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

Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 89/2022

(Processo Administrativo n° 23083.003664/2017-18)

Torna-se público que a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, por meio do Departamento de Materiais e Serviços Auxiliares, sediada na BR 465, Km 07 – Seropédica / RJ, CEP: 23.897000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 24/01/2023

Horário: 10h00min

Local: Portal de Compras do Governo Federal – **https://www.gov.br/compras/pt-br**

Critério de Julgamento: maior desconto global

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de **Concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, destinadoà prestação de serviço de LANCHONETE, nas dependências do Pavilhão Central (P1)**, Campus da UFRRJ em Seropédica**,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será realizada em grupo único, formados por 11 (onze) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*

1.3. *O critério de julgamento adotado será o maior desconto global do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*

2. 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 deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br/ por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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

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

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

3.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.1.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

3.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.3. caso o desconto seja inferior ao mínimo estabelecido no Termo de Referência;

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

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

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

3.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário;

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

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

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

3.3.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei

Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

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

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

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

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

3.3.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

3.3.8. que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

4.5. 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.

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. *valor unitário e total do item;*

5.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência*;*

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

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

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

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

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

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

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

6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **maior desconto global**.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto e fechado**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.*

6.9. *A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.*

6.10. *Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*

6.10.1. *Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*

6.11. *Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.*

6.11.1. *Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*

6.12. *Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.*

6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

6.17. O critério de julgamento adotado será o *maior desconto global,* conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

6.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.22. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

6.25.1. no país;

6.25.2. por empresas brasileiras;

6.25.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.25.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

6.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

6.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

6.27.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

6.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

7.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

7.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3.1. Considera-se inexequível a proposta que 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.

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

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

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 03 (três), sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a sua continuidade.

7.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:);

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

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas

ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

8.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.3. 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, que comprove a atual situação regular contratual da empresa junto à esta IFES, sob pena de inabilitação.

8.3.1. A solicitação desta declaração deverá ser feita por meio do e-mail gefisico.ufrrj@outlook.com em até 5 (cinco) dias úteis antes da abertura da sessão de licitação.

8.4. A empresa que não se enquadra no item 8.3, deverá apresentar declaração, conforme modelo do Anexo VII, informando que nunca teve vínculo com a UFRRJ, sob pena de inabilitação da licitante.

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

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

8.7. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação -econômico financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

8.7.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.7.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

8.7.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

8.8. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

8.9. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

8.11. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade

técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

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

8.13. **Habilitação jurídica:**

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

8.13.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

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

8.13.5. 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;

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

8.13.7. os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.14. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.14.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

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

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

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

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

8.15. **Qualificação Econômico-Financeira**.

8.15.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.15.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.15.2.1. no caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

8.15.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.15.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

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

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

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

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

8.15.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

8.16. **Qualificação Técnica:**

8.16.1. **Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN) de sua jurisdição;**

8.16.2. **Apresentação de um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da**

licitante que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação;

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

8.16.2.2. **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.**

8.16.2.3. **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.**

8.16.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

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

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

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

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

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

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

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

8.23. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*

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

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

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

9.3. *Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.*

9.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

9.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

9.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

9.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

9.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1. 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.

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

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

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

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

14.1. *Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.*

15. DO TERMO DE CONTRATO

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

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (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.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

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

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

15.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19. DO PAGAMENTO

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

19.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

20.1.3. apresentar documentação falsa;

20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.6. não mantiver a proposta;

20.1.7. cometer fraude fiscal;

20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

20.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao_dmsa@ufrrj.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.

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

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

21.5. 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.

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

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

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

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.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.

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

22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

22.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.

