



**Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Departamento de Material e Serviços Auxiliares
Assessoria Técnica**

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADOS

Edital de Pregão Eletrônico Nº 55/2018

A Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, mediante o(a) Pregoeiro(a) **Sandro Valério Gonçalves Martins**, designado pela Portaria nº 653, de 31 de agosto de 2018, publicada no D.O.U no dia 09 de setembro de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados, fará realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo **menor preço, CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO para exploração de serviços de LANCHONETE, por meio de Trailer fixo (tipo container), Trailer móvel ou Food Truck, a ser instalado no Campus Três Rio da UFRRJ**, conforme as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. O procedimento licitatório observará integralmente as disposições da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 3.555/00, do Decreto nº 5.450/05, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2010, do Decreto nº 7.746/12, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1/2010, do Decreto nº 2.271/97, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/08, da Lei Complementar nº 123/06, da Lei nº 11.488/2007, do Decreto nº 8.538/2015, da Lei nº 12.440/11, da Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 3/2011, Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 3/2013, e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, bem como a Lei 8.078/1990, e as exigências estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DATA DA SESSÃO: 19/11/2018

HORÁRIO: 10:00h (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: Portal de Compras do Governo Federal –
www.comprasgovernamentais.gov.br

I. DO OBJETO

- 1.1 A presente licitação tem como objeto a escolha mais vantajosa para a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO para exploração de serviços de LANCHONETE, por meio de Trailer fixo (tipo container), Trailer móvel ou Food Truck, a ser instalado no Campus Três Rio da UFRRJ**, conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I, e exigências estabelecidas neste Edital.

- 1.2 A licitação será realizada em lote, conforme tabela constante do Termo de Referência. Para a participação em grupo, o licitante deverá oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 1.3 Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no comprasnet e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência - Anexo I, o licitante deverá obedecer a este último.

II. DO CREDENCIAMENTO

- 2.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 2.2 O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de “login” e senha pelo interessado.
- 2.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 2.4 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 2.5 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

III. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1 A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados (**Sociedades Cooperativas de Consumo e Microempreendedor Individual - MEI**) cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.
- 3.2 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”.
 - 3.2.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.
- 3.3 Não poderão participar deste Pregão:
 - 3.3.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

- 3.3.1.1 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.
- 3.3.1.2 A autorização assemblear deverá observar as regras de convocação e de quórum para instauração e deliberação previstas em lei para cada tipo de sociedade.
- 3.3.1.3 Para fins de comprovação, o licitante deverá apresentar a ata da assembleia ou o documento equivalente.
- 3.3.2 Empresas que, embora qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, incidam em qualquer das vedações do artigo 3º, § 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006;
- 3.3.3 Empresas ou sociedades estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- 3.3.4 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;
- 3.3.5 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 72, § 8º, V da Lei nº 9.605/98;
- 3.3.6 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;
- 3.3.7 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.3.8 Empresas de que sejam proprietários, controladores ou diretores Deputados ou Senadores (cfr. art. 54, II da Constituição);
- 3.3.9 Empresas proibidas de contratar com o Poder Público nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa);
- 3.3.10 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;
- 3.3.11 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;
- 3.3.12 Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 3.3.13 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.
- 3.3.14 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 3.4 Somente será permitida a participação de cooperativas se as mesmas apresentarem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados **obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.**

- 3.4.1 O estatuto e objetivos sociais das cooperativas deverão prever e estar de acordo com o objeto licitado.
- 3.5 Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 3.5.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 3.5.1.1 Caso inexistente campo próprio no sistema eletrônico, a declaração deverá ser enviada ao pregoeiro até a data e horário marcados para abertura da sessão.
- 3.5.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- 3.5.3 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3.5.4 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.5.5 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 3.5.6 Que não faz utilização de trabalho degradante ou forçado.
- 3.6 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.
- 3.7 O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

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

- 4.1 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.
- 4.2 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.

- 4.3 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.
- 4.4 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.
- 4.5 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.
- 4.5.1 Caso inexistente campo próprio no sistema eletrônico, a declaração deverá ser enviada ao pregoeiro até a data e horário marcados para abertura da sessão.
- 4.5.2 A não apresentação da declaração de ME/EPP e equiparado importará na renúncia ao tratamento consagrado na Lei Complementar nº 123/06.
- 4.6 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.

V. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 5.1 Este Edital observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material bem como a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado, e de forma a não frustrar a competitividade.
- 5.2 A Contratada para o fornecimento dos bens e/ou execução dos serviços deverá observar as disposições contidas na IN 01/2010, em especial as contidas nos artigos 5º e 6º que sejam pertinentes ao objeto desta licitação como também deverá observar as demais disposições contidas no Termo de Referência.

VI. DO ENVIO DA PROPOSTA NO SISTEMA

- 6.1 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.

- 6.2 Nos valores propostos deverão estar incluídos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- 6.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 6.4 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 6.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.6 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 6.7 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.7.1 Valores unitário e total do item;
 - 6.7.2 Descrição detalhada do objeto, contendo, entre outras, as seguintes informações: descrição do serviço e/ou do bem ofertado; relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação; garantia e a forma de prestação aplicável.
- 6.8 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.9 Nos preços ofertados já deverão estar inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e as despesas decorrentes da execução do objeto. O Imposto de Renda de Pessoa Jurídica – IRPJ – e a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido – CSLL -, que não podem ser repassados à Administração, não serão incluídos na proposta apresentada.
- 6.10 O prazo de validade das propostas será de **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua aceitação.
- 6.10.1 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 6.11 Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa a desclassificação da proposta.
- 6.12 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

- 6.13 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 fornecer os bens bem como executar os serviços nos seus termos, utilizando, quando preciso, todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em quantidade e qualidade adequadas à perfeita execução contratual.

VII. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.
- 7.2 O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1 A desclassificação da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.2 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3 O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5 A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.
- 7.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.6.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item;
- 7.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.8 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
- 7.8.1 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 3 (três) segundos, conforme a IN SLTI/MPOG nº 3/2013;.

- 7.8.2 Os lances enviados em desacordo com o subitem anterior serão descartados automaticamente pelo sistema conforme consta na IN SLTI/MPOG nº 3/2011.
- 7.8.3 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação;
- 7.8.4 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.9 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.
- 7.10 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.11 Os lances apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 7.12 **Ao formularem seus lances os fornecedores participantes deverão oferecer lances cujo valor 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 arredondado (com no máximo duas casas decimais após a vírgula – casa dos centavos) resulte num valor, no máximo, igual ao valor do último lance ofertado.**
- 7.13 Se ocorrer a desconexão com o 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.
- 7.14 No caso da desconexão com o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 7.15 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.16 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.
- 7.17 Para aquisição de bens e serviços comuns de informática e automação relacionados ao grupo 1 do Termo de Referência e que estejam definidos no art. 16-A da Lei nº 8.248,

de 1991, será assegurado o direito de preferência previsto no seu artigo 3º, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.

- 7.18 O pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível a realização de eventual diligência.
- 7.19 Realizada a diligência, o pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

VIII. DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE

- 8.1 Se após a fase de lance, restarem duas ou mais propostas em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência:
- 8.1.1 Sucessivamente, aos serviços:
 - 8.1.1.1 Produzidos no País;
 - 8.1.1.2 Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
 - 8.1.1.3 Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
 - 8.1.2 Ao licitante pessoa física, que tenha exercido o múnus público de jurado, na condição do art. 439 do Código de Processo Penal.
 - 8.1.3 Na ausência das hipóteses de preferência acima enumeradas ou no caso de concurso entre as hipóteses previstas nos itens **8.1.1** e **8.1.2**, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
 - 8.1.4 Não se aplica o sorteio disposto no item **8.1.3**, quando, por sua natureza, o procedimento não admitir o empate real, como acontece na fase de lances do pregão, em que os lances equivalentes não são considerados iguais, sendo classificados conforme a ordem de apresentação pelos licitantes.

