



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

Edital de Pregão Eletrônico Nº 63/2017

A Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, mediante o(a) Pregoeiro(a) **Sandro Valerio Gonçalves Martins**, designado(a) pela Portaria nº 1226, publicada no D.O.U no dia 29 de setembro de 2017, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados, fará realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo **MAIOR DESCONTO**, para a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, A TÍTULO ONEROSO**, para prestação de serviço de restaurante e lanchonete, nas dependências do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado na Rodovia BR 465 - Km 07. Seropédica - RJ, CEP 23.890-000, conforme as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. O procedimento licitatório observará integralmente as disposições da **Lei nº 10.520/2002**, do Decreto nº 3.555/2000, **do Decreto nº 5.450/2005**, do Decreto nº 7.746/2012, do Decreto nº 2.271/1997, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2008 e suas alterações posteriores, **da Lei Complementar nº 123/2006**, do Decreto nº 8.538/2015, da Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 3/2011, e, **subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993**.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DATA: 22 de novembro de 2017 .

HORÁRIO: 10 h (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

I. DO OBJETO

- 1.1 A presente licitação tem como objeto a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, A TÍTULO ONEROSO**, para prestação de serviço de restaurante e lanchonete, nas dependências do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado na Rodovia BR 465 - Km 07. Seropédica - RJ, CEP 23890-000, conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I.
- 1.2 Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no comprasgovernamentais e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência - Anexo I, o licitante deverá obedecer a este último.

II. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 2.2 Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições previstas neste edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos na Seção "DA HABILITAÇÃO".
- 2.2.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Termo de Referência deste Edital.
- 2.3 Não poderão participar deste Pregão:
- 2.3.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 2.3.1.1 Excepciona-se o disposto acima, nos casos em que tais sociedades apresentem autorização específica dos sócios para contratar com a Administração objeto diverso do previsto no contrato social ou estatuto.
- 2.3.1.2 A autorização assemblear deverá observar as regras de convocação e de quórum para instauração e deliberação previstas em lei para cada tipo de sociedade.
- 2.3.1.3 Para fins de comprovação, o licitante deverá apresentar a ata da assembleia ou o documento equivalente.
- 2.3.2 Empresas ou sociedades estrangeiras que não funcionem no país;
- 2.3.3 Empresas impedidas de licitar ou contratar com a União (art. 7º da Lei nº 10.520/02 e art. 28 do Decreto nº 5.450/05) ou suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com a UFRRJ;
- 2.3.4 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 72, § 8º, V da Lei nº 9.605/98;
- 2.3.5 Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- 2.3.6 Empresas em processo falimentar, em processo concordatário, em recuperação judicial ou extrajudicial;
- 2.3.7 Empresas de que sejam proprietários, controladores ou diretores Deputados ou Senadores (cfr. art. 54, II da Constituição);
- 2.3.8 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa);
- 2.3.9 Empresas cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo, ou sócios que sejam funcionários, empregados ou ocupantes de cargo comissionado na UFRRJ, ou ainda, sejam cônjuges, companheiro(a) ou parentes em linha reta colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de funcionários desta Instituição;
- 2.3.10 Empresas inadimplentes em obrigações assumidas com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, assim como aqueles que se encontrem em atraso na entrega de materiais ou serviços;
- 2.3.11 Cooperativa de mão de obra, conforme art. 5º da Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012;
- 2.3.12 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

- 2.4 Só participarão da reabertura da sessão pública, prevista na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”, os licitantes que informarem seus endereços eletrônicos em campo próprio disponibilizado pelo sistema, após a fase de aceitação, caracterizando renúncia a esta possibilidade a ausência de manifestação neste momento.
- 2.5 O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

III. DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

- 3.1 No caso de participação de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparados, será observado o disposto na Lei Complementar nº 123/06, notadamente os seus arts. 42 a 49.
- 3.1.1 O enquadramento como microempresa - ME ou empresa de pequeno porte - EPP dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123/06.
- 3.1.2 No caso de participação de sociedade cooperativa com receita bruta igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00, em conformidade com as disposições do art. 34 da Lei nº 11.488/07 e do art. 3º, § 4º, VI da Lei Complementar nº 123/06, a sociedade cooperativa receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar nº 123/06 às ME/EPP.
- 3.1.3 A pessoa física ou o empresário individual enquadrados nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar nº 123/06, às ME/EPP.
- 3.2 A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/06 independe da habilitação da ME/EPP ou equiparado para a obtenção do regime tributário simplificado.
- 3.3 Os licitantes que se enquadrarem nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e não possuírem quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo citado deverão apresentar declaração em campo próprio do sistema que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar (Art. 11 do Decreto nº 6.204/07).
- 3.3.1 Caso inexistente campo próprio no sistema eletrônico, a declaração deverá ser enviada ao pregoeiro até a data e horário marcados para abertura da sessão.
- 3.4 A não apresentação da declaração de ME/EPP e equiparado importará na renúncia ao tratamento consagrado na Lei Complementar nº 123/06.
- 3.5 A identificação das ME/EPP ou equiparados na sessão pública do pregão eletrônico só deverá ocorrer após o encerramento dos lances, de modo a impedir a possibilidade de conluio ou fraude no procedimento.

IV. DA HABILITAÇÃO

- 4.1 Para habilitação na licitação, exigir-se-á dos interessados documentação relativa a:
- 4.1.1 Habilitação Jurídica;
- 4.1.2 Qualificação econômico-financeira;

- 4.1.3 Regularidade fiscal e trabalhista;
 - 4.1.4 Qualificação técnica;
 - 4.1.5 Documentação complementar.
- 4.2 Documentos relativos à habilitação jurídica:
- 4.2.1 Cédula de identidade, no caso de licitante pessoa física;
 - 4.2.2 Registro comercial, no caso de empresa individual;
 - 4.2.3 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - 4.2.4 Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 4.3 Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:
- 4.3.1 Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual;
 - 4.3.2 Certidões negativas de execuções patrimoniais expedidas pelos distribuidores das justiças estadual e federal do domicílio do licitante pessoa física;
 - 4.3.3 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - 4.3.4 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.
 - 4.3.5 A comprovação exigida no item anterior deverá ser feita da seguinte forma:
 - 4.3.5.1 No caso de sociedades anônimas, cópia autenticada do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, publicados no Diário Oficial do Estado/ Distrito Federal ou, se houver, do Município da sede da empresa;
 - 4.3.5.2 No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial e, no caso de sociedades simples (cooperativas), no cartório competente.
- 4.4 O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira:

LG= Liquidez Geral – superior a 1
SG= Solvência Geral – superior a 1
LC= Liquidez Corrente – superior a 1
Sendo,
 $LG = (AC + RLP) / (PC + PNC)$
 $SG = AT / (PC + PNC)$
 $LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

PNC= Passivo não Circulante

AT= Ativo Total

- 4.5 Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- 4.6 O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- 4.7 Documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:
- 4.7.1 Prova de inscrição do licitante no Cadastro Nacional de pessoa jurídica (CNPJ);
- 4.7.2 Prova de inscrição do licitante no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), no caso de licitante pessoa física;
- 4.7.3 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 4.7.3.1 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 4.7.4 Prova de regularidade perante:
- 4.7.4.1 A Fazenda Federal, mediante certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à dívida ativa da União, por elas administrados;
- 4.7.4.2 As Fazendas Estadual e Municipal, ambas do domicílio ou sede do licitante.
- 4.7.5 Certidão específica, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, quanto às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91, às contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social e da União, por ela administradas;
- 4.7.6 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) por meio de apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- 4.7.7 Caso o licitante pessoa física não seja empregador, deverá, em substituição ao CRF, declarar tal fato;
- 4.7.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas;
- 4.7.9 Quando o contrato for executado por filial da empresa, o licitante deverá comprovar a regularidade fiscal e trabalhista da matriz e da filial;
- 4.7.10 As certidões de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista dos licitantes deverão ser apresentadas dentro do prazo de validade estabelecido em lei ou pelo órgão expedidor, ou, na hipótese de ausência de prazo estabelecido, deverão estar datadas dos últimos 180 dias contados da data da abertura da sessão pública;

4.7.11 As ME/EPP e seus equiparados deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da LC nº 123/06);

4.7.11.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, §1º, da LC nº 123/06);

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

4.7.11.3 A declaração do vencedor do certame acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal (art. 4º, § 2º, do Decreto 6.204/07);

4.7.11.4 A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, nos termos da Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

4.8 Qualificação técnica:

4.8.1 Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de:

4.8.1.1 Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN) de sua jurisdição;

4.8.1.2 Apresentação de um ou mais atestado(s) e /ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da licitante que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação;

4.8.1.2.1 Será aceito o somatório de atestados e/ou declarações de períodos concomitantes para comprovar a capacidade técnica.

4.8.1.3 O(s) atestados(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica deverá(ão) se referir a serviços prestados, no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária, especificada no contrato social, devidamente registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de Pessoas Jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.

4.8.1.4 Experiência mínima de 02 (dois) anos na prestação de serviços no ramo do objeto da licitação, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura deste pregão.

4.8.2 A licitante, mediante solicitação do Pregoeiro, deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato de prestação de serviços do ramo do objeto da licitação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

- 4.8.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.
- 4.8.4 O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.
- 4.8.5 O licitante **PODERÁ** apresentar declaração, conforme modelo anexo ao Edital, de que, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, vistoriou os locais onde serão realizados os serviços e de que é detentor de todas as informações relativas à sua execução. Sendo a vistoria opcional. Caso abra mão da vistoria, o licitante **PODERÁ** apresentar declaração própria de que concorda com as condições estipuladas pela UFRRJ no espaço objeto da presente licitação. Alternativamente, uma das declarações **DEVERÁ** ser apresentada, sob pena de desclassificação da licitante.
- 4.8.5.1 A vistoria será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas, devendo ser previamente agendada pelos telefones (21) 2682-1466 e 2681-4996 ou pelo e-mail: gefisico.ufrrj@outlook.com.
- 4.8.5.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da licitação.
- 4.8.5.3 As empresas que apresentarem a declaração de vistoria na fase preliminar ao certame licitatório estarão destituídas de nova apresentação na fase de habilitação.
- 4.8.5.4 A não realização de vistoria não admitirá à licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para execução do objeto ou decorrente desta licitação. Caso não realizada a vistoria, o atestado de visita deverá ser substituído por declaração formal assinada pelo responsável técnico da licitante, sob as penas da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes ao espaço licitado, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.
- 4.8.5.5 A UFRRJ sugere aos licitantes interessados em participar deste Pregão, a vistoriar o local onde serão executados os serviços, examinando as áreas, características e eventuais dificuldades para execução dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento da situação existente.
- 4.9 Documentação complementar:
- 4.9.1 O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, **NÃO HAVENDO mais a necessidade do envio desses documentos por meio de fax, e-mail ou correios:**
- 4.9.1.1 Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;
- 4.9.1.2 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.9.1.3 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/09;
- 4.9.1.4 O enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, nos termos da Lei Complementar nº 123/06;

- 4.9.1.5 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores (art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93);
- 4.9.1.6 A pessoa que assinar os documentos exigidos na documentação complementar prevista neste item deverá comprovar que detém poderes para agir em nome do licitante.
- 4.9.2 Ao licitante regularmente inscrito no SICAF será dispensada a apresentação dos documentos de habilitação referentes aos níveis de cadastro em que tenha obtido o registro regular.
- 4.9.3 Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.
- 4.9.4 Para fins de habilitação, serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da administração fiscal, tributária e trabalhista emitidas pela internet, nos termos do art. 35 da Lei nº 10.522/02.
- 4.9.5 Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão ser apresentados:
 - 4.9.5.1 Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome do licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;
 - 4.9.5.2 Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;
 - 4.9.5.3 Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;
 - 4.9.5.4 Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório ou por servidor qualificado da UFRRJ.
- 4.10 Constatado o atendimento às exigências previstas neste Edital, o licitante será declarado habilitado.

V. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

- 5.1 As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela CONCESSIONÁRIA, que deverá:
 - 5.1.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução dos consumos de energia elétrica e de água e redução de produção de sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
 - 5.1.2 Entregar formulário de ocorrência, por meio de seu gerente, quando houver, para manutenção constante das instalações (a ser executada por funcionários designados pela Administração).
 - 5.1.3 A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
 - 5.1.4 O gerente deve atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos empregados da CONCESSIONÁRIA.
- 5.2 Quando implantado pela CONCEDENTE Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá 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, disponibilizados pela CONCEDENTE.

5.3 No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá observar as seguintes regras:

a) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:

Materiais para os quais ainda não são aplicadas técnicas de reaproveitamento, os quais são denominados REJEITOS, tais como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos (que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada); acrílico; lâmpadas fluorescentes (acondicionadas em separado); papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas (acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante).

b) MATERIAIS RECICLÁVEIS:

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

VI. DO CREDENCIAMENTO

6.1 O licitante deverá estar previamente credenciado no sistema “Pregão Eletrônico”, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

6.2 O credenciamento far-se-á mediante a atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverá informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

6.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.

6.4 O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFRRJ responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.5 A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando cancelada por solicitação do credenciado ou em virtude de descredenciamento no SICAF.

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

VII. DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL

7.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar, por meio do sistema, o ato convocatório do pregão.

7.1.1 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregaoufrj@gmail.com, pelo Tel.-Fax: (21)2682-1241, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço BR 465, Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000 – Seção de Pregão – Sala 21 do Prédio Principal.