22.12.2. ANEXO II - Planta Baixa;

22.12.3. ANEXO III - Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços;

22.12.4. ANEXO IV - Modelo de Declaração de Sustentabilidade;

22.12.5. ANEXO V - Modelo de Declaração de Vistoria;

22.12.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração de Concordância e Dispensa de Vistoria;

22.12.7. ANEXO VII – Modelo de Declaração de não Vínculo com a UFRRJ;

22.12.8. ANEXO VIII - Minuta de Contrato.

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

Assinatura da autoridade competente

FABIO IZIDORO DA SILVA

Assinado de forma digital por FABIO IZIDORO DA SILVA
Dados: 2023.01.04 10:17:49 -03'00'

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n° 23083.003664/2017-18)

1. DO OBJETO

1.1. **Concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, destinadoà prestação de serviço de LANCHONETE, nas dependências do Pavilhão Central (P1)**, no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado na Rodovia BR 465 – Km 07. Seropédica – RJ, CEP 23890-000, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e demais anexos.

	ITEM	CATSER	Especificação dos Serviços	Valor Base Estipulado
GRUPO 1	**01**	015.210	Suco natural de laranja(300ml)	R$ 7,33
	02	015.210	Café	R$ 3,66
	03	015.210	Café com leite (200ml)	R$ 4,16
	04	015.210	Queijo Quente (pão de forma,manteiga, uma fatia de queijo)	R$ 7,96
	05	015.210	Misto quente (pão de forma, manteiga, uma fatia de presunto e uma fatia de queijo)	R$ 8,46
	06	015.210	Pão na chapa (pão tipo francêse commanteiga)	R$ 2,93
	07	015.210	Pão com ovo	R$ 4,80
	08	015.210	Salgado frito	R$ 5,66
	09	015.210	Salgado assado (croissant, pastel deforno, etc, exceto empadas)	R$ 5,66
	10	015.210	Sanduíche natural	R$ 10,95
	11	015.210	Bolo (fatia)	R$ 3,96
			Valor Total:	**R$ 65,53**

2. DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

2.1. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência, todas asdisposições 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 denovembrode 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 deBoas 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.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A realização dessa concessão é necessária para atender à demanda existente por serviços de alimentação de qualidade, considerando o grande número pessoas que circulam no Campus Seropédica da UFRRJ. São estudantes, servidores técnico-administrativos e docentes, trabalhadores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades na Universidade.

3.2. O espaço a ser concedido é próprio e adequado para prestação do serviço de lanchonete, com as condições de qualidade necessárias. A implantação de um local com serviços de alimentação de qualidade e a preços justos é de suma importância para a oferta de condições de permanência adequadas de toda comunidadeque trabalha e estuda na UFRRJ.

3.3. A presença de todas estas características - atendimento à maior parte dos servidores, estudantes e visitantes, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços no interesse exclusivo da administração - coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço público como elemento acessório do Contrato de Concessão. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo concessionário. Salienta-se que isso não importa em dano à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica e recolhimento de lixo serão ressarcidas ao erário pela CONCESSIONÁRIA.

3.4. O critério para julgamento das propostas de preços será de “MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO GERAL”, uma vez que o valor do objeto de disputa refere-se ao preço da cesta de alimentos e o licitante vencedor é aquele que oferecer o menor valor na cesta de alimentos para a comunidade acadêmica. Ter um menor valor no serviço de alimentação para o público de estudantes, servidores técnico-administrativos e docentes, trabalhadores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades na Universidade consiste em vantajosidade, pois um valor muito elevado na alimentação não atenderá todo o público circulante da UFRRJ, limitando o acesso à alimentação. Vale ressaltar que a natureza do presente certame licitatório resulta em arrecadação de receita para a Universidade, entretanto, não é o valor da cesta de alimentos a ser arrecado. Este valor é referente ao serviço de alimentação que será praticado na Universidade. O valor arrecadado consiste na taxa de concessão de uso de espaço físico, descrito no item 17 deste Termo de Referência.

4. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

5. DA ÁREA DE LOCAÇÃO

5.1. O espaço físico a ser explorado possui as características conforme consta na planta em Anexo II.

5.2. A área total da lanchonete localizada nas dependências do Pavilhão Central (P1) é de 71,58m².

6. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá executar o serviço com observância das especificações previstas neste Termo de Referência.