IX. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 9.1 Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, sua exequibilidade, bem quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 9.1.1 O critério de julgamento será **menor preço por item**:
- 9.2 Será desclassificada a proposta final que:
- 9.2.1 Não esteja em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 9.2.2 Contenha vícios insanáveis;
 - 9.2.3 Não apresente as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
 - 9.2.4 Apresentar preços finais superiores ao valor estimado estabelecido no Termo de Referência;
 - 9.2.5 Apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis.

- 9.2.5.1 Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 9.2.5.1.1 Comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
- 9.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.
- 9.4 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 9.5 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 9.6 Como condição prévia à aceitação da proposta, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal, seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.
- 9.7 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação do pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.7.1 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 9.8 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

- 9.9 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 9.10 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.
- 9.11 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, observados o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.
- 9.11.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 9.11.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 9.12 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, 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).

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

- 10.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 10.1.1 SICAF;
- 10.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 10.1.3 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).
- 10.1.4 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 10.2 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).

- 10.3 Constatada a existência de vedação à participação no certame, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.
- 10.4 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).
- 10.5 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.
- 10.6 Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá na forma prevista na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”.
- 10.7 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.

XI. DA HABILITAÇÃO

- 11.1 O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF, em relação à **habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista e habilitação técnica**, conforme disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.
- 11.1.1 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- 11.1.2 Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 11.2 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista e Qualificação econômico-financeira e Técnica, bem como documentação complementar.
- 11.3 **Documentos relativos à habilitação jurídica:**
- 11.3.1 Cédula de identidade, no caso de licitante pessoa física;

- 11.3.2 No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 11.3.3 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 11.3.4 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 11.3.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 11.3.6 No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC.
- 11.3.7 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;
- 11.3.8 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 11.3.9 No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 11.3.10 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

11.4 Documentos relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- 11.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 11.4.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita

Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- 11.4.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 11.4.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis de Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 11.4.5 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;
- 11.4.6 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal ou Estadual, conforme o caso, do domicílio ou sede do licitante;
 - 11.4.6.1 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais ou estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 11.4.7 Quando o contrato for executado por filial da empresa, o licitante deverá comprovar a regularidade fiscal e trabalhista da matriz e da filial;
- 11.4.8 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;
- 11.4.9 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);
 - 11.4.9.1 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
 - 11.4.9.2 A declaração do vencedor do certame acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
 - 11.4.9.3 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à 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). O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

11.4.9.4 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” ou revogar a licitação.

11.5 Documentos relativos à Qualificação Técnica:

- 11.5.1 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:
- 11.5.2 Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN) de sua jurisdição;
- 11.5.3 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;
 - 11.5.3.1 Será aceito o somatório de atestados e/ou declarações de períodos concomitantes para comprovar a capacidade técnica.
 - 11.5.3.2 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.
 - 11.5.3.3 Experiência mínima de 01 (um) ano na prestação de serviços no ramo do objeto da licitação, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura deste pregão.
- 11.5.4 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.
- 11.5.5 Somente serão aceitos atestados expedidos após um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.
- 11.5.6 O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

11.5.7 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.

11.5.7.1 A vistoria será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 11:30 horas e das 13:00 às 16:30 horas, devendo ser previamente agendada pelos telefones (21) 2681-1466 e 2681-4996 ou pelo email: gefisico.ufrj@outlook.com.

11.5.7.2 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.

11.5.7.3 As empresas que apresentarem a declaração de vistoria na fase preliminar ao certame licitatório estarão destituídas de nova apresentação na fase de habilitação.

11.5.7.4 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.

11.5.7.5 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.

11.6 Documentação complementar:

11.6.1 A 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:**

11.6.1.1 Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;

11.6.1.2 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;

11.6.1.3 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/09;

11.6.1.4 O enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, nos termos da Lei Complementar nº 123/06;

- 11.6.1.5 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);
- 11.6.2 A pessoa que assinar os documentos exigidos na documentação complementar prevista neste item deverá comprovar que detém poderes para agir em nome do licitante.
- 11.7 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.
- 11.8 Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.
- 11.9 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.
- 11.10 Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão ser apresentados:
- 11.10.1 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;
 - 11.10.2 Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;
 - 11.10.3 Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;
 - 11.10.4 Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório ou por servidor qualificado da UFRRJ.
- 11.11 Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, observado o disposto no item 12.9, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do fac-símile (21) 2682-1241 ou do e-mail pregao_dmsa@ufrj.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 3 (três) dias, após solicitação do pregoeiro para o endereço BR 465, Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000 - Seção de Pregão – sala 21 do Prédio Principal da UFRRJ.
- 11.12 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 11.14 A declaração do vencedor do certame acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

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

11.15.1 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 ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

11.17 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

11.18 O pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, consultará os sistemas de registros de sanções SICAF, LISTA DE INIDÔNEOS DO TCU, CNJ E CEIS, visando aferir eventual sanção aplicada à licitante, cujo efeito torne-a proibida de participar deste certame.

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

11.20 Constatado o atendimento às exigências previstas neste Edital, o licitante será declarado habilitado.

XII. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

- 12.3 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 12.3.1 O licitante subsequente, sendo respeitada a ordem de classificação, será convocado tendo por base o próprio preço que ofereceu na sessão de lances para a negociação prevista na Seção “Da Negociação”.
- 12.3.2 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 12.4 A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

XIII. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.
- 13.1.1 Posteriormente ao envio por meio eletrônico, a proposta deverá ser entregue/enviada para a Seção de Pregão – sala 21 do Prédio Principal da UFRRJ, no endereço BR 465, Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23.897-000, no PRAZO MÁXIMO DE 03 (três) dias úteis, após solicitação do pregoeiro, **em envelope fechado com os seguintes dizeres: Seção de Pregão e nº do Pregão Eletrônico.**
- 13.2 A Proposta de Preços escrita contendo as especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado deverá ser formulada e enviada, contendo os seguintes dados:
- 13.2.1 Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua aceitação;
- 13.2.2 A especificação clara, completa e minuciosa do objeto ofertado;
- 13.2.3 Declaração de que nos preços cotados estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Pregão;
- 13.2.4 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 licitante vencedor;
- 13.2.5 Valor unitário e total do item;
- 13.2.6 Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão;
- 13.2.7 Descrição do objeto e demais informações conforme cadastro realizado pelo licitante no sistema.
- 13.3 O não cumprimento das exigências do item 13.2 e seus subitens implicará na perda dos itens ganhos pelo licitante.
- 13.4 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

- 13.5 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado.
- 13.5.1 Caso os documentos sejam de procedência estrangeira deverão também ser devidamente consularizados.
- 13.6 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 13.6.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 13.7 Se o licitante declarado vencedor for desclassificado, o pregoeiro poderá proceder na forma prevista na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”.
- 13.7.1 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. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do fac-símile (21) 2682-1241 ou do e-mail pregao_dmsa@ufrj.br.

XIV. DOS RECURSOS

- 14.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido pelo Pregoeiro o prazo de no mínimo 30(trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretente recorrer e por quais motivos, em campo próprio no sistema.
- 14.2 Durante o prazo para manifestação da intenção de recorrer, caso não seja possível a visualização no sistema dos documentos de habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor do certame ou de qualquer outro documento dos autos, os licitantes interessados poderão solicitar ao Pregoeiro o envio através do e-mail: pregao_dmsa@ufrj.br.
- 14.3 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentalmente.
- 14.4 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;
- 14.5 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.
- 14.6 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema

eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.7 Manifestado o interesse de recorrer, o pregoeiro poderá:

- 14.7.1 Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;
- 14.7.2 Motivadamente, reconsiderar a decisão;
- 14.7.3 Manter a decisão, encaminhando o recurso para autoridade julgadora.

14.8 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.

- 14.8.1 Caso os autos do processo não estejam disponíveis para vista dos licitantes interessados, o prazo para recurso será suspenso.