- 7.1.2 Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 7.1.3 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.
- 7.2 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico via internet, por escrito à seção de pregão ou por telefone/fax.
- 7.3 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 7.4 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo pregoeiro serão autuados no processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

VIII. DA PROPOSTA

- 8.1 O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e hora marcadas para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
 - 8.1.1 O licitante deverá, na forma expressa no sistema eletrônico, apresentar os valores EXPRESSOS EM MOEDA CORRENTE NACIONAL, EM ALGARISMO E POR EXTENSO, considerando o valor da refeição por quilograma e o valor do “LANCHE UNIVERSITÁRIO”, devendo ser informado o **PERCENTUAL DE DESCONTO GERAL - PDG**, apresentados conforme Planilhas de Custos e Formação de Preços, no Anexo II deste Edital, e detalhamento da execução dos serviços, conforme discriminado no Termo de Referência, no Anexo I deste Edital.
 - 8.1.2 Havendo discordância entre os preços por extenso e em algarismos, prevalecerá o primeiro e havendo incoerência entre o preço unitário e o total, prevalecerá o primeiro.
 - 8.1.3 Juntamente à proposta de preços deverá ser apresentada, conforme modelo do Anexo III do Edital, a listagem de preços e o percentual de desconto de cada item do “Lanche Universitário” indicado no subitem 9.1.4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital;
 - 8.1.4 O licitante deverá observar o valor máximo especificado no Termo de Referência, sob pena de desclassificação de sua proposta.
 - 8.1.5 A apresentação da proposta implica na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como a obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidade e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 8.2 Nos preços ofertados já deverão estar inclusos os custos e despesas decorrentes da execução do objeto.
- 8.3 A (s) Planilha (s) de Custos e Formação de Preços, somente para a licitante vencedora de cada item, objeto deste Edital, a ser encaminhada por meio eletrônico ou fax durante a sessão, deverá estar de acordo com o modelo do Anexo II.

- 8.4 As propostas terão validade de **60 dias**, contados da data de sua apresentação.
- 8.4.1 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 8.5 Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa a desclassificação da proposta.
- 8.6 O valor do lance do tipo maior desconto deve incluir os custos e despesas que incidam ou venham a incidir sobre o projeto licitado constante desta proposta.
- 8.7 Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

IX. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 9.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 9.2 A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.
- 9.3 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (Art. 13º, inciso IV, Decreto 5.450 / 2005).

X. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
- 10.1.1 Quando o licitante detentor do lance mais vantajoso for inabilitado, , não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, ou, ainda, quando houver erro na aceitação do preço;
- 10.1.2 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública.
- 10.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 10.2.1 O licitante subsequente, sendo respeitada a ordem de classificação, e observadas as regras de desempate da Seção “DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE”, será convocado tendo por base o próprio preço que ofereceu na sessão de lances;
- 10.2.2 O direito de preferência previsto na Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS” deverá ser recalculado levando-se em consideração o lance apresentado pelo licitante subsequente;
- 10.2.3 Existindo ME/EPP ou equiparado dentro do novo critério de preferência, prosseguir-se-á, normalmente, nos termos da Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS”;
- 10.2.4 Finalizado o procedimento previsto na Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS”, ou inexistindo direito de preferência de ME/EPP ou equiparado, será realizada a negociação prevista na Seção “DA NEGOCIAÇÃO”;

10.2.5 Declarado o vencedor, o procedimento deverá ser registrado em ata e abrir-se-á novo prazo recursal, nos termos da Seção “DOS RECURSOS”, prosseguindo-se, normalmente, com as demais fases previstas neste Edital.

10.3 A convocação poderá ser por meio do “chat”, e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

XI. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

11.1 Aberta a sessão, o pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

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

11.3 O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

XII. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

12.1 Aberta a etapa competitiva, os licitantes com propostas classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

12.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

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

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

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

12.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

12.5.1 Os lances deverão ser do **tipo maior desconto nas refeições a quilo e no “Lanche Universitário”, calculado conforme item 16.4.2 do Termo de Referência do presente Edital.**

- 12.5.2 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos.
- 12.5.3 Os lances enviados em desacordo com o item **12.5.2** serão descartados automaticamente pelo sistema conforme consta na IN SLTI/MPOG nº 3/2013.
- 12.6 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 12.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.
- 12.8 O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
- 12.9 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior lance registrado, vedada a identificação do ofertante.
- 12.10 Os lances apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 12.11 Ao formularem seus lances os fornecedores participantes deverão oferecer lances nos valores unitários para o item, observando-se que o VALOR UNITÁRIO não extrapole o número de DUAS CASAS DECIMAIS após a vírgula (casa dos centavos). Caso isto ocorra, o pregoeiro estará autorizado a adjudicar os itens fazendo-se ARREDONDAMENTOS A MENOR, de forma que o valor unitário (com no máximo duas casas decimais após a vírgula – casa dos centavos), resulte num valor, no máximo, igual ao valor do último lance ofertado.
- 12.12 O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 12.13 Neste momento, o Pregoeiro acrescentará 15% sobre o valor das propostas apresentada por cooperativas, em virtude do disposto no art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212/91, procedendo, após esta etapa, à classificação dos lances.
- 12.14 O pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível a realização de eventual diligência.
- 12.14.1 Realizada a diligência, o pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

XIII. DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO

- 13.1 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 13.2 No caso da desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

XIV. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS ME/EPP E EQUIPARADOS

- 14.1 Todos os licitantes deverão permanecer conectados até que o Pregoeiro possa verificar a ocorrência de um possível empate, pois, caso aconteça, serão tomadas as seguintes providências:
- 14.1.1 A ME/EPP ou equiparado considerado empatado e mais bem classificado deverá ser convocado, após o término dos lances, para apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame em até 05 (cinco) minutos da convocação, sob pena de preclusão (Art. 45, inciso I c/c § 3º, da LC nº 123/06);
- 14.1.2 A ME/EPP ou equiparado acima indicado que efetivamente apresente nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, desde que em tempo hábil, e atenda as demais exigências previstas neste Edital, terá adjudicado em seu favor o objeto licitado (Art. 45, I, da LC nº 123/06);
- 14.1.3 Não ocorrendo contratação de ME/EPP ou equiparado na forma do subitem anterior, serão convocadas as ME/EPP e equiparados remanescentes considerados empatados na ordem classificatória para o exercício do direito de ofertar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame (Art. 45, II, da LC nº 123/06).
- 14.2 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas ME/EPP e equiparados sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao lance mais vantajoso (Art. 44, §§ 1º e 2º, da LC nº 123/06).
- 14.2.1 O critério de empate (5%) deverá ser aferido segundo o preço obtido antes da negociação prevista na Seção “DA NEGOCIAÇÃO”.
- 14.3 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro. No caso de não haver lances e verificada equivalência dos valores constantes das propostas de ME/EPP e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.
- 14.4 Somente se a contratação de ME/EPP ou equiparado que esteja dentro do critério de empate falhar é que o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora, atendidas as demais disposições deste Edital (§ 1º do art. 45 da LC nº 123/06).
- 14.5 O disposto nesta Seção somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME/EPP ou equiparado (Art. 45, § 3º, da LC nº 123/06).

XV. DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE

- 15.1 Se depois de realizado o procedimento previsto na Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS”, restarem duas ou mais propostas em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência:
- 15.1.1 Sucessivamente, aos serviços:
- 15.1.2 Produzidos no País;
- 15.1.3 Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- 15.1.4 Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

- 15.1.5 Ao licitante pessoa física, que tenha exercido o múnus público de jurado, na condição do art. 439 do Código de Processo Penal.
- 15.1.6 Na ausência das hipóteses de preferência acima enumeradas ou no caso de concurso entre as hipóteses previstas nos itens **15.1.1** e **15.1.2**, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

XVI. DA NEGOCIAÇÃO

- 16.1 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.
- 16.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

XVII. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 17.1 Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado pela Administração para a contratação e verificará a habilitação da LICITANTE, conforme disposições contidas neste Edital.
 - 17.1.1 O critério de julgamento será **tipo maior desconto nas refeições à quilo e no “Lanche Universitário”, calculado conforme item 16.4.2 do Termo de Referência do presente Edital.**
- 17.2 O licitante detentor do **tipo maior desconto nas refeições à quilo e no “Lanche Universitário”, calculado conforme item 16.4.2 do Termo de Referência do presente Edital**, deverá imediatamente encaminhar a planilha de custos e de formação de preços, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico.
- 17.3 O pregoeiro solicitará, via chat, após a fase de lances, o envio da planilha de formação de preços e a proposta de preços para ser efetuada a análise detalhada da especificação e a documentação de habilitação. A Proposta de preços, planilha e documentos de habilitação solicitados devem ser encaminhados pelo Sistema Comprasnet ou fax ou email, conforme determinação do pregoeiro na sessão do Pregão.
- 17.4 Caso julgue necessário o pregoeiro poderá solicitar a licitante com o maior desconto que efetue correções da planilha de formação de preços, para que fique adequada à legislação vigente.
- 17.5 Será desclassificada a proposta final que:
 - 17.5.1 Contenha vícios ou ilegalidades;
 - 17.5.2 Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Edital ou Termo de Referência;
 - 17.5.3 Apresentar preços finais superiores ao valor máximo estabelecido neste Edital;
 - 17.5.4 Apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis;
 - 17.5.4.1 Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.

17.5.4.2 A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da planilha de custos, desde que não contrariem instrumentos legais, não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta.

17.6 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

17.6.1 Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexecuibilidade;

17.6.2 Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

17.6.3 Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;

17.6.4 Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

17.6.5 Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

17.6.6 Verificação de outros contratos que a proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

17.6.7 Estudos setoriais;

17.6.8 Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

17.6.9 Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que a proponente disponha para a prestação dos serviços;

17.6.10 Demais verificações que por ventura se fizerem necessárias.

17.7 O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFRRJ para orientar sua decisão. Caso o Órgão não possua, no seu quadro de pessoal, profissionais habilitados para emitirem parecer técnico, poderá ser formulado por pessoa física ou jurídica qualificada.

17.8 Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

17.9 Se a proposta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim prosseguindo até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

17.10 No julgamento das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).

17.11 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão aumentar seus lances ao percentual da proposta do licitante mais bem classificado.

17.11.1 A apresentação de novas propostas nesta fase do certame não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

XVIII. DA VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 18.1 Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do produto e compatibilidade do preço, o pregoeiro verificará, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 18.1.1 SICAF;
- 18.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 18.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 18.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de eventual matriz ou filial (cfr. Acórdão TCU nº 1.793/11) e de seu sócio majoritário (cfr. art. 12 da Lei nº 8.429/92, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário).
- 18.3 Constatada a existência de vedação à participação no certame, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.
- 18.4 Ainda como condição prévia à habilitação, para os itens ou grupos de participação exclusiva para ME/EPP ou equiparados, ou na hipótese de exercício da prerrogativa de efetuar o lance de desempate previsto Lei Complementar nº 123/2006, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (www.portaldatransparencia.gov.br), na seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pelo licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar no exercício anterior ou corrente extrapola o faturamento máximo permitido como condição para esse benefício.
- 18.4.1 Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, o Pregoeiro indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006, com a consequente inabilitação, sem prejuízo das penalidades incidentes.
- 18.5 A empresa que possui ou que já possuiu contrato firmado com a Universidade deverá apresentar declaração de **ADIMPLÊNCIA COM A UFRRJ**, emitida pelo setor responsável pela gestão dos espaços físicos em até 02 (dois) dias úteis antes da abertura do pregão eletrônico, sob pena de inabilitação da licitante.
- 18.6 Não ocorrendo inabilitação de que tratam os itens anteriores, o pregoeiro solicitará do respectivo licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação que não tiverem sido previamente encaminhados por meio do sistema eletrônico.
- 18.7 No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).
- 18.8 Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá na forma prevista na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”.

- 18.9 Quando todos os licitantes forem inabilitados, o pregoeiro poderá fixar-lhes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novos documentos, escoimados das causas referidas no ato de inabilitação.

XIX. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

- 19.1 A proposta e os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens 4.1 a 4.10, deverão ser apresentados pelos licitantes, via Tel.-Fax: 21 2682-1241 ou via e-mail pregaoufrj@gmail.com, até às 17:00h do dia de realização do pregão, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Posteriormente, serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para ser analisado, no mínimo, em 48 (quarenta e oito) horas, após solicitação do pregoeiro via chat, telefone ou e-mail.
- 19.2 A documentação original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, deverá ser entregue no PRAZO MÁXIMO DE 03 (três) dias úteis, a contar da formalização e definição da proposta vencedora na sessão do pregão.
- 19.3 A sessão do pregão será suspensa para aguardar o recebimento da documentação original, no prazo determinado no chat, para habilitação da(s) licitante(s).
- 19.4 A Proposta de Preços escrita contendo as especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado deverá ser formulada e enviada, contendo os seguintes dados:
- 19.4.1 Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua aceitação.
- 19.4.2 A especificação clara, completa e minuciosa do serviço ofertado, em conformidade com o Anexo I deste Edital.
- 19.4.3 Declaração de que nos preços acordados estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Pregão.
- 19.4.4 Razão Social, endereço, telefone/fax, número do CNPJ/MF, endereço eletrônico (e-mail), banco, agência, número da conta-corrente e praça de pagamento, telefone e celular do representante da empresa.
- 19.4.5 Valor unitário e total do item;
- 19.4.6 Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão
- 19.4.7 Os licitantes classificados em segundo e/ou subsequentes que forem convocados pelo Pregoeiro no sistema eletrônico, terão o prazo de 24h para envio da proposta e documentos de habilitação no sistema comprasnet ou via e-mail: pregaoufrj@gmail.com.

XX. DOS RECURSOS

- 20.1 Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.
- 20.2 Durante o prazo para manifestação da intenção de recorrer, os licitantes interessados poderão solicitar ao Pregoeiro o envio através do e-mail: pregaoufrj@gmail.com dos documentos de habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor do certame ou de qualquer outro documento dos autos.

- 20.3 As razões do recurso deverão ser registradas em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contra-razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 20.4 A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 20.5 Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do licitante aos autos do processo licitatório ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.
- 20.5.1 Caso os autos do processo não estejam disponíveis para vista dos licitantes interessados, o prazo para recurso será suspenso.
- 20.6 Manifestado o interesse de recorrer, o pregoeiro poderá:
- 20.6.1 Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;
- 20.6.2 Motivadamente, reconsiderar a decisão;
- 20.6.3 Manter a decisão, encaminhando o recurso para autoridade julgadora.
- 20.7 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

XXI. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 21.1 Não havendo recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.
- 21.2 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.
- 21.3 Previamente à formalização da contratação, a UFRRJ realizará consulta ao SICAF para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação.
- 21.4 Constatada a irregularidade no SICAF, ou quando o licitante vencedor recusar-se a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, à UFRRJ poderá convocar o licitante subsequente na ordem de classificação, para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente.
- 21.5 A convocação do licitante subsequente será realizada de acordo com as regras previstas na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”.