6.2. Os serviços serão prestados nas **dependências do Pavilhão Central (P1),** localizado na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, localizada na Rodovia BR 465 – Km 07- Seropédica/ RJ.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

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

7.2. O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) Nutricionista ou pelo(a) Economista Doméstico do CONCESSIONÁRIA considerando que a alimentação deverá ser de boa qualidade.

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

7.4. O documento que comprove o vínculo do(a) nutricionista ou do(a) Economista Doméstico com a empresa licitante deverá ser: CTPS ou contrato de trabalho ou contrato de prestação de serviços oucontrato social.

8. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar caderno para que os usuários da lanchonete possam fazer críticas ou elogios em relação aos serviços prestados.

8.1.1. O caderno será analisado mensalmente pelo fiscal do contrato.

8.2. A CONCESSIONÁRIA se atentará às reclamações, buscando, sempre que possível, acatar as sugestões que sejam pertinentes e plausíveis.

8.3. Os meios eletrônicos e projetos institucionais também constituem meios de avaliação dos serviços.

8.4. A avaliação dos serviços poderá impactar na renovação do contrato.

9. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, LANCHES EBEBIDAS

9.1. O serviço a ser executado na lanchonete será:

a) Fornecimento dos itens da cesta de alimentos;

b) Itens de “café da manhã” prontos e preparados na hora;
c) Itens de lanches prontos e preparados na hora;

d) Fornecimento de sanduíches tipo “fast food”;

e) Fornecimento de bebidas.

9.2. Sugestões:

a) Fornecimento de prato feito de massas tipo “semipronta”;

b) Massas congeladas prontas para consumo;

c) Tapiocas;

d) Sorvete e açaí.

9.3. Do serviço de **lanchonete**:

9.3.1. Da cesta de alimentos:

9.3.1.1. Suco natural de laranja (300ml);

9.3.1.2. Refresco de frutas: sucos diluídos em água em copos descartáveis de 200ml;

9.3.1.3. Café;

9.3.1.4. Café com Leite (copo de 200 ml);

9.3.1.5. Pão na chapa (pão tipo francês e com manteiga);

9.3.1.6. Queijo quente (pão de forma, manteiga, e fatia de queijo);

9.3.1.7. Misto quente: em pão de forma, manteiga uma fatia de presunto e uma fatia dequeijo;

9.3.1.8. Pão com ovo;

9.3.1.9. Salgado frito;

9.3.1.10. Salgados assados (croissant, pastel de forno, empadas, etc);

9.3.1.11. Sanduíche natural;

9.3.1.12. Bolo (fatia).

9.3.2. Especificação da disponibilidade dos itens:

9.3.2.1. Salgados fritos e assados com recheios variados. Sugestões: quibe, bolinhode aipim, pastel de forno, coxinhas de galinha, rissoles, croissant e outros.

9.3.2.2. Sanduíches. Sugestões: misto quente, queijo quente.

9.3.2.3. Sanduíche frio natural.

9.3.2.4. Pão de queijo.

9.3.2.5. Pão francês com manteiga na chapa ou não, com ovo. Sugestão: pão comlinguiça.

9.3.2.6. Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não, salgadinhosindustrializados. Sugestão: tipo chips, snack food, muffins, barra de cereais.

9.3.2.7. Doces industrializados ou não, balas, bombons e outros. Sugestão: tortas

docesgeladas, bolode pote, brownie, etc.