14.9 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

XV. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 15.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 15.2 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

XVI. DO TERMO DE CONTRATO

- 16.1 A contratação com o adjudicatário será formalizada por intermédio de **Termo de Contrato**, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666/93.
- 16.2 Previamente à contratação, a Administração promotora da licitação realizará consulta ao SICAF para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação, conforme **IN SLTI/MPOG nº 04, de 15/10/2013**).
- 16.3 Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 5(cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 16.3.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

- 16.3.2 O prazo previsto para assinatura poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 16.4 Antes da assinatura do Termo de Contrato, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 16.4.1 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 16.5 O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses** contados a partir da data de sua assinatura, e poderá ser renovada por igual período, observando o limite máximo de 60 (sessenta) meses, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 16.6 A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.7 A contratada deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões nos serviços ou compras que se fizerem necessários, e na forma estabelecida no termo de contrato, anexo a este edital.
- 16.8 Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem durante sua vigência, de tudo dando ciência à Administração.

XVII. DO REAJUSTE

- 17.1 Os termos do reajusto estão previstos no Termo de Referência.

XVIII. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

XIX. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

XX. DA CONCESSÃO ONEROSA E DO PRAZO PARA PAGAMENTO

- 20.1 A empresa deverá ressarcir à Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, mensalmente, os valores estabelecidos no item 14.1 do Termo de Referência, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente a contar do recebimento do documento de cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante

deverá ser entregue à Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico em até 3 dias após a quitação.

20.1.1 O não pagamento da taxa de concessão até o 5º (quinto) dia útil, implicará multa de 2% (dois por cento) mais juros de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, a ser recolhida mediantes Guia de Recolhimento da União a favor da Concedente.

XXI. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

21.1.1 Não assinar o termo de contrato ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2 Apresentar documentação falsa;

21.1.3 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.4 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.5 Não manter a proposta;

21.1.6 Cometer fraude fiscal;

21.1.7 Comportar-se de modo inidôneo;

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

21.2 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.2.1 Multa de até 30 % (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

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

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

21.5 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

XXII. DA RESCISÃO DO CONTRATO

22.1 Os motivos para rescisão do contrato estão previstos no art. 78 da Lei nº 8.666/93.

22.2 A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

XXIII. DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL

23.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao_dmsa@ufrj.br, 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.

23.3 Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

23.4 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

23.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

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

23.7 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

XXIV. DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

24.1 A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

24.2 A revogação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

XXV. DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 25.1 A Administração, de ofício ou por provocação de terceiros, deverá anular o procedimento quando eivado de vício insanável.
- 25.2 A anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 25.3 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.
- 25.3.1 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dependam ou sejam consequência do ato anulado.
- 25.4 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
- 25.5 A nulidade do contrato administrativo opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
- 25.5.1 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.
- 25.6 Nenhum ato será declarado nulo se do defeito não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

XXVI. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 26.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 26.2 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

- 26.3 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 26.4 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 26.5 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 26.6 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 26.7 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.
- 26.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na UFRRJ.
- 26.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 26.10 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 26.11 As notas de empenho emitidas em favor da empresa fornecedora ganhadora do regular processo licitatório, serão enviadas via e-mail com link redimensionando ao www.portaldatransparencia.gov.br, e somente de forma subsidiária ou força maior, via fax, assim respeitando o princípio da eficiência e economicidade pública.
- 26.12 Se o licitante declarado vencedor recusar-se, injustificadamente, a assinar o Termo de Contrato, será convocado outro licitante, obedecida a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, podendo o pregoeiro negociar diretamente para que seja obtido preço melhor. A recusa injustificada poderá ensejar na aplicação das penalidades estabelecidas no edital, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades cabíveis.

- 26.13 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.
- 26.14 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.
- 26.15 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 Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2008, da Lei Complementar nº 123/06, e da Lei nº 8.666/93, subsidiariamente.
- 26.16 Para fins de aplicação das sanções administrativas, o lance é considerado proposta.
- 26.17 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.

XXVII. DOS ANEXOS

- 27.1 Constituem anexos do presente Edital, dele fazendo parte integrante:
- 27.1.1 ANEXO I - Termo de Referência;
 - 27.1.2 ANEXO II – Declaração de Composição de Preços;
 - 27.1.3 ANEXO III- Declaração de Sustentabilidade;
 - 27.1.4 ANEXO IV – Declaração de Não Emprego de Menores
 - 27.1.5 ANEXO V - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo da Habilitação;
 - 27.1.6 ANEXO VI – Declaração de Capacidade Técnica
 - 27.1.7 ANEXO VII - Declaração de Vistoria
 - 27.1.8 ANEXO VIII – Declaração de Vistoria Passada
 - 27.1.9 ANEXO IX- Declaração de Renúncia de Vistoria
 - 27.1.10 ANEXO X – Projeto Trailer
 - 27.1.11 ANEXO XI – Minuta de Contrato

XXVIII. DO FORO

- 28.1 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.

Seropédica – RJ, de de 201....

Assinatura da autoridade competente



Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Pró-Reitoria de Planejamento, Avaliação e Desenvolvimento Institucional

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 55/2018

PROCESSO Nº: 23083.015563/2017-81

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO

I. DO OBJETO

- 1.1 Concessão administrativa de uso de espaço físico para exploração de serviços de LANCHONETE, por meio de Trailer fixo (tipo container), Trailer móvel ou *Food Truck*, a ser instalado no Campus Três Rios da UFRRJ, sito a Av. Prefeito Alberto da Silva Lavinhas, nº1847- Centro- Três Rios – Rio de Janeiro, conforme condições especificadas neste Termo de Referência e anexos.
- 1.2 As especificações de Trailer móvel ou *Food Truck*, deverão permitir a execução de todos os serviços previstos nos itens V (Das Especificação dos Serviços de Fornecimento de Lanches e bebidas) e VI (Das Especificação de Higiene e Segurança dos Alimentos e Procedimentos) deste Termo de Referência. O Trailer móvel ou *Food Truck* deverá, ainda, estar devidamente registrado nos órgãos competentes.

II. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1 A realização desta concessão é necessária devido ao grande número de pessoas que circulam no Campus Três Rio. São estudantes, servidores técnico administrativos e docentes, trabalhadores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades na Universidade. O espaço a ser cedido é próprio e adequado para prestação do serviço de lanchonete com a qualidade necessária. A implantação de mais um local com serviços de alimentação é de suma importância para atender às demandas de toda comunidade do Campus.

III. DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

- 3.1 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) Portaria nº1.428 de 26 de novembro de 1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);
- f) Normas do INMETRO afetas à matéria.

IV. DA ÁREA DE CONCESSÃO

- 4.1 O espaço física objeto desta licitação, localizado no Instituto Três Rios da UFRRJ, possui área total de 12 m², conforme constante no Anexo X

V. DAS ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHES E BEBIDAS

- 5.1 O licitante vencedor deverá prestar os serviços de fornecimento de lanches e bebidas, conforme as especificações a seguir.

5.2 Bebidas:

- 5.2.1 O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento como por serviço de mesa, independente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal no salão de distribuição para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.
- 5.2.2 É expressamente proibida a comercialização ou utilização de bebidas alcoólicas no Campus Universitário, a qualquer título ou sob qualquer justificativa.
- 5.2.3 Somente serão servidas bebidas não alcoólicas, dentre as quais se incluem:
 - a) Os 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;
 - b) Os sucos concentrados de frutas industrializados: sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;
 - c) Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;
 - d) Refresco de frutas: sucos diluídos em água. Observe-se que 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 se de forma alternada com sucos de frutas naturais;
 - e) Água: com ou sem gás e aromatizadas;

- f) Refrigerantes: bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;
- g) Leite desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurtes;
- h) Chás: quentes ou gelados e aromatizados;
- i) Café, cappuccino e café com leite;
- j) 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.