XXII. DO INSTRUMENTO DO CONTRATO

- 22.1 A contratação será formalizada através de **contrato** Administrativo, estabelecendo em suas cláusulas as condições para sua execução, os direitos e obrigações entre as partes, conforme o caput do 57 da Lei nº8.666/93.

- 22.2 Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 22.2.1 Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.
- 22.2.2 A licitante convocada deve apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da entrega da via do contrato assinada, comprovante de prestação de garantia no valor e nas condições descritas em anexo.
- 22.2.3 A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para fins de ressarcimento, indenização e pagamento de multas contratuais de qualquer natureza.
- 22.3 O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela UFRRJ.
- 22.4 Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação.
- 22.5 Se a licitante vencedora não apresentar situação regular no SICAF, apresentar débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, não apresentar a documentação exigida para celebração do Contrato, ou recusar-se injustificadamente em firmar o instrumento de Contrato, no prazo de 5 (cinco) dias consecutivos, contados da devida convocação, é facultado à administração da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro convocar as licitantes remanescente, observada a ordem de classificação, para celebrar o Contrato, para depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o Contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- 22.6 A licitante vencedora se obriga a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, às mesmas condições da habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 22.7 O início da execução dos serviços deverá ser em até 21 dias úteis subsequente ao início da vigência do Contrato, em conformidade com a proposta de preço e com as especificações técnicas mínimas constantes do Edital.
- 22.8 A execução dos serviços será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONCEDENTE, com atribuições específicas, devidamente designadas pela administração da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, em cumprimento ao disposto no artigo 67 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 e da Resolução-RDC Anvisa nº 216/04.

XXIII. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 23.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, admitidas prorrogações anuais e sucessivas, por iguais períodos e limitado a 60 meses, comprovada a vantajosidade da prorrogação e mediante procedimento específico de aditamento, consoante inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

XXIV. DA GARANTIA DO CONTRATO

- 24.1 A CONCESSIONÁRIA, fica obrigada a apresentar no prazo de 10 (dez) dias úteis, a apresentação da caução garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor do global do Contrato, em conformidade com art. 19, Inciso XIX da IN 02/08 SLTI/MPOG, com as alterações incluídas pela IN 06/13 e IN 04/15. A CONCESSIONÁRIA poderá optar por uma das seguintes modalidades:
- 24.1.1 caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
 - 24.1.2 seguro garantia;
 - 24.1.3 fiança bancária.
- 24.2 No caso de caução em dinheiro é de obrigatoriedade fazer depósito na Caixa Econômica Federal consoante art. 1º, inciso IV, do Decreto Lei nº 1.737/79.
- 24.3 Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do Art. 827 do Código Civil Brasileiro de 2002.
- 24.4 A apresentação do comprovante de garantia deverá ser feita no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação por parte da CONCEDENTE.
- 24.5 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa 0,07%(sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2%(dois por cento).
- 24.6 O atraso superior a 25 (vinte cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 24.7 Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela CONCEDENTE, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da CONCESSIONÁRIA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.
- 24.8 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da alteração do valor contratual ou da prorrogação de sua vigência.
- 24.9 Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da CONCESSIONÁRIA, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída no prazo de até 7 (sete) dias consecutivos e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à CONCEDENTE.
- 24.10 As garantias efetuadas, em carta fiança bancaria e seguro-garantia, deverão abranger o prazo de vigência do Contrato.

- 24.11 A garantia prestada pela empresa CONCESSIONÁRIA será liberada ou restituída após a execução do contrato, desde que:
- 24.11.1 Não existam pendências com a UFRRJ e/ou outros encargos;
 - 24.11.2 A não prestação de garantia no prazo determinado sujeitará o contratado às penalidades legalmente estabelecidas, sem prejuízo da rescisão do contrato.
 - 24.11.3 Para a prestação da garantia contratual fica vedado à empresa CONCESSIONÁRIA pactuar com terceiros (seguradoras, instituições financeiras, etc), cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.
 - 24.11.4 A garantia apresentada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deverá ter prazo de validade que abranja todo o prazo de execução do contrato e por mais três meses e deverá ser acompanhado por documentos que atestem o poder de representação do signatário da apólice ou carta-fiança.
- 24.12 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
- 24.12.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
 - 24.12.2 Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 24.12.3 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e
 - 24.12.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber;
- 24.13 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA;
- 24.14 A garantia será considerada extinta:
- 24.14.1 Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato; e
 - 24.14.2 Após o término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.
- 24.15 O CONCEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

XXV. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

- 25.1 As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são as estabelecidas no Termo de Referência.

XXVI. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E SEU RECEBIMENTO

- 26.1 As condições de execução dos serviços e seu recebimento estão estabelecidas no Termo de Referência.
- 26.2 O horário de funcionamento do estabelecimento será das 7:30 às 19:00h, de segunda a sexta-feira, e nos sábados em horário a ser estabelecido em acordo com o fiscal de contrato no caso de eventos.

XXVII. DA RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO

- 27.1 O contratado é responsável pelos danos causado à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.
- 27.2 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 27.3 A responsabilidade pela guarda e manuseio adequados dos materiais a serem utilizados na prestação dos serviços ficará a cargo da empresa, devendo o seu uso ser acompanhado pela UFRRJ.

XXVIII. DO VALOR DA CONCESSÃO DE ESPAÇO

- 28.1 A taxa referente à Concessão de Espaço está estabelecida no Termo de Referência.

XXIX. DAS SANÇÕES

- 29.1 As sanções são estabelecidas no Termo de Referência.

XXX. DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 30.1 Constituem motivo para rescisão do contrato:
- 30.1.1 O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
 - 30.1.2 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
 - 30.1.3 O atraso injustificado no início do serviço;
 - 30.1.4 A paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
 - 30.1.5 A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas neste edital e no contrato;
 - 30.1.6 A subcontratação parcial do seu objeto, sem que haja prévia aquiescência da Administração, e autorização expressa no Edital ou contrato;
 - 30.1.7 O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

- 30.1.8 O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
 - 30.1.9 A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
 - 30.1.10 A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
 - 30.1.11 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
 - 30.1.12 Razões de interesse público de alta relevância e de amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o CONCEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
 - 30.1.13 A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
 - 30.1.14 O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes do serviço, ou parcelas deste, já recebidas, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
 - 30.1.15 A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;
 - 30.1.16 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
 - 30.1.17 Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
 - 30.1.18 A inexecução total ou parcial do objeto enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.
- 30.2 A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 30.3 Os procedimentos de rescisão, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da CONCEDENTE, serão formalmente motivados, asseguradas, à CONCESSIONÁRIA, na segunda hipótese, a produção de contraditório e dedução de ampla defesa, mediante prévia e comprovada intimação da intenção da Administração para que, se o desejar, a CONCESSIONÁRIA apresente defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento e, em hipótese de desacolhimento da defesa, interponha recurso hierárquico no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da intimação comprovada da decisão rescisória.
- 30.4 Quanto a sua forma a rescisão poderá ser:
- 30.4.1 Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;
 - 30.4.2 Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
 - 30.4.3 Judicial, nos termos da legislação.

XXXI. DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 31.1 A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
- 31.2 A revogação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

XXXII. DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 32.1 A Administração, de ofício ou por provocação de terceiros, deverá anular o procedimento quando eivado de vício insanável.
- 32.2 A anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 32.3 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.
- 32.4 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dependam ou sejam consequência do ato anulado.
- 32.5 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
- 32.6 A nulidade do contrato administrativo opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
- 32.6.1 A nulidade do contrato não exonera a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.
- 32.7 Nenhum ato será declarado nulo se do defeito não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

XXXIII. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 33.1 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 33.2 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.
- 33.3 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive fixando prazo para resposta dos licitantes quando lhes for solicitada qualquer informação ou documento, vedada

a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da Sessão Pública.

- 33.4 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 33.5 Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente na UFRRJ.
- 33.6 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 do pregoeiro em contrário.
- 33.7 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, ao pregoeiro, na Seção do Pregão, sala 21 do prédio Principal da UFRRJ, Rod. BR 465 Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23897-000, ou por meio do Tel/Fax: (21) 2682-1241.
- 33.8 A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação do serviço pela Administração.
- 33.9 Os empregados da empresa CONCESSIONÁRIA não terão qualquer vínculo empregatício com a CONCEDENTE, correndo por conta exclusiva da primeira, todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e comercial, as quais a empresa CONCESSIONÁRIA se obriga a saldar na época devida.
- 33.10 Todos os ônus ou encargos referentes à execução do Contrato que se destinem à realização dos serviços, locomoção de pessoal, seguros de acidentes, impostos, taxas, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e outros que forem devidos, ficam totalmente a cargo da empresa CONCESSIONÁRIA.
- 33.11 A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 33.12 A empresa deverá fornecer aos empregados, gratuitamente, equipamentos de proteção individual (luva de borracha, cinto de segurança, máscara, e outros) adequados ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra riscos de acidentes e danos à saúde dos empregados, nos termos do Art. 166, da Portaria nº 3.214, de 08/06/1978.
- 33.13 Os licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso ao sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

- 33.14 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.555/00, do Decreto nº 3.722/01, da Lei Complementar nº 123/06, e da Lei nº 8.666/93, subsidiariamente.
- 33.15 Para fins de aplicação da sanção administrativa constante do Termo de Referência, o lance é considerado proposta.
- 33.16 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rod. BR 465 Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23897-000, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

XXXIV. DOS ANEXOS

- 34.1 Constituem anexos do presente Edital, dele fazendo parte integrante:
- 34.1.1 ANEXO I - Termo de Referência
 - 34.1.2 ANEXO II - Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços;
 - 34.1.3 ANEXO III – Modelo de Planilha do “LANCHE UNIVERSITÁRIO”;
 - 34.1.4 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Vistoria;
 - 34.1.5 ANEXO V– Modelo de Atestado (ou Declaração) de Capacidade Técnica;
 - 34.1.6 ANEXO VI– Modelo de Declaração de Contratos Firmados com a Iniciativa Privada e com a Administração Pública;
 - 34.1.7 ANEXO VII –Contrato.

XXXV. DO FORO

- 35.1 Nos termos do art. 109, Inciso I da Constituição da República Federativa do Brasil, é competente o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária Federal do Rio de Janeiro, para dirimir questões relativas ao presente Edital, não resolvidas na esfera administrativa.

Norma Sueli Martins
Pró-Reitora de Assuntos Financeiros



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2017

PROCESSO Nº: 23083.009522/2017-56

TIPO DE LICITAÇÃO: MAIOR DESCONTO

DATA: 22 de novembro de 2017.

HORÁRIO: 10 h (horário de Brasília/DF)

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

1 DO OBJETO

- 1.1 **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, A TÍTULO ONEROSO, destinado à prestação de serviço de restaurante e lanchonete, nas dependências do do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado na Rodovia BR 465 - Km 07. Seropédica - RJ, CEP 23890-000, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e demais anexos do Edital.**

2. DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

- 2.1 Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência, todas as disposições normativas inerentes às concessões, bem como as Normas relativas aos serviços de industrialização e à preparação de alimentos, compreendendo entre outras:
- a) Resolução CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos) nº 33, de 09 de novembro de 1977;
 - b) Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº 8.078 DE 11.09.1990);
 - c) Resolução - RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
 - d) CFN (Conselho Federal de Nutricionistas) nº 378/05;
 - e) Normas do INMETRO afetas à matéria.

3. DA JUSTIFICATIVA

- 3.1 A realização dessa concessão é necessária para atender à demanda existente por serviços de alimentação de qualidade, considerando o grande número pessoas que circulam do Colégio Técnico da Universidade

Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), no Campus Seropédica da UFRRJ. São estudantes, servidores técnico-administrativos e docentes, trabalhadores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades no CTUR e na Universidade.

- 3.2 O espaço a ser concedido é próprio e adequado para prestação do serviço de restaurante e lanchonete, com as condições de qualidade necessárias. A implantação de um local com serviços de alimentação de qualidade e a preços justos é de suma importância para a oferta de condições de permanência adequadas de toda comunidade que trabalha e estuda na UFRRJ.
- 3.3 A presença de todas estas características - atendimento à maior parte dos servidores, estudantes e visitantes, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços no interesse exclusivo da administração - coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço público como elemento acessório do Contrato de Concessão. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo concessionário. Salienta-se que isso não importa em dano à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica e telefonia serão ressarcidas ao erário pela concessionária.

4. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 4.1 Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:
- 4.1.1 CONCEDENTE : a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro;
- 4.1.2 CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato;
- 4.1.3 FISCALIZAÇÃO: Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

5. DA ÁREA DE LOCAÇÃO

- 5.1 O espaço físico a ser explorado no restaurante/ lanchonete do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), possui as seguintes características, conforme planta em anexo:
- a) Bar: 44,65 m²
- b) Salão: 56,90 m²
- 5.2 A área total do restaurante/ lanchonete localizado no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR) é de 106,31 m².

6. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1 A CONCESSIONÁRIA deverá executar o serviço com observância das especificações previstas neste Termo de Referência.
- 6.2 Os serviços serão prestados no no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), localizado na Rodovia BR 465 – Km 07- Seropédica / RJ.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 7.1 A CONCESSIONÁRIA implantará de forma adequada, com base nas informações disponibilizadas, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços de fornecimentos de refeições, visando obter uma operação correta e eficaz, realizando um serviço de maneira meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as instalações disponibilizadas.
- 7.2 O serviço de refeições a quilo deverá ser do tipo self service, devendo o CONCESSIONÁRIA disponibilizar os balcões próprios para o serviço.
- 7.3 O cardápio, a ser servido no refeitório, deverá ser apresentado MENSALMENTE, devendo a CONCESSIONÁRIA encaminhar a CONCEDENTE com 10 (dez) dias de antecedência ao fechamento do mês para que seja disponibilizado na intranet e por e-mail, devendo ser comunicado ao Fiscal do Contrato quaisquer alterações no cardápio com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência;
- 7.4 Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

8. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar urnas para que os usuários do restaurante/ lanchonete possam fazer críticas ou elogios em relação aos serviços prestados.
- 8.2 A urna deverá ser lacrada com cadeado, sendo que o fiscal do contrato ficará de posse da chave, e deverá ser aberta ao final de cada mês;
- 8.3 A CONCESSIONÁRIA se atentará às reclamações, buscando, sempre que possível, acatar as sugestões que sejam pertinentes e plausíveis.
- 8.4 Os meios eletrônicos e projetos institucionais também constituem meios de avaliação dos serviços.
- 8.5 A avaliação dos serviços poderá impactar na renovação do contrato.

9. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, LANCHES E BEBIDAS

- 9.1 O serviço a ser executado no restaurante/lanchonete será:
- a) Fornecimento de almoço no sistema de autosserviço (self service), por quilograma, conforme especificado neste Termo de Referência;
 - b) Fornecimento de lanche conforme descrito neste Termo de Referência;

- c) Fornecimento de “Lanche Universitário” conforme descrito neste Termo de Referência;
- d) Fornecimento de serviço “a la carte”, conforme especificado neste Termo de Referência;
- e) Fornecimento de bebidas conforme descrito neste Termo de Referência.
- f) Fornecimento de “prato feito” conforme descrito neste Termo de Referência.

9.1.1 As refeições fornecidas pela CONCESSIONÁRIA durante o almoço **autosserviço (self service)**, “a la carte” e “prato feito”, deverão incluir diariamente, **no mínimo**:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
SALADAS	Tomate (deverá ser servidos todos os dias)
	1 tipo de vegetal folhoso (alface, alcega, chicória, agrião, etc.)
	2 tipos de vegetais crus não folhoso (pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, nabo, etc.)
	2 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, etc.) um deles poderá ser um tubérculo (batata, mandioca)
	1 tipo de brássica (couve-flor, brócolis, etc.)
GUARNIÇÕES FIXAS	Arroz branco
	Arroz Integral
	1 Tipo de Massa
	Feijão Carioca
	Feijão Preto (exceto quando tiver feijoada)
GUARNIÇÕES VARIADAS	Deverão ser servidas diariamente no mínimo 3 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, batata frita, suflê, farofa, feijão tropeiro, etc.)
PRATOS PRINCIPAIS (3 tipos diariamente)	Opção de carne vermelha bovina (sem osso e de primeira)
	Opção de pescado ou fruto do mar (2 vezes na semana)
	Opção de carne de aves (todos os dias)
	Opção de carne suína (1 vez por semana)

- 9.1.1.1 As guarnições devem estar sempre claramente identificadas e as saladas devem estar refrigeradas e dispostas em primeiro lugar.
- 9.1.1.2 O serviço de almoço deverá ser do tipo self-service, cobrado por quilograma de refeição servida. A CONCESSIONÁRIA, deverá oferecer aos usuários, um serviço de “prato feito”, a preço fixo, mantendo o sistema principal self-service, e desde que o preço do prato feito não ultrapasse a 50% (cinquenta por cento) do preço fixado para o quilograma da refeição fixada.
- 9.1.1.3 Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término no horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas etiquetas ou similares.
- 9.1.1.4 Temperos e complementos como molhos, azeites, pimenta, farinha, vinagre, etc., que deverão ficar à disposição dos usuários durante as refeições.
 - 9.1.1.4.1 Se estes estiverem condicionados em recipiente alheio, deverão constar as informações e data de validade do respectivo produto.

9.1.1.5 Sal e temperos no preparo das refeições. A CONCEDENTE sugere que os temperos industrializados sejam evitados. Temperos prontos possuem 70% da ingestão diária recomendada de sódio. Assim, é recomendado o uso de temperos naturais, como ervas, temperos frescos como, alho, cebola, salsinha, cebolinha, orégano, manjeriço, etc. e evitar ao máximo o uso de temperos industrializados.

9.1.2 Somente serão servidas bebidas não alcoólicas, dentre as quais se incluem:

SUCOS DE FRUTAS NATURAIS	Extraídos da polpa e néctar das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas in natura ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais, assim como as industrializadas e disponibilizadas em embalagens one-way ou tetra-pack de 200 e 300 ml;
SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS	Sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;
BEBIDAS À BASE DE XAROPES	Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;
REFRESCOS DE FRUTAS	Sucos diluídos em água. Neste caso, além das opções de embalagens industrializadas deverão ser disponibilizados refrescos de frutas por meio de refresqueira e distribuídos ao cliente em copos descartáveis de 200 ou 300 ml.
ÁGUA	Com ou sem gás e aromatizadas;
REFRIGERANTES	Bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;
LEITE	Desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurte;
CAFÉ	Café puro, cappuccino ou café com leite;
CHÁS	Quentes ou gelados e aromatizados;
COQUETÉIS NÃO ALCOÓLICOS	Mistura entre bebidas não-alcoólicas e outros elementos como suco de frutas, refrigerantes, leite, iogurtes, ervas, sorvetes, creme de leite, ovos, etc.

9.1.2.1 O refresco para distribuição em refresqueira poderá ser obtido a partir de sucos de frutas naturais (de preferência as de safra), de concentrados de frutas industrializados, podendo

também ter a utilização de xaropes diluídos, desde que aprovados pela CONCEDENTE, não sendo facultado o uso de xaropes de groselha, e, no caso do xarope de guaraná, só poderá ser utilizado de forma alternada com sucos de frutas naturais;

9.1.2.2 O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento, como por serviço de mesa. Independente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

9.1.2.3 É terminantemente proibida a venda de bebidas alcoólicas;

9.1.2.4 Oferecer açúcar e adoçante em saches ou recipientes similares;

9.1.3 Para o serviço de lanchonete, além da oferta permanente das bebidas citadas no anterior (9.1.2), deverão ser disponibilizados os alimentos:

PÃES	Pão Francês com manteiga, na chapa ou não
	Pão de Queijo
	Pão com linguiça
SANDUÍCHES COM FRIOS	Queijo quente, misto quente, em pão de forma ou em pão francês
SANDUÍCHES FRIOS NATURAL	Sanduíches tipo “natural” provenientes de fornecedores devidamente registrados nos órgãos competentes.
SANDUÍCHES	Hamburger, cheeseburger, cheese salada, cheeseegg, etc
BISCOITOS	Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não, salgadinhos industrializados tipo chips, snack food; muffins; barra de cereais;
BOLOS SIMPLES	Sugestões: formigueiro, milho, fubá, mandioca, banana, laranja, limão.
TORTAS SALGADAS	Sugestões: torta de pão de forma, frango, palmito
TORTAS DOCES	Sugestões: tortas doces geladas diversos sabores
SALGADOS ASSADOS	Sugestões: Folheado, enroladinho, pastel, croissant
SALGADOS FRITOS	Sugestões: coxinha, rissole, pastel
FRUTAS	Frutas in natura. Dar preferência a frutas da época.
	Salada de frutas
OUTROS	Sugestões: Balas, bombons, doces industrializados, sorvetes e picolés.

9.1.3.1 Sanduíches tipo hambúrguer, cheeseburger, cheesesalada, cheeseegg, etc., que dependem de maior elaboração e processo de frituras; somente poderão ser servidos se os

componentes crus forem devidamente higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/2014);

9.1.4 Deverão ser disponibilizados uma cesta de produtos na forma de “LANCHE UNIVERSITÁRIO”, que terá um preço menor que os demais lanches ofertados pela empresa. Os produtos que compõem o “LANCHE UNIVERSITÁRIO” são:

PÃO NA CHAPA	Pão Francês com manteiga, na chapa ou não
QUEIJO QUENTE	Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela (30 gramas cada fatia).
MISTO QUENTE	Misto quente: em pão de forma, manteiga uma fatia de presunto (20 gramas) e uma fatia de queijo muçarela (30 gramas).
SALGADOS ASSADOS	Sugestões: Folheado, enroladinho, pastel, croissant
REFRESCO DE FRUTAS	Refresco de frutas: sucos diluídos em água em copos descartáveis de 200ml
SUCO NATURAL	Suco natural de laranja em copos descartáveis de 300 ml.
CAFÉ COM LEITE	Café com Leite (copo de 200 ml)

- 9.2 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente de fornecedor registrado, de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Os molhos e ou condimentos disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês).
- 9.3 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar guardanapos e palitos de dente nas mesas dispostas no refeitório.
- 9.4 Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos ou de papel descartáveis.
- 9.5 A cozinha do restaurante/lanchonete objeto desta licitação deverá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo dos alimentos. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

- 9.6 A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas da UFRRJ, no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Termo de Referência para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante e lanchonetes nas dependências da UFRRJ.
- 9.7 A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
- 9.7.1 Assegurar o acesso livre ao espaço aos servidores da UFRRJ, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;
- 9.7.2 Cubra prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes, além daqueles que sejam obrigatórios por lei; (MUDAR REDAÇÃO)
- 9.8 Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento. Será permitido ao CONCEDENTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² (três metros quadrados) para afixação de avisos e cartazes.

10. ESPECIFICAÇÃO DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS DE SANSÕES RELACIONADAS

- 10.1 O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de refeições, da cozinha e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/2004, MS).
- 10.2 A periodicidade da limpeza pode variar de acordo com a necessidade, entretanto, deverá obedecer a um mínimo de frequência como o descrito no quadro a seguir:

DIARIAMENTE	SEMANALMENTE	OUTRAS FREQUÊNCIAS
1- Paredes na altura das bancadas.	1- Paredes até o teto.	1- Prateleiras do Estoque (quinzenal)
2- Pisos e rodapés.	2- Bancadas e mesas (partes inferiores).	2- Estrados (quinzenal)
3- Ralos.	3- Ralos (retirar grelhas).	3- Interruptores e Tomadas (quinzenal)
4- Área Externa.	4- Portas.	4- Tetos (conforme a necessidade).
5- Utensílios.	5- Janelas.	5- Telas (mensal).
6- Maçanetas.	6- Prateleiras da Cozinha.	6- Caixa de Gordura (mensal).
7- Lavatórios (pias).	7- Armários da Cozinha.	7- Luminárias (mensal).
8- Sanitários e Vestiário.	8- Coifa e Filtros.	8- Ductos de Exaustão (trimestral).
9- Monoblocos.	9- Refrigeradores.	9- Tubulações Externas (trimestral).
10- Recipientes de lixo.	10- Câmaras Frigoríficas.	10- Tubulações Internas (semestral).
11- Balcão Térmico (inclusive	11- Freezers.	11- Caixa d'água (semestral)

trocar água).		
12- Balcão Refrigerado.		12- Equipamentos (a cada uso).
13- Forno e Fogão.		13- Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento).
14- Mesas e Cadeiras do Refeitório.		14- Saboneteiras (a cada reabastecimento).
		15. Superfícies de trabalho, placas de altileno, utensílios (antes e depois de cada tarefa).

Adaptada a partir de: ABERC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª ed. São Paulo, 2003, p.84

10.3 Para as etapas da limpeza e sanitização, considerar: remoção dos resíduos/pré-lavagem/lavagem/sanitização/enxágüe.

10.4 O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico, Inorgânico e envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados, e depositados em locais adequados, livres de animais, a qual será recolhido diariamente sob a responsabilidade da UFRRJ.

10.5 Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:

10.5.1 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, quando implantados nas áreas da CONCEDENTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

10.5.2 Quando implantado pela CONCEDENTE, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

- a) **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:** São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes - são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante.
- b) **MATERIAIS RECICLÁVEIS:** Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)

- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

10.6 Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:

- 10.6.1 Estar acondicionados em recipiente próprio, provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza;
- 10.6.2 As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e posteriormente encaminhadas para reciclagem;
- 10.6.3 O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;
- 10.6.4 O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, deverá determinar horários diferenciados;
- 10.6.5 O lixo de fora da área de manipulação/produção deverá ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de pontos de água, de ralo, protegida da chuva, do sol, insetos, roedores, outros tipos de animais e pessoas estranhas;
- 10.6.6 O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

10.7 Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido:

10.7.1 Os manipuladores devem higienizar as mãos:

- Utilizar o sanitário
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- DEPOIS DE:
 - Usar esfregões, panos e materiais de limpeza.
 - Fumar.
 - Recolher lixo ou outros resíduos.
 - Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em dinheiro.

- Iniciar um novo serviço.
- ANTES DE:
 - Tocar em utensílios higienizados.
 - Colocar luvas.

- Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas.
- SEMPRE QUE:
 - Antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

10.8 Procedimento para não ocorrência de contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final. Se tiver que usar o mesmo local para manipulação de

carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc. deve-se lavá-lo com água e sabão e desinfeta-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

- 10.9 Proteção dos alimentos em preparação ou prontos, observando para que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos, ou papeis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- 10.10 Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo (30 minutos) necessário para a preparação do alimento.
- 10.11 Transferência do conteúdo não consumido dos enlatados abertos para recipientes próprios, onde deverão permanecer devidamente protegidos, tampados e identificados, armazenando-o sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.
- 10.12 É proibido o recongelamento de alimentos crus ou prontos, que tenham sido descongelados.
- 10.13 Após o descongelamento de carnes em geral, as mesmas devem ser consumidas em até 72 horas e no caso específico de pescados, o descongelamento deve completar-se no dia do consumo (até 24 horas).
- 10.14 A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74º C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 65ºC por 15 minutos e 70ºC por 2 minutos.
- 10.15 Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade.
- 10.16 Os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a contaminação. Para conservação quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65 ºC (sessenta e cinco graus celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.
- 10.17 A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10º a 65ºC).
- 10.18 Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e a gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado:
- 10.18.1 Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180ºC;
 - 10.18.2 Devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.
- 10.19 Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:
- 10.19.1 A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.).
 - 10.19.2 A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável.
 - 10.19.3 Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante.
- 10.20 Os manipuladores de alimentos deverão:

- 10.20.1 Lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção; quando tocarem materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário.
- 10.20.2 Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente e cor branca cujas condições incluem:
- a) Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente.
 - b) Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
 - c) Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;
 - d) Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço.
 - e) Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas.
 - f) Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem.
 - g) Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.
- 10.20.3 Ser submetidos a exames clínicos e análises laboratoriais: hemograma, coprocultura, VDRL: na admissão e anualmente, cujos laudos deverão ficar disponíveis para fiscalização.
- 10.21 Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA.
- 10.22 A Fiscalização instituída pela CONCEDENTE inclui os procedimentos de BPF (Boas Práticas de Fabricação), vigilância sanitária, instalações prediais ou arquitetônicas, equipamentos e utensílios, cardápios, fluxos de produção, recepção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, nos quais ações para prevenção e controle de riscos, informação e formação para a busca da qualidade higiênico-sanitária e nutricional das refeições disponibilizadas pela CONCESSIONÁRIA, deverão estar definidas.
- 10.23 A Fiscalização realizará avaliações periódicas do serviço, a partir do primeiro mês de sua implantação, considerando o disposto neste Termo de Referência e na legislação vigente e cujas solicitações de adequações deverão ser atendidas, considerando as etapas:
- 10.23.1 Advertência verbal (a critério da Comissão de Avaliação): consistirá em requisições de adequação feitas a partir da avaliação pela fiscalização e cujos prazos para o cumprimento estarão sujeitos ao julgamento da Fiscalização de acordo com os riscos epidemiológicos de saúde relacionados. Note-se que mesmo nestes casos, a fiscalização manterá registros da avaliação efetuada.
 - 10.23.2 Notificação: constituído de três registros de infração por escrito que será instituída a partir de situações de irregularidades consideradas graves para as quais o prazo de cumprimento também estará sujeito aos riscos epidemiológicos relacionados. Expirado o prazo estipulado inicialmente, este poderá ser prorrogado desde que não exceda duas vezes o período inicial contando a data de entrega da advertência. Este registro de advertência também poderá ser utilizado no caso de não atendimento ao disposto no item anterior. Cada notificação implicará multa conforme item 14.2.

- 10.24 São circunstâncias atenuantes: as ações da CONCESSIONÁRIA não terem sido fundamentais para a consecução de evento; a errada compreensão da norma sanitária, admitida como desnecessária; quando patente a incapacidade da CONCESSIONÁRIA para entender o caráter ilícito de fato; a CONCESSIONÁRIA, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado; ter a CONCESSIONÁRIA sofrido coação a que não podia resistir a prática do ato; a irregularidade cometida ser pouco significativa.
- 10.25 São circunstâncias agravantes: ter a CONCESSIONÁRIA agido com dolo, eventual fraude ou má fé; ter a CONCESSIONÁRIA cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária; tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, a CONCESSIONÁRIA deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo; A CONCESSIONÁRIA coagir outrem para a execução material da infração; ter infração consequências calamitosas à saúde pública; ser a CONCESSIONÁRIA reincidente (quando o infrator comete nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada).

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 11.1 A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 11.2 A CONCESSIONÁRIA se obriga a efetuar os pagamentos devidos à CONCEDENTE observando as condições e prazos estabelecidos no contrato.
- 11.3 Conservar em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento a área a ser concedida, correndo por sua conta todas e quaisquer despesas, inclusive as relativas a manutenção e conservação do imóvel.
- 11.4 Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços, mantendo seus empregados devidamente uniformizados e asseados.
- 11.5 A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 11.6 Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e patrimoniais relativos ao objeto da presente concessão de uso.
- 11.7 É vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.
- 11.8 A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 15 dias a limpeza das caixas de gorduras.
- 11.9 Cabe a CONCESSIONÁRIA fornecer toalhas descartáveis ou de tecido em suas mesas, devendo ser substituídas imediatamente quando necessárias.
- 11.10 Colocar depósitos de lixos nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.
- 11.11 Será obrigatório o uso de álcool a 70^oGL para uso de manipuladores e usuário.

- 11.12 Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do campus da UFRRJ, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, providenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.
- 11.13 Não permitir a circulação e a permanência de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONCESSIONÁRIA no espaço destinado a manipulação e preparo dos alimentos do restaurante e lanchonete, sem a devida autorização.
- 11.14 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.
- 11.15 Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas do campus da UFRRJ. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO2 e H2O.
- 11.16 Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do restaurante e lanchonete, incluindo área externa.
- 11.17 Utilizar materiais de limpeza de boa qualidade de modo a proporcionar condições adequadas de higiene, com ações bactericidas para cada caso, ou seja, para equipamentos, utensílios, pisos, paredes e etc.
- 11.18 Fica o imóvel destinado ao uso de restaurante e lanchonete, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for.
- 11.19 Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel de propriedade da CONCEDENTE, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.
- 11.20 Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.
- 11.21 Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.
- 11.22 Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.
- 11.23 Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhe indenizar a qualquer cliente da comunidade da CONCEDENTE, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados.
- 11.24 Arcar com despesas decorrentes de infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante execução dos serviços, ainda que no recinto do campus da UFRRJ.
- 11.25 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar no ato de assinatura do contrato a documentação referente ao Referencial Técnico por suas atividades, habilitado e devidamente registrado por sua categoria profissional, conforme exigido pela legislação em vigor (Portaria 1428/1993). Deve apresentar

também a proposta de mapa de cardápios assinado pelo mesmo, juntamente com planilha de proposição de preços do Kg do alimento e do "LANCHE UNIVERSITÁRIO".

- 11.26 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, no período de férias escolares realizar o controle de pragas e vetores urbanos (dedetização, desratização, descupinização). A terceirização só será admitida com a comprovação de que a(s) empresa(s) CONCESSIONÁRIA(S) tenha(m) a capacidade técnica compatível com o objeto a executar, devendo para tanto:
- 11.26.1 Dispor de licença para funcionamento para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 29 do Decreto nº 98.816/90 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;
 - 11.26.2 Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados neste Termo de Referência.
- 11.27 A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Fiscal do Contrato a relação nominal da (s) empresa (s) habilitada(s) para a execução dos serviços, que deverão preencher os requisitos mínimos exigidos em Lei e neste Termo de Referência.
- 11.28 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer treinamento para todos os seus funcionários de acordo com este Termo de Referência, apresentando à fiscalização da CONCEDENTE, quando solicitado, o correspondente comprovante do cumprimento dessa exigência.
- 11.28.1 A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar o serviço a ser executado no prazo de 21 (vinte e um) dias úteis após a assinatura do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, conseqüentemente, rescisão de contrato.
- 11.29 Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água.
- 11.30 Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº1, IN SLTI/MPOG nº001/2010, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.
- 11.31 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer: móveis (mesas e cadeiras), equipamentos (filtro de água, microondas, freezer, geladeira, máquina de café expresso, fogão, forno, estufa para salgados), talheres (garfos, colheres e facas para refeição e sobremesa), pratos de louça, copos de vidro, copos descartáveis para água e café, garrafas de café e chá, vasilhames, panelas, frigideiras e demais utensílios de cozinha, lixeiras com tampas acionadas por pedal e outros materiais necessários para o adequado funcionamento do restaurante e lanchonete.
- 11.32 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a afixar a Tabela de Preços dos itens oferecidos pelo Restaurante/Lanchonete, em local visível e de fácil acesso.
- 11.33 O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições Edital e de seus anexos.
- 11.34 A licitante vencedora começará suas atividades com as condições atuais do espaço a ser concedido, conforme a visita anteriormente feita pelo mesmo.

12 OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 12.1 Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo 67 da lei 8.666/93 através de portaria da Administração Superior da UFRRJ, para fiscalizar o contrato.
- 12.2 Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que por ventura venha existir durante a vigência do contrato, para que a mesma possa no período de 48 horas tomarem as providências necessárias.
- 12.3 Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do campus da UFRRJ para execução dos serviços referentes ao objeto da concessão.
- 12.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 12.5 Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.
- 12.6 Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à continuidade dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo CONCEDENTE, não deve ser interrompida.
- 12.7 Tornar disponível fornecimento de energia elétrica e água potável nas dependências da CONCESSIONÁRIA para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da concessão.
- 12.8 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor Técnico competente.
- 12.9 Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, no Diário Oficial da União.

13 DA DESOCUPAÇÃO

- 13.1 Devolver a área, findo o prazo estipulado no contrato, nas condições em que a recebeu ou nas condições cujas alterações foram consentidas.

14 DAS SANÇÕES

- 14.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA por:
 - 14.1.1 Inexecução total ou parcial de quaisquer obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 14.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 14.1.3 Fraudar na execução do contrato;
 - 14.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
 - 14.1.5 Cometer fraude fiscal;
 - 14.1.6 Não mantiver a proposta;
 - 14.1.7 Apresentar documento falso;
 - 14.1.8 Fizer declaração falsa;
 - 14.1.9 Não assinar o contrato no prazo estabelecido.

- 14.2 Na hipótese de a CONCESSIONÁRIA ser inadimplente pela inexecução total ou parcial do contrato; por descumprimento da legislação sanitária; ser-lhe-á aplicada uma ou mais penalidades previstas na legislação, a saber:
- 14.2.1 Advertência e/ou termo de intimação;
 - 14.2.2 Multa Contratual e /ou auto de multa pela fiscalização sanitária;
 - 14.2.3 Suspensão do direito de participar de licitação e de contratar com a CONCEDENTE com prazo não inferior a 02 (dois) anos;
 - 14.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, a ser divulgada na Imprensa Oficial, após ciência do interessado e, conseqüentemente cancelamento dos registros cadastrais.
- 14.3 Os atos relativos à aplicação das penas cominadas previstas nos subitens 14.2.3 e 14.2.4 serão divulgados na Imprensa Oficial e ocorrerão após ciência do interessado nos autos do processo que lhe derem origem.
- 14.4 Caberá pedido de reconsideração à autoridade que aplicar qualquer das penalidades especificadas nos subitens 14.2.1 e 14.2.2. Na hipótese do seu indeferimento, caberá recurso à Magnífica Reitora, nos prazos estipulados no Artigo 109 da Lei 8666/93 de 21/06/93.
- 14.5 Não serão aplicadas as multas decorrentes de “casos fortuitos” ou de “força maior”, devidamente comprovados e aceitos pela CONCEDENTE.
- 14.6 Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:
- 14.6.1 Advertência;
 - 14.6.2 Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.
 - 14.6.3 Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.
 - 14.6.4 Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços.
 - 14.6.5 Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato.
 - 14.6.6 Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, a ser recolhida mediante Guia de Recolhimento da União a favor da Cedente.
 - 14.6.7 Multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da parcela não executada sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Termo de Referência.
 - 14.6.8 Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
 - 14.6.9 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

15 DA FISCALIZAÇÃO

- 15.1 Os serviços eventualmente contratados serão fiscalizados através de representantes credenciados pela CONCEDENTE, daqui por diante denominado FISCALIZAÇÃO, independentemente de qualquer outra supervisão, assessoramento ou acompanhamento, que venham a ser determinados pela CONCEDENTE, a seu exclusivo Juízo.
- 15.2 A FISCALIZAÇÃO de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência não implica a corresponsabilidade da CONCEDENTE.
- 15.3 A Fiscalização cabe acompanhar a execução contratual, incluindo:
- 15.3.1 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 15.3.2 Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA, qualquer falha ou deficiência do serviço, fixando-lhe prazos para sua correção, bem como encaminhar as devidas sanções previstas conforme item 14 (Das Sanções).
- 15.4 A Comissão Fiscalizadora também realizará monitoramento do reajuste de preços.
- 15.5 Ouvida a Comissão Fiscalização, as penalidades serão impostas administrativamente pela Sra. Pró-Reitora de Assuntos Financeiros, cabendo recursos à Magnífica Reitora.
- 15.6 A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da FISCALIZAÇÃO, permitindo livre acesso aos serviços em execução, bem como atendendo prontamente às soluções que lhe forem efetuadas.
- 15.7 A ação ou omissão, total ou parcial, da FISCALIZAÇÃO não eximirá a eventual CONCESSIONÁRIA da total responsabilidade pelos encargos e serviços de sua atribuição e competência, na forma da legislação em vigor.
- 15.8 A Fiscalização instituída pela CONCEDENTE inclui os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação, vigilância sanitária, instalações prediais/arquitetônicas, equipamentos/utensílios, cardápios, fluxos de produção, recepção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, nos quais ações para prevenção e controle de riscos, informação e formação para a busca da qualidade higiênico-sanitária e nutricional das refeições disponibilizadas pela CONCESSIONÁRIA, deverão estar definidas.

16 DA PROPOSTA

- 16.1 A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de restaurante/lanchonete previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos do:
- Valor da refeição por quilograma;
 - Valor do "LANCHE UNIVERSITÁRIO"
- 16.2 A validade da proposta deverá ser de no mínimo de 60 (sessenta) dias;
- 16.3 Os valores apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo qualquer alteração, seja para mais ou para menos;

- 16.4 A empresa participante do certame deverá apresentar a sua proposta de acordo com as especificações, conforme tabelas abaixo apresentadas:

TABELA 01				
ITEM	Especificação dos Serviços	Valor Base Estipulado	Percentual de Desconto em (%)	Valor Final (R\$)
01	Serviço de fornecimento refeição/KG	R\$ 37,93		
02	Serviço de Fornecimento do “Lanche Universitário”	R\$ 23,06		
PERCENTUAL DE DESCONTO GERAL - PDG %		R\$ 60,99		

16.4.1 O critério para julgamento das propostas de preços será de “**MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO GERAL**”.