9.3.2.8. Bolos.

9.3.2.9. Salada de frutas.

9.3.3. Demais sugestões de serviços da lanchonete:

9.3.3.1. Sanduíches tipo hambúrguer, cheeseburguer, cheesesalada, etc.

9.3.3.2. Tortas salgadas tipo empadão e quiches.

9.3.3.3. Tapiocas com recheios de queijo, calabresa, presunto e queijo, marguerita,ovo, frango e outros.

9.3.3.4. Sorvetes, picolé e açaí.

9.3.3.5. Frutas in natura.

9.3.4. No fornecimento de sanduíches tipo “fast food”, deverão ser disponibilizados diariamenteasseguintes opções para os usuários:

a) Pães. Pão de forma e francês. Sugestões: gergelim ou integral.

b) Hamburger bovino ou filé de frango servidos com diferentes opções de acompanhamentos.Sugestões: tomate, alface, queijo, ovo, bacon, presunto, cebola, molhos diversos, maionese.

9.3.5. Do fornecimento de **bebidas**:

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

SUCOS DE FRUTAS NATURAIS	Extraídos da polpa e néctar das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas in natura ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais, assim como as industrializadas e disponibilizadas em embalagens one-way ou tetra-pack de 200 e 300 ml;
SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS	Sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;
BEBIDAS À BASE DE XAROPES	Bebidas à base de xaropes industrializados envasados emembalagens comerciais individuais;
REFRESCOS DE FRUTAS	Sucos diluídos em água. Neste caso, além das opções de embalagens industrializadas deverão ser disponibilizados refrescos de frutas por meio de refresqueira e distribuídos ao cliente em copos descartáveis de 200 ou 300 ml.
ÁGUA	Com ou sem gás e aromatizadas;
REFRIGERANTES	Bebidas carbonadas de sabor doce, apresentandoopções de marcas diversificadas;
LEITE	Desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurte;

CAFÉ	Café puro, cappuccino ou café com leite;
CHÁS	Quentes ou gelados e aromatizados;
COQUETÉIS **NÃO ALCOÓLICOS**	Mistura entre bebidas não-alcoólicas e outros elementos como suco de frutas, refrigerantes, leite, iogurtes, ervas, sorvetes, creme de leite, ovos, etc.

9.3.5.2. 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 degroselha, e, no caso do xarope de guaraná, só poderá ser utilizado de forma alternada com sucos de frutas naturais;

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

9.3.5.4. Oferecer açúcar e adoçante em saches ou recipientes similares;

9.3.5.5. É terminantemente proibida a venda de bebidas alcoólicas.

9.4. Da sugestão do fornecimento de massas:

9.4.1. No fornecimento de prato feito de massas tipo “semi-pronta”, deverão ser disponibilizadosdiariamente as seguintes opções para os usuários:

a) Massa. Sugestões: penne, talharim, farfalle, fettuchine e fusilli;

b) Molho. Sugestões: bolonhesa, branco, tomate e quatro queijos;

c) Ingredientes. Sugestões: cebola, alho, ervilha, frango, azeitona preta, bacon, champion, camarão, cenoura, queijo minas, queijo muçarela, linguiça calabresa e etc.

9.4.2. Temperos e complementos como molhos, azeites, pimenta, queijo ralado, etc., deverão ficar à disposição dos usuários durante as refeições;

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

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

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

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

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

9.10. A cozinha da lanchonete objeto desta licitação poderá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo dos alimentos. A adaptação dos espaçose instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é deresponsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.11. A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas da UFRRJ, no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Termo de Referência para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de lanchonetes nas dependências da UFRRJ.

9.12. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:

9.12.1. Assegurar o acesso livre ao espaço aos servidores da UFRRJ, no exercício da fiscalização docontrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;

9.12.2. Cobrir prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes.

9.13. Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nasparedes externas do estabelecimento.

9.13.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a afixar no ambiente do estabelecimento em local visível e de fácil acesso, a Tabela de Preços e demais informações dos itens da proposta vencedora do certame licitatório.

9.13.2. É permitido à CONCESSIONÁRIA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² (três metros quadrados) para afixação de avisos, cartazes e divulgação do cardápioda lanchonete.