5.3 Lanches:

- a) Salgados fritos e assados com recheios variados, tais como: quibe, bolinho de aipim, pastel de forno, empadas, coxinha de galinha, risoles, croissant e outros. Apenas o processo de acabamento poderá ser realizado no local, devendo estar prontos e ser apenas assados e/ou fritos nas dependências;
- b) Sanduíches com frios: misto quente e queijo quente, em pão francês ou de forma, entre outros, cuja preparação não dependa de utilização de frituras e saladas. Deverão ser disponibilizados durante todo o horário de funcionamento;
- c) Sanduíches tipo hamburger, cheeseburger, cheesesalada, cheeseegg, etc., que dependem de maior elaboração e processos de frituras; somente poderão ser servidos se os componentes crus forem higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/04);
- d) Sanduíches tipo “natural”;
- e) Pão francês com manteiga, na chapa ou não; pão com linguiça, pão com ovo;
- f) Misto quente: em pão de forma, manteiga e uma fatia de presunto e uma fatia de queijo muçarela;
- g) Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela;
- h) Balas, bombons, doces industrializados;
- i) Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não;
- j) Tortas doces geladas, bolos, tortas salgadas tipo empadão, quiches não industrializados, etc.;
- k) Castanhas, nozes, amendoim, salgados e doces, embalados industrialmente;
- l) Frutas in natura, salada de frutas. Dar preferência a frutas da época.

5.4 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de refeições, bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente 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).

5.5 O trailer/food truck objeto deste Termo de Referência deverá ser equipado com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo da alimentação. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.6 A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas da UFRRJ especificadas no Termo de Referência, principalmente no que se refere às instalações, conservação e limpeza.

5.7 A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:

- 5.7.1 Assegurar o acesso livre ao espaço objeto desta concessão aos servidores da UFRRJ, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;
- 5.7.2 Cobrir prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes.
- 5.7.3 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 para afixação de avisos e cartazes.

VI. DAS ESPECIFICAÇÃO DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS

- 6.1 O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de alimentos, da área de preparo e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/04, MS).
- 6.2 Os procedimentos de limpeza deverão ser executados sempre que necessários, contudo deverão obedecer a uma frequência mínima, conforme 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- Recipientes de lixo	8- Coifa e Filtros.	8- Ductos de Exaustão (trimestral)
9- Mesas e Cadeiras	9- Refrigeradores	9- Caixa d'água (trimestral).
	10- Freezers	10- Equipamentos (a cada uso)
		11- Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento)
		12- Saboneteiras (a cada reabastecimento)
		13- Superfícies de trabalho, placas de altileno, utensílio (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

- 6.3 Para as etapas da limpeza e sanitização, considerar: remoção dos resíduos, pré-lavagem, lavagem, sanitização e enxágüe.
- 6.4 O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico e Inorgânico, envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados e depositados em locais adequados, livres de animais, que será recolhido diariamente, sob a responsabilidade da UFRRJ.
- 6.5 Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:
- 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;
 - Quando implantado pela CONCEDENTE, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

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 fabricante.

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).

- 6.6 Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:
- Estar acondicionados em recipiente próprio, com tampa e pedal e ser de material de fácil limpeza;
 - As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva, para posterior envio para reciclagem;
 - O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;

- d) O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados;
- e) 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;
- f) O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

6.7 Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido:

6.7.1 Os manipuladores devem higienizar as mãos:

DEPOIS DE:	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar o sanitário - Tossir, espirrar ou assoar o nariz. - Usar esfregões, panos e materiais de limpeza. - Fumar. - Recolher lixo ou outros resíduos. - Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em dinheiro.
ANTES DE:	<ul style="list-style-type: none"> - Iniciar um novo serviço. - Tocar em utensílios higienizados. - Colocar luvas.
SEMPRE QUE:	<ul style="list-style-type: none"> - Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas. - Antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

- 6.8 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 desinfetá-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

- 6.9 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.

- 6.9.1 Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo (30 minutos) necessário para a preparação do alimento.

- 6.9.2 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.

- 6.9.3 A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.

- 6.9.4 Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- 6.9.5 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 65º C (sessenta e cinco graus célsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.
- 6.9.6 A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10º a 65ºC).
- 6.10 Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e a gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- 6.11 Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180ºC.
- 6.12 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.
- 6.13 Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:
- a) A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.);
 - b) A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável;
 - c) Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante;
- 6.14 Os manipuladores de alimentos deverão:
- 6.14.1 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;
 - 6.14.2 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.

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

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

VII. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 7.1 Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo 67 da lei 8.666/93 através da portaria do diretor do Campus da UFRRJ, para gestão e fiscalização do contrato.
- 7.2 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.
- 7.3 Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do campus da UFRRJ para execução dos serviços referentes ao objeto da concessão.
- 7.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 7.5 Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.
- 7.6 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 campus da UFRRJ, não deve ser interrompida.
- 7.7 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.
- 7.8 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor de Técnico competente.

- 7.9 Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, no Diário Oficial da União.

VIII. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 8.1 A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 8.2 A CONCESSIONÁRIA se obriga a efetuar os pagamentos devidos à CONCEDENTE observando as condições e prazos estabelecidos no contrato.
- 8.3 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.
- 8.4 Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços.
- 8.5 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.
- 8.6 Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e patrimoniais relativos ao objeto da presente concessão de uso.
- 8.7 É vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.
- 8.8 A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 30 dias a limpeza das caixas de gorduras.
- 8.9 Colocar depósitos de lixos nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.
- 8.10 Será obrigatório o uso de álcool a 70ºGL para uso de manipuladores e usuário.
- 8.11 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, previdenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.
- 8.12 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.
- 8.13 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.
- 8.14 Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do local.

- 8.15 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.
- 8.16 Fica o espaço físico objeto do certame destinado à exploração de serviços de LANCHONETE, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for.
- 8.17 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.
- 8.18 Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.
- 8.19 Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.
- 8.20 Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.
- 8.21 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.
- 8.22 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.
- 8.23 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:
- 8.23.1 Dispor de licença para funcionamento para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 37 do Decreto nº 4.074/02 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;
 - 8.23.2 Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados neste Termo de referência.
- 8.24 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.
- 8.25 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.

- 8.26 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.
- 8.27 Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água.
- 8.28 Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/10, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.
- 8.29 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 da lanchonete.
- 8.30 A CONCESSIONÁRIA obriga-se observar rigorosamente em seus serviços as normas estabelecidas pelas autoridades competentes de Saúde Pública, mantendo o efetivo controle sobre todos os procedimentos de armazenagem, manejo e preparo de alimentos, bem como receber somente gêneros cuja rotulagem, embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com a Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde;
- 8.31 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter permanentemente no local da prestação de serviços a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização, sempre que solicitados;
- 8.32 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a adquirir os produtos de limpeza e higienização de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004, ambas do Ministério da Saúde;
- 8.33 A remoção dos resíduos deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender ao disposto na Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde;
- 8.34 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a afixar a Tabela de Preços dos itens oferecidos pela Lanchonete, em local visível e de fácil acesso.

8.35 O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do Edital e de seus anexos.

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

IX. DA DESOCUPAÇÃO

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

X. DA FISCALIZAÇÃO

10.1 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.

10.2 A FISCALIZAÇÃO de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência não implica a corresponsabilidade da CONCEDENTE.

10.3 À Fiscalização cabe acompanhar a execução contratual, incluindo:

10.3.1 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

10.3.2 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 “Das Sanções”.

10.4 A Comissão Fiscalizadora também realizará o monitoramento do reajuste de preços.

10.5 Ouvida a Comissão Fiscalização, as penalidades serão impostas administrativamente pela Sra. Pró-Reitora de Assuntos Financeiros, cabendo recursos à Magnífica Reitora.

10.6 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.

10.7 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.

10.8 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.

XI. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 11.1 O horário de funcionamento dos serviços contratados para o estabelecimento comercial objeto desta licitação, será das 09h às 21h 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.

