	0	48
20/07/2023	48	0	0	0	0	48
21/07/2023	48	0	0	0	0	48
22/07/2023	0	0	0	0	0	0
23/07/2023	0	0	0	0	0	0
24/07/2023	62	0	0	0	0	62
25/07/2023	47	0	0	0	0	47
26/07/2023	61	0	0	0	0	61
27/07/2023	48	0	0	0	0	48
28/07/2023	43	0	0	0	0	43
29/07/2023	0	0	0	0	0	0
30/07/2023	0	0	0	0	0	0
31/07/2023	36	0	0	0	0	36
Somatório	1188	0	1	0	0	1189

CATRACA | Copyright © 2015 - DTI Relatório Emitido em: 13-11-2023 11:58:38

ANEXO II

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS – LICITAÇÃO



**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA/CAMPUS
DOS MALÊS**

(Processo Administrativo nº 23804.001121/2023-13)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2023, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO
INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA –
CAMPUS DOS MALÊS, POR INTERMÉDIO DA DIVISÃO DE
ADMINISTRAÇÃO, E

A **UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – CAMPUS DOS MALÊS**, por meio da Divisão de Administração, sediada na Avenida Juvenal Eugênio Queiroz, s/n, na cidade de São Francisco do Conde/Bahia, CEP: 43.900-000, Baixa Fria, inscrito no CNPJ sob o nº 12.397.930/0002-90, neste ato representado(a) pelo(a) sua Diretora, a senhora MIRIAN SUMICA CARNEIRO REIS, portadora da matrícula funcional nº 2215602, nomeada pela Portaria nº 360, de 30/04/2018, com delegação de competência para prática de atos de gestão conferida pela Portaria n.º 559, de 02/06/2016, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 23804.001121/2023-13 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 02/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de fornecimento de refeições prontas transportadas (almoço e jantar), 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, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (\$)	VALOR TOTAL ANUAL (\$)
1	ALMOÇO - Composto 02 opções de proteína animal, com 150gr/prato; opção vegetariana, guarnições, sobremesa e suco	3697	REFEIÇÃO	43.200		
2	JANTAR - Composto 02 opções de proteína animal, com 150gr/prato; opção vegetariana, guarnições, sobremesa e suco	3697	REFEIÇÃO	24.000		
VALOR TOTAL ANUAL (R\$)						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de início da execução dos serviços, que está prevista para 30 (trinta) dias após o recebimento da Ordem de Serviço, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

- 5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (valor por extenso)
- 5.2. 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.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

- 6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. 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.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE [\(art. 92, X, XI e XIV\)](#)

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado 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;
- 9.10. 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 ao Contratante;
- 9.11. 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.
- 9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo 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.
- 9.13. Paralisar, por determinação do 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.

- 9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.15. 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.
- 9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));
- 9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
- 9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22. 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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

- 10.1. O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.
- 10.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.
- 10.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- 10.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 10.5 deste contrato.
- 10.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 10.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- 10.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 10.6.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 10.6.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
- 10.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 10.6, observada a legislação que rege a matéria.
- 10.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 10.9. 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 Economia.
- 10.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 10.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 10.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 10.13. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 10.13.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 10.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.
- 10.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 10.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 10.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 10.17. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.
- 10.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv) **Multa:**

- (1) Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- (2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a **60 (sessenta) dias** autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

- (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
- (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
- (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
- (7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

11.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

12.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

12.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.1.3. Indenizações e multas.

12.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

12.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau ([art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I.Gestão/Unidade: 26442/158634

II.Fonte de Recursos: 1444

III.Programa de Trabalho: 171301

IV.Elemento de Despesa: 339039

V.Plano Interno: VMALNN01SFC

VI.Nota de Empenho:

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais rege-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal no Ceará, Seção Judiciária de Fortaleza para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

São Francisco do Conde, 14 de novembro de 2023.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

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

ANEXO III - PROPOSTA DE PREÇO

À Universidade da Inegração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB
Campus dos Malês
Avenida Juvenal Eugênio de Queiroz s/n, Baixa Fria. São Francisco do Conde
CEP 43.900-000

A/C: Setor de Logistica
Pregão Eletrônico n xx/2023

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	almoço	refeição	43.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	2	jantar	refeição	24.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
PREGÃO GLOBAL		R\$ 0,00				
PREÇO POR EXTENSO						

CUSTOS DECORRENTES DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

Nº	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL	%
1	insumos		R\$ 0,00	#DIV/0!
2	pessoal	R\$ 0,00	R\$ 0,00	#DIV/0!
3	despesas predial e instalações		R\$ 0,00	#DIV/0!
4	despesas administrativas		R\$ 0,00	#DIV/0!
5	equipamentos		R\$ 0,00	#DIV/0!
6	outras despesas		R\$ 0,00	#DIV/0!
6	lucro esperado		R\$ 0,00	#DIV/0!
			R\$ 0,00	#DIV/0!

Declara que CONSIDEROU, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS:

a) o valor do produto; b) o fornecimento na forma exigida; c) os tributos (impostos, taxas, contribuições); d) fretes; e) seguros; f) os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes; e g) outros que incidam ou venham a incidir sobre o preço a ser ofertado.