10. ESPECIFICAÇÃO DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOSDE SANÇÕESRELACIONADAS

10.1. O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de refeições, da cozinha e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/2004, MS).

10.2. A periodicidade da limpeza pode variar de acordo com a necessidade, entretanto, deverá obedecer a ummínimo de frequência como o descrito no quadro a seguir:

DIARIAMENTE	SEMANALMENTE	OUTRAS FREQÜÊNCIAS
1- Paredes na altura dasbancadas.	1- Paredes até o teto.	1- Prateleiras do Estoque (quinzenal)
2- Pisos e rodapés.	2- Bancadas e mesas (partes inferiores).	2- Estrados (quinzenal)
3- Ralos.	3- Ralos (retirar grelhas).	3- Interruptores e Tomadas (quinzenal)
4- Área Externa.	4- Portas.	4- Tetos (conforme a necessidade).
5- Utensílios.	5- Janelas.	5- Telas (mensal).
6- Maçanetas.	6- Prateleiras da Cozinha.	6- Caixa de Gordura (mensal).
7- Lavatórios (pias).	7- Armários da Cozinha.	7- Luminárias (mensal).

8- Sanitários e Vestiário.	8- Coifa e Filtros.	8- Ductos de Exaustão (trimestral).
9- Monoblocos.	9- Refrigeradores.	9- Tubulações Externas (trimestral).
10- Recipientes de lixo.	10- Câmaras Frigoríficas.	10- Tubulações Internas (semestral).
11- Balcão Térmico (inclusive trocar água).	11- Freezeres.	11- Caixa d'água (semestral)
12- Balcão Refrigerado.		12- Equipamentos (a cada uso).
13- Forno e Fogão.		13- Borrifadores de desinfetantes (acada reabastecimento).
14- Mesas e Cadeiras doRefeitório.		14- Saboneteiras (a cadareabastecimento).
		15. Superfícies de trabalho, placas de altileno, utensílios (antes e depois de cadatarefa).

Adaptada a partir de: ABERC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DEREFEIÇÕES COLETIVAS.

Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª ed. São Paulo, 2003, p.84

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

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

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

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

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

a) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS: São todos os materiais que ainda não apresentamtécnicas 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 deverãoser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes –são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante.

b) MATERIAIS RECICLÁVEIS: Para os materiais secos recicláveis, deveráser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores

(VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

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

10.6. Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:

10.6.1. Estar acondicionados em recipiente próprio, provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza;

10.6.2. As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e posteriormente encaminhadas para reciclagem;

10.6.3. O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;

10.6.4. O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, deverá determinar horários diferenciados;

10.6.5. O lixo de fora da área de manipulação/produção deverá ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de pontos de água, de ralo, protegida da chuva, do sol, insetos, roedores, outros tipos de animais e pessoas estranhas;

10.6.6. O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

10.6.7. 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 conduçãode forma a atender ao disposto na Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde;

10.7. Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido:

10.7.1. Os manipuladores devem higienizar as mãos:

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

SEMPRE QUE:	-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.

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

10.9. Proteção dos alimentos em preparação ou prontos, observando para que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos, ou papeis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

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

10.11. Transferência do conteúdo não consumido dos enlatados abertos para recipientes próprios, onde deverão permanecer devidamente protegidos, tampados e identificados, armazenando-o sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações daembalagem.

10.12. É proibido o recongelamento de alimentos crus ou prontos, que tenham sido descongelados.

10.13. Após o descongelamento de carnes em geral, as mesmas devem ser consumidas em até 72 horas eno caso específico de pescados, o descongelamento deve completar-se no dia do consumo (até 24horas).

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

10.15. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade.

10.16. Os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a contaminação. Para conservação quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65 ºC (sessenta e cinco graus celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.

10.17. A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10º a 65ºC).

10.18. Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e a gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado:

10.18.1. Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180ºC;

10.18.2. Devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.

10.19. Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:

10.19.1. A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.).

10.19.2. A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável.

10.19.3. Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante.