XII. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 12.1 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar urnas para que os usuários do estabelecimento alimentício possam fazer críticas ou elogios em relação aos serviços prestados.
- 12.2 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;
- 12.3 A CONCESSIONÁRIA se atentará às reclamações, buscando, sempre que possível, acatar as sugestões que sejam pertinentes e plausíveis.
- 12.4 Os meios eletrônicos e projetos institucionais também constituem meios de avaliação dos serviços.
- 12.5 A avaliação dos serviços poderá impactar na renovação do contrato.

XIII. DA PROPOSTA

- 13.1 A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de LANCHONETE previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos do:
- Valor do suco de laranja;
 - Valor da vitamina de fruta;
 - Valor do café com leite;
 - Valor do café;
 - Valor do queijo quente;
 - Valor do misto quente;
 - Valor do pão na chapa;
 - Valor do salgado frito;
 - Valor do salgado assado;
 - Valor do hambúrguer;
 - Valor do x-burguer;
 - Valor do sanduiche natural;
 - Valor do pão com ovo;
 - Valor do bolo (fatia);
- 13.2 A validade da proposta deverá ser de no mínimo de 60 (sessenta) dias;
- 13.3 Os valores apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo qualquer alteração, seja para mais ou para menos;

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

Lote 1	ITEM	Especificação dos Serviços	PREÇO (R\$)
	01	Suco natural de laranja (copo de 300 ml)	R\$ 5,30
	02	Vitamina de frutas	R\$ 4,25
	03	Café com Leite (copo de 200 ml)	R\$ 3,16
	04	Café	R\$ 2,50
	05	Queijo quente (pão de forma, manteiga, e fatia de queijo muçarela)	R\$ 5,66
	06	Misto quente: em pão de forma, manteiga uma fatia de presunto (20 gramas) e uma fatia de queijo muçarela (30 gramas).	R\$ 6,33
	07	Pão na chapa (pão tipo francês e com manteiga)	R\$ 2,66
	08	Salgado frito	R\$ 4,26
	09	Salgados assados (croissant, pastel de forno e etc)	R\$ 4,16
	10	Hambúrguer	R\$ 4,90
	11	X-Burguer	R\$ 6,00
	12	Sanduíche natural	R\$ 5,76
	13	Pão com ovo	R\$ 3,50
	14	Bolo (fatia)	R\$ 2,50
VALOR TOTAL			R\$ 60,94

13.4.1 O critério para julgamento das propostas de preços será de “MENOR PREÇO”.

XIV. DA TAXA REFERENTE À CONCESSÃO DA ÁREA

- 14.1 Proposta referente à taxa de concessão de uso mensal será de R\$ 356,00 (trezentos e cinquenta e seis reais) por mês.
- 14.2 No período de recesso determinado no calendário acadêmico e paralisações superiores a 15 (quinze) dias a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 50% do valor acordado.
- 14.3 Quando não houver necessidade de prestação dos serviços no local e o estabelecimento permaneça fechado, em períodos de recesso determinado no calendário acadêmico e/ou paralisações superiores a 15 (quinze) dias, a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 75%(setenta e cinco por cento) do valor acordado.
- 14.3.1 A interrupção dos serviços nos casos mencionados acima, deverá ser autorizada pela direção do Instituto ou responsável pelo espaço, mediante memorando à Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico atestando que no período informado não haverá a necessidade de prestação dos serviços.
- 14.3.2 A redução da taxa ficará vinculada ao documento citado.

XV. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 15.1 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 imóvel ocupado.
- 15.2 Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de 20% (vinte por cento) da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.
- 15.2.1 O percentual acima poderá, a qualquer tempo, ser revisto pela UFRRJ, a fim de adequá-lo ao consumo real.
- 15.3 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.
- 15.3.1 O não pagamento da taxa de concessão até o 5º(quinto) dia útil, implicará multa de 2% (dois por cento) mais juros de 0,1%(zero vírgula um 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 Concedente.

XVI. O REAJUSTE DE PREÇOS

- 16.1 A taxa de cessão de área será reajustada, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

- 16.1.1 O valor será reajustado com 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.
- 16.2 Os preços dos serviços de fornecimento 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);
- 16.2.1 O licitante vencedor da licitação poderá reduzir os preços acordados a qualquer tempo, se for de seu interesse.
- 16.3 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.

XVII. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 17.1 A concessão de uso será de 12 (doze) meses, e poderá ser renovada a critério da Administração desde que fique caracterizado interesse das partes.
- 17.2 A prorrogação da concessão será vinculada a adimplência da concessionária para com a concedente.
- 17.3 Caso haja débitos pendentes, a prorrogação da vigência ficará condicionada a quitação dos referidos débitos pela concessionária, devendo esta fazê-lo e apresentar os comprovantes de pagamento em até 40 (quarenta) dias antes do prazo de vigência contratual.

XVIII. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- 18.1 O prazo para início da execução do serviço será de até 21 dias após a assinatura do contrato.

XIX. DAS VEDAÇÕES À CONTRATADA

- 19.1 São expressamente vedadas à Contratada:
- 19.1.1 A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da Contratante, durante a vigência do contrato;
- 19.1.2 A veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Contratante; e
- 19.1.3 A subcontratação de outra empresa para a execução total ou parcial do objeto do contrato.

XX. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 20.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;

não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

XXI. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 21.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 21.2 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços.
- 21.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 21.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
- 21.5 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido em sua proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como a marca, a qualidade e a forma de uso.
- 21.6 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 21.7 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 21.8 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 21.9 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

XXII. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 22.1 As sanções administrativas aplicáveis à Contratada que cometer infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002 são as estabelecidas no Termo de Contrato (Anexo VII deste edital).

Seropédica – RJ, de de 2018.

Equipe de Planejamento da Contratação	
Integrante Técnico	Integrante Requisitante
<hr/>	<hr/>
Nome:	Nome:
Matrícula:	Matrícula:

Aprovo o presente Termo de Referência e os seus demais anexos, sendo estes elaborados 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.

Reginaldo Antunes dos Santos
Pró-reitor de Assuntos Financeiros



ANEXO II

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 55/2018

PROCESSO Nº: 23083.015563/2017-81

DECLARAÇÃO DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

NOME DA EMPRESA _____ **CNPJ** _____ **SEDE**
_____ **(endereço completo e telefone)**, declara, sob as penas da lei, que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, de qualquer natureza, que incidam sobre o objeto deste pregão, tais como: mão-de-obra, fretes, seguros, impostos e taxas em geral, conforme constante do Anexo I do referido Edital.

Nome, CPF e número da identidade do declarante



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 55/ 2018

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ **FONE/FAX:** _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 55/2018, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas e da obrigatoriedade do cumprimento ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG (e suas demais atualizações) no que for pertinente ao objeto desta licitação.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa se enquadre nesta condição (Instrução Normativa IBAMA nº 31, de 03 de dezembro de 2009; Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15 de março de 2013 e Instrução Normativa IBAMA nº 10, de 27 de maio de 2013).

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de 20__.

Nome: _____

RG/CPF: _____



ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE

MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 55/2018
PROCESSO Nº: 23083.015563/2017-81

.....(Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº (MATRIZ)
, por intermédio de seu representante legal o(a)
 Sr(a)..... portador(a) da Carteira de
 Identidade - RG nº..... e do CPF nº.....DECLARA, sob as
 penas da lei, para fins do disposto no inciso V, art. 27, da Lei federal nº 8.666/93,
 cumprindo o disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega
 menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor
 de dezesseis anos, assim como assume o compromisso de declarar a superveniência de
 qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

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

Em,de.....de 2018

.....
 (Assinatura do representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 55/ 2018

PROCESSO Nº 23083.015563/2017-81

.....(razão social), inscrito no CNPJ n.º....., com sede na
n.º....., cidade....., Estado....., por intermédio do seu(s) representante(s) legal(is),
Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º..... e inscrito no
CPF/MF sob o n.º....., DECLARA, sob as penas da lei, que até a presente data
inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

.....