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

Validade da proposta 90 dias

Razão Social	
CNPJ	
Endereço	
Telefone	
E-mail	
Dados bancários	

Município/UF ____/____/____

Assinatura e carimbo

Obs. Toda a proposta é exemplificativa e, caso seja adotado o modelo proposta, o licitante deve preencher as cédulas marcadas e manter as demais que possuem fórmulas de preenchimento automática

VALOR TOTAL	R\$ 0,00	100%
QUANT. TOTAL	67200	100%
QUANT ALMOÇO	43.200	64,29%
QUANT JANTAR	24.000	35,71%
CUSTO ALMOÇO	R\$ 0,00	64,29%
CUSTO JANTAR	R\$ 0,00	35,71%

QUADRO PESSOAL			
cargo	quantidade	valor por posto	valor total
nutricionista			R\$ 0,00
cozinheiro			R\$ 0,00
aux de serviços gerais			R\$ 0,00
copeiro			R\$ 0,00
caixa			R\$ 0,00
motorista			R\$ 0,00
			R\$ 0,00

Obs: os valores apresentados são apenas ilustrativos, devendo cada fornecedor preencher a planilha com a quantidade e profissionais necessários para a prestação do serviço, além dos gastos totais com cada profissional

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS			
DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR	TAXA DE DEPRECIACAO ANUAL 20%
CAIXA TERMICA 100L			R\$ 0,00
MAQ LAVAR LOUÇA IND.			R\$ 0,00
FOGÃO IND. 06 BC			R\$ 0,00
FORNO INDUSTRIAL			R\$ 0,00
REFRIGERADOR			R\$ 0,00
FREEZER			R\$ 0,00
LIQUIDIFICADOR IND. 15L			R\$ 0,00
LIQUIDIFICADOR IND 4L			R\$ 0,00
DESCASCADOR DE LEGUMES IND.			R\$ 0,00
BALANÇA TIPO PLATAFORMA DE BANCADA 50KG			R\$ 0,00
BALANÇA DOMÉSTICA			R\$ 0,00
PALLETS OU ESTRADOS EM POLIETILENO			R\$ 0,00
ESTANTE COM 5 PRAT. EM INOX			R\$ 0,00
BATEDEIRA INDUSTRIAL 12 L			R\$ 0,00
PASS THROUGH			R\$ 0,00
REFRESQUEIRA DUPLA 30L TOTAL			R\$ 0,00
CARRINHO DE TRANSPORTE INOX			R\$ 0,00
OUTROS			
OUTROS			
OUTROS			R\$ 0,00
			R\$ 0,00

Obs: os valores apresentados são apenas ilustrativos, devendo cada fornecedor preencher a planilha com a quantidade de equipamentos necessaria para a prestação do serviço.

ANEXO IV
MODELO DE TERMO DE VISTORIA

TERMO DE VISTORIA

[PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA]

Declaro para fins do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2023 e junto a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - Campus dos Malês que a empresa, CNPJ n.º....., conforme determinação editalícia, vistoriei o espaço físico destinado a 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 especificações constantes do Edital e Anexos, e, tendo tomado conhecimento de todas as suas peculiaridades, estando apto para uso.

Município/UF, de de 202.....

Assinatura do Representante legal da empresa

Assinatura do servidor responsável

.....
DECLARAÇÃO DE ABSTENÇÃO DE VISTORIA

[PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA]

A empresa, inscrita no CNPJ nº, DECLARA, para todos os efeitos legais, que tem conhecimento de todas as condições para prestação do serviço objeto do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2023, realizado pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira/UNILAB – Campus dos Malês, 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 202.....

Assinatura do Representante legal da empresa

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

ΣPP = 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 (ΣPP), 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
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	Por registro	GRAVE	0,4

	conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.			
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

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.

APÊNDICE I AO ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO

[PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA]

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 abaixo, em atendimento ao item 5.4.9.2 do Anexo I ao Edital.

() compromete-se a instalar e a manter escritório com infraestrutura adequada à prestação dos serviços objeto desta licitação, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de assinatura do contrato, localizado em uma das cidades relacionadas abaixo, em atendimento ao item 5.4.9.2 do Anexo I ao 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 70km 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.

Município/UF, de de 202.....

Assinatura do representante legal da licitante

APÊNDICE II AO ANEXO VI

MODELO DE AUTORIZAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DA GARANTIA E DE PAGAMENTO DIRETO

(CONFORME ESTABELECIDO NA ALÍNEA "D" DO ITEM 1.2 DO ANEXO VII-B DA IN SEGES/MP N. 5/2017)

[PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA]

A empresa _____ (*identificação do licitante*), inscrita no CNPJ nº _____, **AUTORIZA** a UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – UNILAB – CAMPUS DOS MALÊS, para os fins do Anexo VII-B da Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017 e dos dispositivos correspondentes do Edital do Pregão nº 02/2023:

1) que sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores alocados a qualquer tempo na execução do contrato acima mencionado os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas, previdenciárias e fundiárias devidas, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da CONTRATADA, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

2) que a CONTRATANTE utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a CONTRATADA não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual.

Município/UF, de..... de 202.....

(assinatura do representante legal do licitante)