16.4.2 **O PERCENTUAL DE DESCONTO GERAL** deverá observar a média conforme descrito abaixo:

$$2(\text{PDQR}) + 1 (\text{PDLU})/3 = \text{PDG}$$

PDQR - Percentual de Desconto no Quilo da Refeição

PDLU - Percentual de Desconto do “LANCHE UNIVERSITÁRIO”

PDG - Percentual de Desconto Geral

16.4.3 A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar o mesmo percentual de desconto do “Lanche Universitário” (PDLU) para cada item que compõe o “LANCHE UNIVERSITÁRIO” e demonstrar o valor final de cada produto com o desconto, conforme modelo:

TABELA 02				
ITEM	“Lanche Universitário”	Valor Base Estipulado	Percentual de Desconto em (%)	Valor Final (R\$)
01	Café com Leite (copo de 200 ml)	R\$ 2,12		
02	Pão na chapa (pão tipo francês e com manteiga)	R\$ 1,60		
03	Queijo quente (pão de forma, manteiga, e fatia de queijo muçarela)	R\$ 4,25		
04	Misto quente: em pão de forma, manteiga uma fatia de presunto (20 gramas) e uma fatia de queijo muçarela (30 gramas).	R\$ 4,50		
05	Suco natural de laranja (copo de 300 ml)	R\$ 5,06		

06	Salgados assados (croissant, pastel de forno e etc)	R\$ 3,87		
07	Bebidas à base de xaropes industrializados envazados em embalagens comerciais individuais	R\$ 1,66		
VALOR FINAL		R\$ 23,06		

17 DA TAXA REFERENTE À CONCESSÃO DA ÁREA

- 17.1 A taxa de concessão de uso mensal será de R\$ 1.006,80 (mil e seis reais e oitenta centavos) por mês.
- 17.2 No período de recesso determinado no calendário acadêmico e paralisações superiores a 15 dias a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 50% do valor acordado.

18 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 18.1 A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por todos os pagamentos de impostos, de taxas, contas de luz, água, gás, recolhimento de lixo, condomínio e outras que forem criadas referentes ao espaço físico ocupado.
- 18.2 Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de 30% (trinta por cento) da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.
- 18.3 O pagamento será realizado por meio de Guia de Recolhimento da União fornecida pela Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico, devendo ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês vencido.
- 18.4 O percentual acima poderá, a qualquer tempo, ser revisto pela UFRRJ, a fim de adequá-lo ao consumo real.

19 DO REAJUSTE DE PREÇOS

- 19.1 A taxa de cessão de área será reajustada, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.
- 19.1.1 O valor será reajustado como base, no índice IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), acumulado no período de 12 meses, ou, em caso de falta deste índice, por outro que venha substituí-lo.
- 19.2 Os preços do serviço de fornecimento de refeição/Kg e do “Lanche Universitário” serão reajustados, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato, de acordo com IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística);

19.2.1 O licitante vencedor da licitação poderá reduzir os preços acordados a qualquer tempo, se for de seu interesse.

19.3 A CONCESSIONÁRIA poderá exercer, perante a CONCEDENTE, seu direito ao reajuste dos preços da taxa de concessão por razão de prorrogar o CONTRATO. Sem pleitear o respectivo reajuste, ocorrerá a preclusão de seu direito de reajustar. (Acórdão nº 1.828/2008 – TCU/Plenário);

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

20 DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

20.1 O horário de funcionamento dos serviços contratados para o estabelecimento comercial objeto desta licitação, será das 07h30min às 19h de segunda a sexta feira, podendo ser alterado por ocasião de eventos acadêmicos, por meio de comunicado formal com no mínimo 3 (três dias) de antecedência à CONCESSIONÁRIA, em acordo com o dirigente da Unidade.

21 DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

21.1 A concessão de uso será de 12 (doze) meses, e poderá ser renovada por igual período, observando o limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que fique caracterizado interesse das partes, consoante inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

22 DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

22.1 A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar o serviço a ser executado no prazo de 21 (vinte e um) dias úteis após a assinatura do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, conseqüentemente, rescisão de contrato.

O presente Termo de Referência foi elaborado pela Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração, parte integrante deste processo.

Seropédica, ____ de _____ de 20__.

Ana Cláudia da Silveira Aleixo

Assistente em Administração

Mat. SIAPE 2278260

Aprovo o presente Termo de Referência, sendo este elaborado de acordo com a legislação vigente. Lembrando que a referida licitação está em consonância com a legislação pertinente, que autoriza a sua realização, em especial a Lei 10.520/2002, o Decreto 5.450/2005 e a Lei 8.666/93.

Norma Sueli Martins
Pró-Reitora de Assuntos Financeiros



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

ANEXO II - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

TABELA 01				
ITEM	Especificação dos Serviços	Valor Base Estipulado	Percentual de Desconto em (%)	Valor Final (R\$)
01	Serviço de fornecimento refeição/KG	R\$ 37,93		
02	Serviço de Fornecimento do "Lanche Universitário"	R\$ 23,06		
PERCENTUAL DE DESCONTO GERAL - PDG %		R\$ 60,99		

O **PERCENTUAL DE DESCONTO GERAL (PDG)** deverá observar a média conforme descrito abaixo:

$$2(\text{PDQR}) + 1 (\text{PDLU})/3 = \text{PDG}$$

PDQR – Percentual de Desconto no Quilo da Refeição

PDLU - Percentual de Desconto do "LANCHE UNIVERSITÁRIO"

PDG – Percentual de Desconto Geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
 PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
 DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
 COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

ANEXO III - MODELO DE PLANILHA DO LANCHE UNIVERSITÁRIO

TABELA 02				
ITEM	“Lanche Universitário”	Valor Base Estipulado	Percentual de Desconto em (%)	Valor Final (R\$)
01	Café com Leite (copo de 200 ml)	R\$ 2,12		
02	Pão na chapa (pão tipo francês e com manteiga)	R\$ 1,60		
03	Queijo quente (pão de forma, manteiga e fatia de queijo muçarela)	R\$ 4,25		
04	Misto quente: em pão de forma, manteiga uma fatia de presunto (20 gramas) e uma fatia de queijo muçarela (30 gramas).	R\$ 4,50		
05	Suco natural de laranja (copo de 300 ml)	R\$ 5,06		
06	Salgados assados (croissant, pastel de forno e etc)	R\$ 3,87		
07	Bebidas à base de xaropes industrializados envazados em embalagens comerciais individuais	R\$ 1,66		
VALOR FINAL		R\$ 23,06		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

ANEXO IV- MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAMOS, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 63/2017**, da UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, instalada no endereço _____, na cidade de _____, estado _____, compareceu nesta data nas áreas onde será realizada a **contratação de empresa especializada na prestação de serviço de restaurante e lanchonete, nas dependências do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado na Rodovia BR 465 - Km 07. Seropédica - RJ, CEP 23890-000**, objeto desta licitação, onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos relativos as atividades específicas, **inteirando-me das peculiaridades relativas aos serviços a serem executados e tomando ciência das reais condições dos mesmos**, para atender as necessidades da UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, conforme descrição no Anexo I deste Edital, efetuando-se o exame das áreas, esclarecendo todas as demais dúvidas pertinentes ao objeto desta licitação.

(local e data)

Assinatura e carimbo – SERVIDOR RESPONSÁVEL

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA

Concordamos com os termos da declaração acima, dando-nos por satisfeitos com as informações obtidas e plenamente capacitados a elaborar nossa proposta para a licitação.

(local e data)

(carimbo e assinatura do Técnico Responsável da empresa)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

ANEXO V - MODELO DE ATESTADO (OU DECLARAÇÃO) DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos (ou declaramos) que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____, estabelecida no (a) _____ administra (administrou) serviço especializado de _____ para este órgão (ou para esta empresa).

Atestamos (ou declaramos), ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Local e data

Assinatura e carimbo do emissor

Observações:

1. Este atestado (ou declaração) deverá ser emitido em papel que identifique o órgão (ou empresa) emissor; e
2. O atestado deverá estar visado pelo respectivo órgão fiscalizador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

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

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do contrato
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Valor total dos Contratos R\$ _____

Local e data

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENADORIA DE CONTRATOS E GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO

ANEXO VII

CONTRATO Nº. ____/____.

Contrato que entre si celebram a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e a empresa

_____ ,
instrumento este regido nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

A **UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na BR 465 km 07 Seropédica, Estado do Rio de Janeiro, doravante denominada **CONCEDENTE**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 29.427.465/0001-05, neste ato representada pelo seu Magnífico Reitor, Professor Ricardo Luiz Louro Berbara, CPF nº 483.564.257-00 RG nº 024127086 IFP/RJ, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, sediada na Rua _____, nº _____, _____, Estado do _____, CEP _____, doravante, denominada **CONCESSIONÁRIA**, representada neste ato pelo seu representante legal, _____, identidade nº _____, expedida pelo _____, CPF nº _____, conforme poderes expressos constantes do Processo nº **23083.009522/2017-56**, resolvem celebrar o presente Contrato, resultante do Pregão Eletrônico nº **63/2017**, realizado com fundamento no disposto na Lei 8.666/93, Lei nº 10.520/2002 e no Decreto nº 5.450/2005, IN SLTI/MPOG nº 02, de 30/04/2008, IN 06/2013 e IN 04 de 20 de março de 2015, e demais legislações correlatas, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1 A presente licitação tem como objeto a **contratação de empresa especializada na prestação de serviço de restaurante e lanchonete, nas dependências no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), localizado na Rodovia BR 465 - Km 07. Seropédica - RJ, CEP 23890-000**, conforme especificações constantes no Termo de Referência e demais anexos do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS CONTRATUAIS

2.1 O Instrumento Convocatório, seus anexos e demais termos do Processo Administrativo nº 23083.009522/2017-56, constituem-se em elementos integrantes deste Contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

3.1 As condições de execução dos serviços e seu recebimento estão estabelecidas no Termo de Referência.

3.2 O horário de funcionamento do estabelecimento será das 7:30 às 19h, de segunda a sexta-feira, e nos sábados em horário a ser estabelecido em acordo com o fiscal de contrato no caso de eventos.

CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, LANCHES E BEBIDAS

4.1 A CONCESSIONÁRIA implantará de forma adequada, com base nas informações disponibilizadas, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços de fornecimentos de refeições, visando obter uma operação correta e eficaz, realizando um serviço de maneira meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as instalações disponibilizadas.

4.2 O serviço de refeições a quilo deverá ser do tipo self service, devendo o CONCESSIONÁRIA disponibilizar os balcões próprios para o serviço.

4.3 O cardápio, a ser servido no refeitório, deverá ser apresentado MENSALMENTE, devendo a CONCESSIONÁRIA encaminhar a CONCEDENTE com 10 (dez) dias de antecedência ao fechamento do mês para que seja disponibilizado na intranet e por e-mail, devendo ser comunicado ao Fiscal do Contrato quaisquer alterações no cardápio com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência;

4.4 Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

4.5 O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) nutricionista ou pelo(a) Economista Doméstico do CONCESSIONÁRIA considerando que as refeições deverão ser de boa qualidade, com cardápio variado, não sendo exigido que o profissional encarregado de elaborar o cardápio mantenha vínculo efetivo com a empresa.

4.6 O(a) nutricionista, devidamente registrado(a) no CRN - Conselho Regional de Nutrição ou o Economista Doméstico, devidamente registrado(a) no Conselho de Economistas Domésticos, será responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

4.7 O serviço a ser executado no restaurante/lanchonete será:

- a) Fornecimento de almoço no sistema de autosserviço (self service), por quilograma, conforme especificado no Termo de Referência;

- b) Fornecimento de lanche conforme descrito no Termo de Referência;
- c) Fornecimento de “Lanche Universitário” conforme descrito no Termo de Referência;
- d) Fornecimento de serviço “a la carte”, conforme especificado no Termo de Referência;
- e) Fornecimento de bebidas conforme descrito no Termo de Referência;
- f) Fornecimento de “prato feito” conforme descrito no Termo de Referência.

4.7.1 As refeições fornecidas pela CONCESSIONÁRIA durante o almoço autosserviço (self service), “a la carte” e “prato feito”, deverão incluir diariamente, no mínimo:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
SALADAS	Tomate (deverá ser servidos todos os dias)
	1 tipo de vegetal folhoso (alface, alcega, chicória, agrião, etc.)
	2 tipos de vegetais crus não folhoso (pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rabanete, nabo, etc.)
	2 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, etc.) um deles poderá ser um tubérculo (batata, mandioca)
	1 tipo de brássica (couve-flor, brócolis, etc.)
GUARNIÇÕES FIXAS	Arroz branco
	Arroz Integral
	1 Tipo de Massa
	Feijão Carioca
	Feijão Preto (exceto quando tiver feijoada)
GUARNIÇÕES VARIADAS	Deverão ser servidas diariamente no mínimo 3 tipos de guarnições variadas (sugestão: arroz elaborado, purê, batata frita, suflê, farofa, feijão tropeiro, etc.)
PRATOS PRINCIPAIS (3 tipos diariamente)	Opção de carne vermelha bovina (sem osso e de primeira)
	Opção de pescado ou fruto do mar (2 vezes na semana)
	Opção de carne de aves (todos os dias)
	Opção de carne suína (1 vez por semana)

4.8.1.1 As guarnições devem estar sempre claramente identificadas e as saladas devem estar refrigeradas e dispostas em primeiro lugar.

4.8.1.2 O serviço de almoço deverá ser do tipo self-service, cobrado por quilograma de refeição servida. A CONCESSIONÁRIA, deverá oferecer aos usuários, um serviço de “prato feito”, a preço fixo, mantendo o sistema principal self-service, e desde que o preço do prato feito não ultrapasse a 50% (cinquenta por cento) do preço fixado para o quilograma da refeição fixada.

4.8.1.3 Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término no horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas etiquetas ou similares.

4.8.1.4 Temperos e complementos como molhos, azeites, pimenta, farinha, vinagre, etc., que deverão ficar à disposição dos usuários durante as refeições.

4.8.1.4.1 Se estes estiverem condicionados em recipiente alheio, deverão constar as informações e data de validade do respectivo produto.