(Data)

.....

(Assinatura (s) do (s) representante (s) legal (is))



**Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Departamento de Material e Serviços Auxiliares**

**ANEXO VI – 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.



ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PROCESSO Nº: 23083.015563/2017-81

DECLARAMOS, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 55/2018**, 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 serão executados os serviços, objeto desta licitação, onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos relativos as atividades específicas, inteirando-se 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)



ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA REALIZADA EM MOMENTO PASSADO

PROCESSO Nº: 23083.015563/2017-81

Para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 55 /2018 da UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, instalada no endereço _____, na cidade de _____, estado _____, DECLARA que concorda com os termos do Edital e seus anexos, dando-se por satisfeita com as informações obtidas, não entendendo como necessária a realização de nova vistoria, visto que esta empresa já realizou vistoria em data anterior à publicação do Edital para fins de elaboração da proposta comercial durante a fase de pesquisa de preços, realizada pela UFRRJ.

Esta empresa entende que não há necessidade de uma nova vistoria, pois está plenamente capacitada a elaborar sua proposta comercial para o objeto da presente licitação e, juntamente com o presente documento, apresentará o atestado que recebeu da Coordenação da COTIC quando realizou a vistoria.

(local e data)

(Carimbo e Assinatura do Responsável da Empresa)



ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA

PROCESSO Nº: 23083.015563/2017-81

Para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 55/2018**, da UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, instalada no endereço _____, na cidade de _____, estado _____, DECLARA, sob as penalidades da lei, que optou por não realizar a visita técnica, nos termos do subitem 9.1.1 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de realização do pregão já citado. Estando ciente das responsabilidades deste ato e afirma que irá cumprir com os deveres assumidos, possuindo pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato, de forma que a não realização da vistoria não será utilizada para eximir-se de suas obrigações.

(local e data)

(Carimbo e Assinatura do Responsável da Empresa)



Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Departamento de Material e Serviços Auxiliares

ANEXO X – Projeto Trailer





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 XI

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 23083.015563/2017-81, resolvem celebrar o presente Contrato, resultante do Pregão Eletrônico nº **55/2018**, 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. O presente Contrato tem como objeto a concessão administrativa de uso de Espaço Físico para exploração de serviço de LANCHONETE, por meio de Trailer fixo (tipo container), Trailer móvel ou *Food Truck*, a ser instalado a ser instalado no Campus Três Rios da UFRRJ, sito a Av. Prefeito Alberto da Silva Lavinhas, nº1847 – Centro-Três Rios- Rio de Janeiro, conforme especificações e condições constantes no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO

- 2.1. O presente contrato vincula-se ao Edital de Pregão Eletrônico nº 55/2018 e seus anexos, constante do processo 23083.015563/2017-81, bem como a proposta da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 3.1. As condições de execução dos serviços estão estabelecidas no Termo de Referência.
- 3.2. O prazo para início da execução do serviço será de até 21 dias após a assinatura do contrato.
- 3.3. O horário de funcionamento dos serviços contratados para o estabelecimento comercial objeto deste contrato, será das 07h30min às 21h, 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 QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHES E BEBIDAS

- 4.1. A Concessionária deverá prestar os serviços de fornecimento de lanches e bebidas, conforme as especificações a seguir:
- 4.2. Bebidas:
- 4.2.1. O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento como por serviço de mesa, independente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal no salão de distribuição para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.
- 4.2.2. É expressamente proibida a comercialização ou utilização de bebidas alcoólicas no Campus Universitário, a qualquer título ou sob qualquer justificativa.
- 4.2.3. Somente serão servidas bebidas não alcoólicas, dentre as quais se incluem:
- a) Os 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;
- b) Os sucos concentrados de frutas industrializados: sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;

- c) Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;
- d) Refresco de frutas: sucos diluídos em água. Observe-se que 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 se de forma alternada com sucos de frutas naturais;
- e) Água: com ou sem gás e aromatizadas;
- f) Refrigerantes: bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;
- g) Leite desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurtes;
- h) Chás: quentes ou gelados e aromatizados;
- i) Café, cappuccino e café com leite;
- j) 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.

4.3. Lanches:

- a) Salgados fritos e assados com recheios variados, tais como: quibe, bolinho de aipim, pastel de forno, empadas, coxinha de galinha, risoles, croissant e outros. Apenas o processo de acabamento poderá ser realizado no local, devendo estar prontos e ser apenas assados e/ou fritos nas dependências;
- b) Sanduíches com frios: misto quente e queijo quente, em pão francês ou de forma, entre outros, cuja preparação não dependa de utilização de frituras e saladas. Deverão ser disponibilizados durante todo o horário de funcionamento;
- c) Sanduíches tipo hamburger, cheeseburger, cheesesalada, cheeseegg, etc., que dependem de maior elaboração e processos de frituras; somente poderão ser servidos se os componentes crus forem higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/04);
- d) Sanduíches tipo “natural”;
- e) Pão francês com manteiga, na chapa ou não; pão com linguiça, pão com ovo;
- f) Misto quente: em pão de forma, manteiga e uma fatia de presunto e uma fatia de queijo muçarela;
- g) Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela;
- h) Balas, bombons, doces industrializados;
- i) Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não;
- j) Tortas doces geladas, bolos, tortas salgadas tipo empadão, quiches não industrializados, etc.;
- k) Castanhas, nozes, amendoim, salgados e doces, embalados industrialmente;
- l) Frutas in natura, salada de frutas. Dar preferência a frutas da época.

- 4.4. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de refeições, bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente 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).

- 4.5. O trailer/*food truck* objeto deste contrato deverá ser equipado com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo da alimentação. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 4.6. A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas da UFRRJ, no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Termo de referência em anexo.
- 4.7. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
- 4.7.1. Assegurar o acesso livre ao espaço objeto desta concessão aos servidores da UFRRJ, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;
- 4.7.2. Cobrir prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes.
- 4.7.3. 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 – DAS ESPECIFICAÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS

- 5.1. O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de alimentos, da área de preparo e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/04, MS).
- 5.2. Os procedimentos de limpeza deverão ser executados sempre que necessários, contudo deverão obedecer a uma frequência mínima, conforme 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- Recipientes de lixo	8- Coifa e Filtros.	8- Ductos de Exaustão (trimestral)

9- Mesas e Cadeiras	9- Refrigeradores	9- Caixa d'água (trimestral).
	10- Freezers	10- Equipamentos (a cada uso)
		11- Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento)
		12- Saboneteiras (a cada reabastecimento)
		13- Superfícies de trabalho, placas de altileno, utensílio (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 e enxágüe.
- 5.4. O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico e Inorgânico, envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados e depositados em locais adequados, livres de animais, que será recolhido diariamente, sob a responsabilidade da UFRRJ.
- 5.5. Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:
 - a) 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;
 - b) Quando implantado pela CONCEDENTE, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

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 fabricante.

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:

- Estar acondicionados em recipiente próprio, com tampa e pedal e ser de material de fácil limpeza;
- As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva, para posterior envio para reciclagem;
- O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;
- O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados;
- 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;
- 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:

DEPOIS DE:	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar o sanitário - Tossir, espirrar ou assoar o nariz. - Usar esfregões, panos e materiais de limpeza. - Fumar. - Recolher lixo ou outros resíduos. - Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em dinheiro.
ANTES DE:	<ul style="list-style-type: none"> - Iniciar um novo serviço. - Tocar em utensílios higienizados. - Colocar luvas.
SEMPRE QUE:	<ul style="list-style-type: none"> - Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas. - Antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

5.7.2. 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 desinfetá-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

5.7.3. 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.

5.7.4. Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo (30 minutos) necessário para a preparação do alimento.

- 5.7.5. 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.
- 5.7.6. É proibido o recongelamento de alimentos crus ou prontos, que tenham sido descongelados;
- 5.7.7. 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).
- 5.7.8. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.
- 5.7.9. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- 5.7.10. 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° C (sessenta e cinco graus célsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.
- 5.7.11. A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10° a 65°C).
- 5.7.12. Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado:
- 5.7.12.1. Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.
- 5.7.12.2. 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.
- 5.7.13. Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:
- a) A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.);
 - b) A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável;
 - c) Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante;
- 5.7.14. Os manipuladores de alimentos deverão:
- 5.7.14.1. 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;

5.7.14.2. 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.

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

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

CLÁUSULA SEXTA- DOS PREÇOS E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal será de R\$ 356 (trezentos e cinquenta e seis reais), relativo à concessão de uso do espaço físico objeto do certame.

6.2. 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.

6.3. 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 imóvel ocupado.

6.4. Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de 20% (vinte por cento) da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.

6.4.1. O percentual acima poderá, a qualquer tempo, ser revisto pela UFRRJ, a fim de adequá-lo ao consumo real.

- 6.5. Quando não houver necessidade de prestação dos serviços no local e o estabelecimento permaneça fechado, em períodos de recesso determinado no calendário acadêmico e/ou paralisações superiores a 15 (quinze) dias, a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 75%(setenta e cinco por cento) do valor acordado.
- 6.5.1. A interrupção dos serviços nos casos mencionados acima, deverá ser autorizada pela direção do Instituto ou responsável pelo espaço, mediante memorando à Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico atestando que no período informado não haverá a necessidade de prestação dos serviços.
- 6.5.2. A redução da taxa ficará vinculada ao documento citado.
- 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.
- 6.6.1. O não pagamento da taxa de concessão até o 5º(quinto) dia útil, implicará multa de 2% (dois por cento) mais juros de 0,1%(zero vírgula um 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 Concedente.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 7.1. A concessão de uso será de 12 (doze) meses, e poderá ser renovada a critério da Administração desde que fique caracterizado interesse das partes.
- 7.2. A prorrogação da concessão será vinculada a adimplência da concessionária para com a concedente.
- 7.3. Caso haja débitos pendentes, a prorrogação da vigência ficará condicionada a quitação dos referidos débitos pela concessionária, devendo esta fazê-lo e apresentar os comprovantes de pagamento em até 40 (quarenta) dias antes do prazo de vigência contratual.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES

- 8.1. Comete infração contratual, nos termos da Lei nº 8.666/93 e da Lei nº 10.520/02, a CONCESSIONÁRIA que:
- 8.1.1. Inexecutar total ou parcialmente quaisquer obrigações assumidas em decorrência da contratação, bem como executá-las irregularmente;
- 8.1.2. Ensejar o retardamento ou a interrupção da execução do objeto, ainda que no início da vigência;
- 8.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 8.1.4. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- 8.1.5. Não manter a proposta;
- 8.1.6. Deixar de entregar documentação exigida ou apresentar documentação falsa;
- 8.1.7. Não celebrar o contrato ou seus eventuais termos aditivos no prazo estabelecido.

- 8.2. Na hipótese da CONCEDENTE identificar alguma infração contratual, poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções, em conformidade com o art. 87 da Lei nº 8.666/93 e o art. 7 da Lei nº 10.520/02:
- 8.2.1. Advertência, para contratos oriundos de concorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão;
 - 8.2.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, aplicável a contratos oriundos de qualquer modalidade de licitação;
 - 8.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos, para contratos oriundos de concorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão;
 - 8.2.4. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 5 (cinco) anos, para contratos oriundos de pregão ou pregão eletrônico;
 - 8.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo superior a 2 (dois anos) e não superior a 5 (cinco) anos, para contratos oriundos de concorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão.
- 8.3. Será configurada inexecução total das obrigações assumidas em decorrência da contratação quando a CONCESSIONÁRIA:
- 8.3.1. Se recusar injustificadamente a assinar, aceitar ou retirar o contrato, ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela CONCEDENTE;
 - 8.3.2. Não iniciar injustificadamente em, no máximo, 21 (vinte e um) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, ou outro prazo estipulado pela CONCEDENTE a prestação dos serviços contratados, sendo tal ato considerado desistência e abandono por parte da CONCESSIONÁRIA;
 - 8.3.3. Executar todos os serviços contratados em desacordo com o pactuado, não sendo estes aceitos pela gestão e fiscalização nos primeiros 30 (trinta) dias corridos contados do início da execução do contrato;
 - 8.3.4. Paralisar injustificadamente a prestação dos serviços contratados por mais de 15 (quinze) dias corridos;
- 8.4. Nenhuma sanção administrativa será aplicada sem o devido processo administrativo, com a garantia do direito de apresentação de defesa prévia, exercício do contraditório e impetração de recurso administrativo pela CONCESSIONÁRIA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação ou da publicação na Imprensa Oficial, quando necessária, conforme art. 87, §2º da Lei 8.666/93.
- 8.4.1. Na hipótese da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade, o prazo para apresentação de defesa prévia e exercício do contraditório será de 10 (dez) dias corridos, conforme art. 87, §3º da Lei 8.666/93.
 - 8.4.2. A defesa prévia eventualmente apresentada será analisada e julgada pela autoridade impositiva da sanção, podendo esta requerer assessoria administrativa e jurídica.
 - 8.4.3. O recurso administrativo eventualmente impetrado será analisado e julgado pela autoridade superior àquela impositiva da sanção, podendo esta requerer assessoria administrativa e jurídica, exceto quando a autoridade impositiva for a representante máxima da instituição.
- 8.5. As sanções de advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos, e impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 5 (cinco) anos serão aplicadas pelo(a) Pró-reitor(a) de Assuntos Financeiros, ou seu adjunto, podendo outros

setores notificarem previamente quanto às infrações cometidas e aos prazos de defesa prévia.

- 8.6. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco) anos, será aplicada pelo(a) Magnífico(a) Reitor(a), ou seu vice, podendo outros setores notificarem previamente quanto às infrações cometidas e aos prazos de defesa prévia.
- 8.7. Pelo descumprimento de obrigações e cometimento de infrações contratuais, a CONCEDENTE aplicará sanções à CONCESSIONÁRIA, conforme os art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e art. 7 da Lei 10.520/02, considerando os seguintes parâmetros:
- 8.7.1. Advertência, para contratos oriundos de concorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão, nos casos de infrações leves e que não acarretaram prejuízos à CONCEDENTE;
- 8.7.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, aplicável a contratos oriundos de qualquer modalidade de licitação, para atrasos no cumprimento de obrigações contratuais, nos seguintes termos:
- 8.7.2.1. Sobre o valor global do contrato em casos de atraso na assinatura do contrato ou seus termos aditivos, início da execução do contrato e interrupção da execução, no limite dos prazos que não configurem inexecução total, previstos no item 8.3;
- 8.7.2.2. Sobre o valor global do contrato em casos de atraso na entrega ou na execução do serviço contratado, ou ainda na desocupação do espaço concedido;
- 8.7.2.3. Sobre eventuais valores inadimplidos, ou adimplidos com atraso, pela CONCESSIONÁRIA, acrescidos de 5% (cinco por cento), podendo a CONCEDENTE rescindir o contrato unilateralmente em casos de atrasos superiores a 90 dias;
- 8.7.2.4. Sobre o valor global ou parcial do contrato em casos omissos, seguindo os critérios de dosimetria internos;
- 8.7.3. Multa compensatória, aplicável a contratos oriundos de qualquer modalidade de licitação, por descumprimento total ou parcial de obrigações contratuais, nos seguintes termos:
- 8.7.3.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato em casos de inexecução total das obrigações assumidas em decorrência da contratação, previstos no item 8.3;
- 8.7.3.2. Percentual parcial do item anterior sobre o valor global do contrato em casos de inexecução parcial das obrigações assumidas em decorrência da contratação, calculado com proporcionalidade direta à parcela do serviço não executada, seguindo os critérios de dosimetria internos;
- 8.7.3.3. 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do contrato em casos de inexecução parcial das obrigações assumidas em decorrência da contratação, por ocorrência;
- 8.7.3.4. 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do contrato em casos de má prestação dos serviços contratados, apontados e fundamentados pelo gestor ou fiscal do contrato, ou ainda pela comunidade usuária, por ocorrência;