4.8.1.5 Sal e temperos no preparo das refeições. A CONCEDENTE sugere que os temperos industrializados sejam evitados. Temperos prontos possuem 70% da ingestão diária recomendada de sódio. Assim, é recomendado o uso de temperos naturais, como ervas, temperos frescos como, alho, cebola, salsinha, cebolinha, orégano, manjericão, etc. e evitar ao máximo o uso de temperos industrializados.

4.9 Somente serão servidas bebidas **não alcoólicas**, dentre as quais se incluem:

SUCOS DE FRUTAS NATURAIS	Extraídos da polpa e néctar das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas in natura ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais, assim como as industrializadas e disponibilizadas em embalagens one-way ou tetra-pack de 200 e 300 ml;
SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS	Sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;
BEBIDAS À BASE DE XAROPES	Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;
REFRESCOS DE FRUTAS	Sucos diluídos em água. Neste caso, além das opções de embalagens industrializadas deverão ser disponibilizados refrescos de frutas por meio de refresqueira e distribuídos ao cliente em copos descartáveis de 200 ou 300 ml.
ÁGUA	Com ou sem gás e aromatizadas;
REFRIGERANTES	Bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;
LEITE	Desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurte;
CAFÉ	Café puro, cappuccino ou café com leite;
CHÁS	Quentes ou gelados e aromatizados;
COQUETÉIS NÃO ALCOÓLICOS	Mistura entre bebidas não-alcoólicas e outros elementos como suco de frutas, refrigerantes, leite, iogurtes, ervas, sorvetes, creme de leite, ovos, etc.

4.9.1 O refresco para distribuição em refresqueira poderá ser obtido a partir de sucos de frutas naturais (de preferência as de safra), de concentrados de frutas industrializados, podendo também ter a utilização de xaropes diluídos, desde que aprovados pela CONCEDENTE, não

sendo facultado o uso de xaropes de groselha, e, no caso do xarope de guaraná, só poderá ser utilizado de forma alternada com sucos de frutas naturais;

4.9.1 O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento, como por serviço de mesa. Independente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

4.9.2 **É terminantemente proibida a venda de bebidas alcoólicas;**

4.9.3 Oferecer açúcar e adoçante em sachês ou recipientes similares;

4.10 Para o serviço de lanchonete, além da oferta permanente das bebidas citadas no anterior (4.9), deverão ser disponibilizados os alimentos:

PÃES	Pão Francês com manteiga, na chapa ou não	
	Pão de Queijo	
	Pão com linguiça	
SANDUÍCHES FRIOS	COM	Queijo quente, misto quente, em pão de forma ou em pão francês
SANDUÍCHES NATURAL	FRIOS	SanduÍCHes tipo “natural” provenientes de fornecedores devidamente registrados nos órgãos competentes.
SANDUÍCHES		Hamburger, cheeseburger, cheese salada, cheeseegg, etc
BISCOITOS		Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não, salgadinhos industrializados tipo chips, snack food; muffins; barra de cereiais;
BOLOS SIMPLES		Sugestões: formigueiro, milho, fubá, mandioca, banana, laranja, limão.
TORTAS SALGADAS		Sugestões: torta de pão de forma, frango, palmito
TORTAS DOCES		Sugestões: tortas doces geladas diversos sabores
SALGADOS ASSADOS		Sugestões: Folheado, enroladinho, pastel, croissant
SALGADOS FRITOS		Sugestões: coxinha, rissole, pastel
FRUTAS	Frutas in natura. Dar preferência a frutas da época.	
	Salada de frutas	
OUTROS		Sugestões: Balas, bombons, doces industrializados, sorvetes e picolés.

4.10.1 Sanduíches tipo hambúrguer, cheeseburger, cheesesalada, cheeseegg, etc., que dependem de maior elaboração e processo de frituras; somente poderão ser servidos se os componentes crus forem devidamente higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/2014);

4.10.2 Deverão ser disponibilizados uma cesta de produtos na forma de “LANCHE UNIVERSITÁRIO”, que terá um preço menor que os demais lanches ofertados pela empresa. Os produtos que compõem o “LANCHE UNIVERSITÁRIO” são:

PÃO NA CHAPA	Pão Francês com manteiga, na chapa ou não
QUEIJO QUENTE	Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela (30 gramas cada fatia).
MISTO QUENTE	Misto quente: em pão de forma, manteiga uma fatia de presunto (20 gramas) e uma fatia de queijo muçarela (30 gramas).
SALGADOS ASSADOS	Sugestões: Folheado, enroladinho, pastel, croissant
REFRESCO DE FRUTAS	Refresco de frutas: sucos diluídos em água em copos descartáveis de 200ml
SUCO NATURAL	Suco natural de laranja em copos descartáveis de 300 ml.
CAFÉ COM LEITE	Café com Leite (copo de 200 ml)

4.11 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente de fornecedor registrado, de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Os molhos e ou condimentos disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês).

4.12 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar guardanapos e palitos de dente nas mesas dispostas no refeitório.

4.13 Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos ou de papel descartáveis.

4.14 A cozinha do restaurante/lanchonete objeto desta licitação deverá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo dos alimentos. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

- 4.15** A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas da UFRRJ, no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Termo de Referência para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante e lanchonetes nas dependências da UFRRJ.
- 4.16** A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
- 4.16.1** Assegurar o acesso livre ao espaço aos servidores da UFRRJ, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;
- 4.16.2** Apresentar comprovante de que houve contratação de seguros, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes, além daqueles que sejam obrigatórios por lei;
- 4.17** Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento. Será permitido ao CONCEDENTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² (três metros quadrados) para afixação de avisos e cartazes.

CLÁUSULA QUINTA - DA ESPECIFICAÇÃO DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS DE SANÇÕES RELACIONADAS

- 5.1** O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de refeições, da cozinha e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/2004, MS).
- 5.2** A periodicidade da limpeza pode variar de acordo com a necessidade, entretanto, deverá obedecer a um mínimo de frequência como o descrito no quadro a seguir:

DIARIAMENTE	SEMANALMENTE	OUTRAS FREQUÊNCIAS
1- Paredes na altura das bancadas.	1- Paredes até o teto.	1- Prateleiras do Estoque (quinzenal)
2- Pisos e rodapés.	2- Bancadas e mesas (partes inferiores).	2- Estrados (quinzenal)
3- Ralos.	3- Ralos (retirar grelhas).	3- Interruptores e Tomadas (quinzenal)
4- Área Externa.	4- Portas.	4- Tetos (conforme a necessidade).
5- Utensílios.	5- Janelas.	5- Telas (mensal).
6- Maçanetas.	6- Prateleiras da Cozinha.	6- Caixa de Gordura (mensal).
7- Lavatórios (pias).	7- Armários da Cozinha.	7- Luminárias (mensal).
8- Sanitários e Vestiário.	8- Coifa e Filtros.	8- Ductos de Exaustão (trimestral).
9- Monoblocos.	9- Refrigeradores.	9- Tubulações Externas (trimestral).
10- Recipientes de lixo.	10- Câmaras Frigoríficas.	10- Tubulações Internas (semestral).

11- Balcão Térmico (inclusive trocar água).	11- Freezers.	11- Caixa d'água (semestral)
12- Balcão Refrigerado.		12- Equipamentos (a cada uso).
13- Forno e Fogão.		13- Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento).
14- Mesas e Cadeiras do Refeitório.		14- Saboneteiras (a cada reabastecimento).
		15. Superfícies de trabalho, placas de altileno, utensílios (antes e depois de cada tarefa).

Adaptada a partir de: ABERC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª ed. São Paulo, 2003, p.84

5.3 Para as etapas da limpeza e sanitização, considerar: remoção dos resíduos/pré-lavagem/lavagem/sanitização/enxágüe.

5.4 O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico, Inorgânico e envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados, e depositados em locais adequados, livres de animais, a qual será recolhido diariamente sob a responsabilidade da UFRRJ.

5.5 Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:

5.5.1 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, quando implantados nas áreas da CONCEDENTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

5.5.2 Quando implantado pela CONCEDENTE, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

c) **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:** São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante.

d) **MATERIAIS RECICLÁVEIS:** Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)

- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

5.6 Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:

- 5.6.1** Estar acondicionados em recipiente próprio, provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza;
- 5.6.2** As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e posteriormente encaminhadas para reciclagem;
- 5.6.3** O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;
- 5.6.4** O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, deverá determinar horários diferenciados;
- 5.6.5** O lixo de fora da área de manipulação/produção deverá ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de pontos de água, de ralo, protegida da chuva, do sol, insetos, roedores, outros tipos de animais e pessoas estranhas;
- 5.6.6** O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

5.7 Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido:

5.7.1 Os manipuladores devem higienizar as mãos:

- Utilizar o sanitário
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz.

DEPOIS DE:

- Usar esfregões, panos e materiais de limpeza.
- Fumar.
- Recolher lixo ou outros resíduos.
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em dinheiro.

-
- Iniciar um novo serviço.

ANTES DE:

- Tocar em utensílios higienizados.
- Colocar luvas.

-
- Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas.

SEMPRE QUE:

- Antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
-

5.8 Procedimento para não ocorrência de contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final. Se tiver que usar o mesmo local para manipulação de carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc. deve-se lavá-lo com água e sabão e desinfeta-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

- 5.9** Proteção dos alimentos em preparação ou prontos, observando para que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos, ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- 5.10** Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo (30 minutos) necessário para a preparação do alimento.
- 5.11** Transferência do conteúdo não consumido dos enlatados abertos para recipientes próprios, onde deverão permanecer devidamente protegidos, tampados e identificados, armazenando-o sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.
- 5.12** É proibido o recongelamento de alimentos crus ou prontos, que tenham sido descongelados.
- 5.13** Após o descongelamento de carnes em geral, as mesmas devem ser consumidas em até 72 horas e no caso específico de pescados, o descongelamento deve completar-se no dia do consumo (até 24 horas).
- 5.14** A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74º C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 65ºC por 15 minutos e 70ºC por 2 minutos.
- 5.15** Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade.
- 5.16** Os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a contaminação. Para conservação quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65 ºC (sessenta e cinco graus celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.
- 5.17** A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10º a 65ºC).
- 5.18** Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e a gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado:
- 5.18.1** Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180ºC;
 - 5.18.2** Devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.
- 5.19** Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:
- 5.19.1** A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.).
 - 5.19.2** A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável.
 - 5.19.3** Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante.
- 5.20** Os manipuladores de alimentos deverão:

5.20.1 Lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção; quando tocarem materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário.

5.20.2 Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente e cor branca cujas condições incluem:

- h) Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente.
- i) Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- j) Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;
- k) Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço.
- l) Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas.
- m) Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem.
- n) Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.

5.20.3 Ser submetidos a exames clínicos e análises laboratoriais: hemograma, coprocultura, VDRL: na admissão e anualmente, cujos laudos deverão ficar disponíveis para fiscalização.

5.21 Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA.

5.22 A Fiscalização instituída pela CONCEDENTE inclui os procedimentos de BPF (Boas Práticas de Fabricação), vigilância sanitária, instalações prediais ou arquitetônicas, equipamentos e utensílios, cardápios, fluxos de produção, recepção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, nos quais ações para prevenção e controle de riscos, informação e formação para a busca da qualidade higiênico-sanitária e nutricional das refeições disponibilizadas pela CONCESSIONÁRIA, deverão estar definidas.

5.23 A Fiscalização realizará avaliações periódicas do serviço, a partir do primeiro mês de sua implantação, considerando o disposto no Termo de Referência e na legislação vigente e cujas solicitações de adequações deverão ser atendidas, considerando as etapas:

5.23.1 Advertência verbal (a critério da Comissão de Avaliação): consistirá em requisições de adequação feitas a partir da avaliação pela fiscalização e cujos prazos para o cumprimento estarão sujeitos ao julgamento da Fiscalização de acordo com os riscos epidemiológicos de saúde relacionados. Note-se que mesmo nestes casos, a fiscalização manterá registros da avaliação efetuada.

5.23.2 Notificação: constituído de três registros de infração por escrito que será instituída a partir de situações de irregularidades consideradas graves para as quais o prazo de cumprimento também estará sujeito aos riscos epidemiológicos relacionados. Expirado o prazo estipulado inicialmente, este poderá ser prorrogado desde que não exceda duas vezes o período inicial contando a data de entrega da advertência. Este registro de advertência também poderá ser

utilizado no acaso de não atendimento ao disposto no item anterior. Cada notificação implicará multa conforme item 8.6.

- 5.24** São circunstâncias atenuantes: as ações da CONCESSIONÁRIA não terem sido fundamentais para a consecução de evento; a errada compreensão da norma sanitária, admitida como desnecessária; quando patente a incapacidade da CONCESSIONÁRIA para entender o caráter ilícito de fato; a CONCESSIONÁRIA, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado; ter a CONCESSIONÁRIA sofrido coação a que não podia resistir a prática do ato; a irregularidade cometida ser pouco significativa.
- 5.25** São circunstâncias agravantes: ter a CONCESSIONÁRIA agido com dolo, eventual fraude ou má fé; ter a CONCESSIONÁRIA cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária; tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, a CONCESSIONÁRIA deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo; A CONCESSIONÁRIA coagir outrem para a execução material da infração; ter infração consequências calamitosas à saúde pública; ser a CONCESSIONÁRIA reincidente (quando o infrator comete nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada).

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 6.1** A CONCESSIONÁRIA, responsável pelo restaurante/lanchonete, deverá pagar mensalmente o valor da taxa de concessão de área, levando em consideração a área ocupada pelo restaurante/lanchonete;
- 6.2** O valor da taxa de concessão da área é de R\$1.006,80 (mil e seis reais e oitenta centavos) por mês, pago até o quinto dia útil subsequente ao mês vencido.
- 6.3** No período de recesso determinado no calendário acadêmico e paralisações superiores a 15 dias a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 50% do valor acordado.
- 6.4** A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por todos os pagamentos de impostos, de taxas, contas de luz, água, gás, recolhimento de lixo, condomínio e outras que forem criadas referentes ao espaço físico ocupado.
- 6.5** Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de 30% (trinta por cento) da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.
- 6.6** O pagamento será realizado por meio de Guia de Recolhimento da União fornecida pela Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico, devendo ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês vencido.
- 6.7** O percentual acima poderá, a qualquer tempo, ser revisto pela UFRRJ, a fim de adequá-lo ao consumo real.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

7.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, admitidas prorrogações anuais e sucessivas, por iguais períodos e limitado a 60 meses, comprovada a vantajosidade da prorrogação e mediante procedimento específico de aditamento, consoante inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA por:

- 8.1.1** Inexecução total ou parcial de quaisquer obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 8.1.2** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 8.1.3** Fraudar na execução do contrato;
- 8.1.4** Comportar-se de modo inidôneo;
- 8.1.5** Cometer fraude fiscal;
- 8.1.6** Não mantiver a proposta;
- 8.1.7** Apresentar documento falso;
- 8.1.8** Fizer declaração falsa;
- 8.1.9** Não assinar o contrato no prazo estabelecido.

8.2 Na hipótese de a CONCESSIONÁRIA ser inadimplente pela inexecução total ou parcial do contrato; por descumprimento da legislação sanitária; ser-lhe-á aplicada uma ou mais penalidades previstas na legislação, a saber:

- 8.2.1** Advertência e/ou termo de intimação;
- 8.2.2** Multa Contratual e /ou auto de multa pela fiscalização sanitária;
- 8.2.3** Suspensão do direito de participar de licitação e de contratar com a CONCEDENTE com prazo não inferior a 02 (dois) anos;
- 8.2.4** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, a ser divulgada na Imprensa Oficial, após ciência do interessado e, conseqüentemente cancelamento dos registros cadastrais.

8.3 Os atos relativos à aplicação das penas cominadas previstas nos subitens 8.2.3 e 8.2.4 serão divulgados na Imprensa Oficial e ocorrerão após ciência do interessado nos autos do processo que lhe derem origem.

8.4 Caberá pedido de reconsideração à autoridade que aplicar qualquer das penalidades especificadas nos subitens 8.2.1 e 8.2.2. Na hipótese do seu indeferimento, caberá recurso à Magnífica Reitora, nos prazos estipulados no Artigo 109 da Lei 8666/93 de 21/06/93.

8.5 Não serão aplicadas as multas decorrentes de “casos fortuitos” ou de “força maior”, devidamente comprovados e aceitos pela CONCEDENTE.

8.6 Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:

- 8.6.1** Advertência;
- 8.6.2** Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as

obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.

- 8.6.3** Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.
- 8.6.4** Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços.
- 8.6.5** Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato.
- 8.6.6** Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, a ser recolhida mediante Guia de Recolhimento da União a favor da Cedente.
- 8.6.7** Multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da parcela não executada sem prejuízo das demais penalidades previstas no Termo de Referência.
- 8.6.8** Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- 8.6.9** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO DO CONTRATO

9.1 Constituem motivo para rescisão do contrato:

- 9.1.1** O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- 9.1.2** O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- 9.1.3** O atraso injustificado no início do serviço;
- 9.1.4** A paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- 9.1.5** A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;
- 9.1.6** A subcontratação parcial do seu objeto, sem que haja prévia aquiescência da Administração, e autorização expressa no Edital ou contrato;
- 9.1.7** O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- 9.1.8** O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
- 9.1.9** A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- 9.1.10** A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- 9.1.11** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
- 9.1.12** Razões de interesse público de alta relevância e de amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o CONCEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- 9.1.13** A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- 9.1.14** O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes do serviço, ou parcelas deste, já recebidas, salvo em caso de calamidade

pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

- 9.1.15 A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;
 - 9.1.16 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
 - 9.1.17 Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
 - 9.1.18 A inexecução total ou parcial do objeto enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.
- 9.2 A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 9.3 Os procedimentos de rescisão, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da CONCEDENTE, serão formalmente motivados, asseguradas, à CONCESSIONÁRIA, na segunda hipótese, a produção de contraditório e dedução de ampla defesa, mediante prévia e comprovada intimação da intenção da Administração para que, se o desejar, a CONCESSIONÁRIA apresente defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento e, em hipótese de desacolhimento da defesa, interponha recurso hierárquico no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da intimação comprovada da decisão rescisória.
- 9.4 Quanto a sua forma a rescisão poderá ser:
- 9.4.1 Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;
 - 9.4.2 Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
 - 9.4.3 Judicial, nos termos da legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DAS CONCESSIONÁRIA

- 10.1 A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 10.2 A CONCESSIONÁRIA se obriga a efetuar os pagamentos devidos à CONCEDENTE observando as condições e prazos estabelecidos no contrato.
- 10.3 Conservar em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento a área a ser concedida, correndo por sua conta todas e quaisquer despesas, inclusive as relativas a manutenção e conservação do imóvel.
- 10.4 Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços, mantendo seus empregados devidamente uniformizados e asseados.
- 10.5 A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.6 Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e patrimoniais relativos ao objeto da presente concessão de uso.

- 10.7** É vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.
- 10.8** A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 15 dias a limpeza das caixas de gorduras.
- 10.9** Cabe a CONCESSIONÁRIA fornecer toalhas descartáveis ou de tecido em suas mesas, devendo ser substituídas imediatamente quando necessárias.
- 10.10** Colocar depósitos de lixos nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.
- 10.11** Será obrigatório o uso de álcool a 70°GL para uso de manipuladores e usuário.
- 10.12** Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do campus da UFRRJ, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, providenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.
- 10.13** Não permitir a circulação e a permanência de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONCESSIONÁRIA no espaço destinado a manipulação e preparo dos alimentos do restaurante e lanchonete, sem a devida autorização.
- 10.14** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.
- 10.15** Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas do campus da UFRRJ. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO2 e H2O.
- 10.16** Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do restaurante e lanchonete, incluindo área externa.
- 10.17** Utilizar materiais de limpeza de boa qualidade de modo a proporcionar condições adequadas de higiene, com ações bactericidas para cada caso, ou seja, para equipamentos, utensílios, pisos, paredes e etc.
- 10.18** Fica o imóvel destinado ao uso de restaurante e lanchonete, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for.
- 10.19** Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel de propriedade da CONCEDENTE, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.
- 10.20** Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.
- 10.21** Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.
- 10.22** Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.

- 10.23** Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhe indenizar a qualquer cliente da comunidade da CONCEDENTE, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados.
- 10.24** Arcar com despesas decorrentes de infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante execução dos serviços, ainda que no recinto do campus da UFRRJ.
- 10.25** A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar no ato de assinatura do contrato a documentação referente ao Referencial Técnico por suas atividades, habilitado e devidamente registrado por sua categoria profissional, conforme exigido pela legislação em vigor (Portaria 1428/1993). Deve apresentar também a proposta de mapa de cardápios assinado pelo mesmo, juntamente com planilha de proposição de preços do Kg do alimento e do “LANCHE UNIVERSITÁRIO”.
- 10.26** A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, no período de férias escolares realizar o controle de pragas e vetores urbanos (dedetização, desratização, descupinização). A terceirização só será admitida com a comprovação de que a(s) empresa(s) CONCESSIONÁRIA(S) tenha(m) a capacidade técnica compatível com o objeto a executar, devendo para tanto:
- 10.26.1** Dispor de licença para funcionamento para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 29 do Decreto nº 98.816/90 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;
- 10.26.2** Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados no Termo de Referência.
- 10.27** A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Fiscal do Contrato a relação nominal da (s) empresa (s) habilitada(s) para a execução dos serviços, que deverão preencher os requisitos mínimos exigidos em Lei e no Termo de Referência.
- 10.28** A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer treinamento para todos os seus funcionários de acordo com o Termo de Referência, apresentando à fiscalização da CONCEDENTE, quando solicitado, o correspondente comprovante do cumprimento dessa exigência.
- 10.28.1** A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar o serviço a ser executado no prazo de 21 (vinte e um) dias úteis após a assinatura do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, conseqüentemente, rescisão de contrato.
- 10.29** Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água.
- 10.30** Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº1, IN SLTI/MPOG nº001/2010, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.
- 10.31** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer: móveis (mesas e cadeiras), equipamentos (filtro de água, microondas, freezer, geladeira, máquina de café expresso, fogão, forno, estufa para salgados), talheres (garfos, colheres e facas para refeição e sobremesa), pratos de louça, copos de vidro, copos descartáveis para água e café, garrafas de café e chá, vasilhames, panelas, frigideiras e demais utensílios de cozinha, lixeiras com tampas acionadas por pedal e outros materiais necessários para o adequado funcionamento do restaurante e lanchonete.
- 10.32** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a afixar a Tabela de Preços dos itens oferecidos pelo Restaurante/Lanchonete, em local visível e de fácil acesso.
- 10.33** O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do Edital e de seus anexos.

- 10.34** A licitante vencedora começará suas atividades com as condições atuais do espaço a ser concedido, conforme a visita anteriormente feita pelo mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 11.1** Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo 67 da lei 8.666/93 através de portaria da Administração Superior da UFRRJ, para fiscalizar o contrato.
- 11.2** Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que por ventura venha existir durante a vigência do contrato, para que a mesma possa no período de 48 horas tomarem as providências necessárias.
- 11.3** Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do campus da UFRRJ para execução dos serviços ao objeto da concessão.
- 11.4** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 11.5** Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.
- 11.6** Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à continuidade dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo CONCEDENTE, não deve ser interrompida.
- 11.7** Tornar disponível fornecimento de energia elétrica e água potável nas dependências da CONCESSIONÁRIA para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da concessão.
- 11.8** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor Técnico competente.
- 11.9** Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA DESOCUPAÇÃO

- 12.1** Devolver a área, findo o prazo estipulado no contrato, nas condições em que a recebeu ou nas condições cujas alterações foram consentidas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

- 13.1** A taxa de cessão de área será reajustada, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.
- 13.2** O valor será reajustado como base, no índice IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), acumulado no período de 12 meses, ou, em caso de falta deste índice, por outro que venha substituí-lo.
- 13.3** Os preços do serviço de fornecimento de refeição/Kg e do “Lanche Universitário” serão reajustados, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato, de

acordo com IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística);

- 13.4** O licitante vencedor da licitação poderá reduzir os preços acordados a qualquer tempo, se for de seu interesse.
- 13.5** A CONCESSIONÁRIA poderá exercer, perante a CONCEDENTE, seu direito ao reajuste dos preços da taxa de concessão por razão de prorrogar o CONTRATO. Sem pleitear o respectivo reajuste, ocorrerá a preclusão de seu direito de reajustar. (Acórdão nº 1.828/2008 – TCU/Plenário);
- 13.6** O preço reajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA DO CONTRATO

- 14.1** A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar no prazo de 10 (dez) dias úteis, a apresentação da caução garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor do global do Contrato, em conformidade com art. 19, Inciso XIX da IN 02/2008 SLTI/MPOG, com as alterações incluídas pela IN 06/2013 e IN 04/2015.
- 14.2** A apresentação do comprovante de garantia deverá ser feita no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação por parte da CONCEDENTE.
- 14.3** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa 0,07%(sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2%(dois por cento).
- 14.4** O atraso superior a 25 (vinte cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.5** Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela CONCEDENTE, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da CONCESSIONÁRIA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.
- 14.6** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da alteração do valor contratual ou da prorrogação de sua vigência.
- 14.7** Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da CONCESSIONÁRIA, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída no prazo de até 7 (sete) dias consecutivos e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à CONCEDENTE.
- 14.8** A garantia prestada pela empresa CONCESSIONÁRIA será liberada ou restituída após a execução do contrato, desde que:
- 14.8.1** Não existam pendências com a UFRRJ e/ou outros encargos;
- 14.8.2** A não prestação de garantia no prazo determinado sujeitará o contratado às penalidades legalmente estabelecidas, sem prejuízo da rescisão do contrato.

14.8.3 Para a prestação da garantia contratual fica vedado à empresa CONCESSIONÁRIA pactuar com terceiros (seguradoras, instituições financeiras, etc), cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.

14.8.4 A garantia apresentada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deverá ter prazo de validade que abranja todo o prazo de execução do contrato e por mais três meses e deverá ser acompanhado por documentos que atestem o poder de representação do signatário da apólice ou carta-fiança.

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

14.8.5.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

14.8.5.2 Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

14.8.5.3 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e

14.8.5.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber;

14.9 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos itens 25.14, observada a legislação que rege a matéria.

14.10 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA;

14.11 A garantia será considerada extinta:

14.11.1 Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de delaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato; e

14.11.2 Após o término da vigência do contrato, que poderá se estendido em caso de ocorrência de sinistro.

14.12 O CONCEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

15.1 A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar o serviço a ser executado no prazo de 21 (vinte e um) dias úteis após a assinatura do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, conseqüentemente, rescisão de contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

16.1 O horário de funcionamento dos serviços contratados para o estabelecimento comercial objeto desta licitação, será das 07h30min às 19h de segunda a sexta feira, podendo ser alterado por ocasião de eventos acadêmicos, por meio de comunicado formal com no mínimo 3 (três dias) de antecedência à CONCESSIONÁRIA, em acordo com o dirigente da Unidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

17.1 O presente contrato, bem como os casos nele omissos, reger-se-ão pelas disposições dos diplomas normativos citados no preâmbulo do Edital e do Contrato, pela Lei nº 8.666/1993 e suas alterações, e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se subsidiariamente os princípios da Teoria Geral dos contratos, as disposições de Direito Privado e demais normas aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:

18.1.1 CONCEDENTE: a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro;

18.1.2 CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato;

18.1.3 FISCALIZAÇÃO: Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

19.1 Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse da CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1 Nos termos do art. 109, Inciso I da Constituição da República Federativa do Brasil, é competente o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária Federal do Rio de Janeiro, para dirimir questões relativas ao Edital, não resolvidas na esfera administrativa.

Seropédica, _____ de _____ de _____.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
CNPJ Nº 29.427.465/0001-05
CONCEDENTE

Empresa: _____
CNPJ Nº _____
CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS

Nome Legível: _____

Ass: _____

CPF: _____

Nome Legível: _____

Ass: _____

CPF: _____

DGCC/CCGEF

Página: _____

Rubrica: _____