- 8.7.3.5. 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do contrato em casos de reincidência de infração penalizada com advertência;
- 8.7.3.6. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato em casos de reincidência de infração penalizada com multa compensatória;
- 8.7.3.7. 10% (dez por cento) sobre o valor global ou parcial do contrato em casos omissos, seguindo os critérios de dosimetria internos;
- 8.7.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos, para contratos oriundos de concorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão, proporcionalmente à gravidade da infração cometida e aos danos causados, seguindo os critérios de dosimetria internos;
- 8.7.5. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 5 (cinco) anos, para contratos oriundos de pregão ou pregão eletrônico, proporcionalmente à gravidade da infração cometida e aos danos causados, bem como a identificação ou não de má fé, dolo ou ilicitude na conduta do infrator, seguindo os critérios de dosimetria internos;
- 8.7.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo superior a 2 (dois anos) e não superior a 5 (cinco) anos, para contratos oriundos de concorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão, quando for identificada má fé, dolo ou ilicitude na conduta do infrator, seguindo os critérios de dosimetria internos;
- 8.8. Nos casos de inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia, será a aplicada multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), conforme art. 19, inciso XIX da IN 02/2008 SLTI/MPOG.
- 8.9. As multas aplicadas pela CONCEDENTE poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos por ela, ou ainda da garantia prestada pela CONCESSIONÁRIA, podendo inclusive perdê-la totalmente e responder por eventuais diferenças, conforme orienta o art. 80, inciso IV e art. 87, § 1º da Lei 8.666/93.
- 8.10. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a recolher a importância de multa devida no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento ou publicação da notificação de imposição de penalidade, exceto em casos onde haja anuência da CONCEDENTE com relação a prazo distinto deste.
- 8.11. Esgotados os meios administrativos de cobrança, o valor devido pela CONCESSIONÁRIA será encaminhado para cobrança judicial e inscrição na dívida ativa.
- 8.12. Não serão aplicadas sanções motivadas por atos ou omissões decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, devidamente fundamentados e comprovados pela CONCESSIONÁRIA e aceitos pela CONCEDENTE, com autorização expressa do Pró-reitor(a) de Assuntos Financeiros, ou de seu adjunto.

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.
- 9.5. Quando a rescisão ocorrer com base nos itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** a **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:
- 9.5.1. Devolução de garantia;
 - 9.5.2. Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;
 - 9.5.3. Pagamento do custo da desmobilização.
- 9.6. Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.
- 9.7. A rescisão de que trata o item **Erro! Fonte de referência não encontrada.** acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93:
- 9.7.1. Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
 - 9.7.2. Ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58 da Lei 8.666/93;
 - 9.7.3. Execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;
 - 9.7.4. Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.
- 9.8. A aplicação das medidas previstas nos itens 9.7.1 e 9.7.2 fica a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.
- 9.9. É permitido à Administração, no caso de concordata do contratado, manter o contrato, podendo assumir o controle de determinadas atividades de serviços essenciais.
- 9.10. Na hipótese do item 9.7.2, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do Ministro de Estado competente, ou Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DAS CONCESSIONÁRIA

- 10.1. A CONCESSIONÁRIA que possua domicílio ou sede da Empresa em local diverso do Município de Seropédica e/ou Estado do Rio de Janeiro terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos a partir da assinatura do instrumento contratual, para inscrever-se perante as referidas fazendas.
- 10.2. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 10.3. A CONCESSIONÁRIA se obriga a efetuar os pagamentos devidos à CONCEDENTE observando as condições e prazos estabelecidos no contrato.
- 10.4. 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.
- 10.5. Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços.
- 10.6. 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.
- 10.7. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e patrimoniais relativos ao objeto da presente concessão de uso.
- 10.8. É vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.
- 10.9. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 30 dias a limpeza das caixas de gorduras.
- 10.10. Colocar depósitos de lixo nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.
- 10.11. Será obrigatório o uso de álcool a 70ºGL 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, previdenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.
- 10.13. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.
- 10.14. 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.
- 10.15. Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do local.

- 10.16. 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.
- 10.17. Fica o espaço físico objeto do certame destinado à exploração de serviços de LANCHONETE, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for.
- 10.18. Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.
- 10.19. Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.
- 10.20. Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.
- 10.21. Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.
- 10.22. 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.
- 10.23. 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.
- 10.24. 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:
- 10.24.1. Dispor de licença para funcionamento para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 37 do Decreto nº 4.074/02 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;
- 10.24.2. Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados no Termo de referência.
- 10.25. 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.
- 10.26. 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.

- 10.27. 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.
- 10.28. Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água.
- 10.29. Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/10, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.
- 10.30. 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.
- 10.31. A CONCESSIONÁRIA obriga-se observar rigorosamente em seus serviços as normas estabelecidas pelas autoridades competentes de Saúde Pública, mantendo o efetivo controle sobre todos os procedimentos de armazenagem, manejo e preparo de alimentos, bem como receber somente gêneros cuja rotulagem, embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com a Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde;
- 10.32. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter permanentemente no local da prestação de serviços a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização, sempre que solicitados;
- 10.33. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a adquirir os produtos de limpeza e higienização de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004, ambas do Ministério da Saúde;
- 10.34. A remoção dos resíduos deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender ao disposto na Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde;
- 10.35. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a afixar a Tabela de Preços dos itens oferecidos pela Lanchonete, em local visível e de fácil acesso.
- 10.36. O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do Edital e de seus anexos.

- 10.37. 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 da portaria do diretor do Campus da UFRRJ, para gestão e fiscalização do 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 referentes 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 campus da UFRRJ, 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 de 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.

- 13.1.1. 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.
- 13.2. Os preços dos serviços de fornecimento 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);
- 13.2.1. O licitante vencedor da licitação poderá reduzir os preços acordados a qualquer tempo, se for de seu interesse.
- 13.3. 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 uteis, 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:
- a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo este 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;
 - b) seguro garantia;
 - c) fiança bancária.
- 14.2. 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.
- 14.3. 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.
- 14.4. 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.
- 14.5. 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).
- 14.6. 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.

- 14.7. 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.
- 14.8. 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.
- 14.9. 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.
- 14.10. As garantias efetuadas, em carta fiança bancária e seguro-garantia, deverão abranger o prazo de vigência do Contrato.
- 14.11. A garantia prestada pela empresa CONCESSIONÁRIA será liberada ou restituída após a execução do contrato, desde que:
- 14.11.1. Não existam pendências com a UFRRJ e/ou outros encargos;
- 14.11.2. A não prestação de garantia no prazo determinado sujeitará o contratado às penalidades legalmente estabelecidas, sem prejuízo da rescisão do contrato.
- 14.11.3. 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.
- 14.11.4. 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.
- 14.11.5. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
 - b) Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e
 - d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber;
- 14.12. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos itens 14.11.4, observada a legislação que rege a matéria.
- 14.13. 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;

14.14. A garantia será considerada extinta:

14.14.1. 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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

15.1. 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 8.666/93 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 SEXTA- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

16.1.1.CONCEDENTE: a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro;

16.1.2.CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto da licitação.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

16.1 As alterações contratuais julgadas convenientes serão realizadas por meio de Termos Aditivos. 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 DÉCIMA OITAVA- DO FORO

18.1. 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 Instrumento, não resolvidas na esfera administrativa.

Seropédica, _____ de _____ de 20____

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

NOME DA EMPRESA
CNPJ Nº _____
CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

Ass.: _____

Nome Legível: _____

CPF: _____

Ass.: _____

Nome Legível: _____

CPF: _____