10.20. Os manipuladores de alimentos deverão:

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

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

a) Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente.

b) Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

c) Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;

d) Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço.

e) Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação,não sendopermitidos calçados de tecidos ou lonas.

f) Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes,amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem.

g) Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca,gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.

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

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

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

10.23. A Fiscalização realizará avaliações periódicas do serviço, a partir do primeiro mês de sua implantação, considerando o disposto neste Termo de Referência e na legislação vigente e cujas solicitações de adequações deverão ser atendidas, considerando as etapas:

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

10.23.2. Notificação: constituído de três registros de infração por escrito que será instituída a partir de situações de irregularidades consideradas graves para as quais o prazo de cumprimento também estará sujeito aos riscos epidemiológicos relacionados. Expirado o prazo estipulado inicialmente, este poderá ser prorrogado desde que não exceda duas vezes o período inicial contando a data de entrega da advertência. Este registro de advertência também poderá ser utilizado no acaso de não atendimento ao disposto no item anterior. Após três notificações poderá ensejar a abertura de processo sancionador.

10.24. São circunstâncias atenuantes: as ações da CONCESSIONÁRIA não terem sido fundamentais para a consecução de evento; a errada compreensão da norma sanitária, admitida como desnecessária;

quando patente a incapacidade da CONCESSIONÁRIA para entender o caráter ilícito de fato; a CONCESSIONÁRIA, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado; ter a CONCESSIONÁRIA sofrido coação a que não podia resistir a prática do ato; a irregularidade cometida ser pouco significativa.

10.25. São circunstâncias agravantes: ter a CONCESSIONÁRIA agido com dolo, eventual fraude ou má fé; ter a CONCESSIONÁRIA cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão quecontrarie o disposto na legislação sanitária; tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, a CONCESSIONÁRIA deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes aevitá-lo ou saná-lo; A CONCESSIONÁRIA coagir outrem para a execução material da infração; ter infração consequências calamitosas à saúde pública; ser a CONCESSIONÁRIA reincidente (quando o infrator comete nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada).

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

11.1. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas depagamento: dinheiro, cartão de crédito, cartão de débito.

11.2. A CONCESSIONÁRIA se obriga a efetuar os pagamentos devidos à CONCEDENTE observando ascondições e prazos estabelecidos no contrato.

11.3. Conservar em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento a área a ser concedida, correndo por sua conta todas e quaisquer despesas, inclusive as relativas a manutenção e conservação do imóvel.

11.4. Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços, mantendo seus empregados devidamente uniformizados e asseados.

11.5. A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nalicitação.

11.6. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e patrimoniais relativos ao objeto da presente concessão de uso.

11.7. É vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.

11.8. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 30 dias a limpeza das caixas de gorduras.

11.9. Cabe a CONCESSIONÁRIA fornecer toalhas descartáveis ou de tecido em suas mesas, devendoser substituídas imediatamente quando necessárias.

11.10. Colocar depósitos de lixos nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmasfechadas e limpas.

11.11. Será obrigatório o uso de álcool a 70ºGL para uso de manipuladores e usuário.

11.12. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do campus da UFRRJ, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, providenciaria e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.

11.13. Não permitir a circulação e a permanência de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONCESSIONÁRIA no espaço destinado a manipulação e preparo dos alimentos da lanchonete, sem a devida autorização.

11.14. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregadosacidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.

11.15. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas do campus da UFRRJ. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO_2 e H_2O.

11.16. Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências da lanchonete, incluindo área externa.

11.17. Utilizar materiais de limpeza de boa qualidade de modo a proporcionar condições adequadas de higiene, com ações bactericidas para cada caso, ou seja, para equipamentos, utensílios, pisos, paredes e etc.

11.18. Fica o imóvel destinado ao uso de lanchonete, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for.

11.19. Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.

11.20. Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.

11.21. Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.

11.22. Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.

11.23. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhe indenizar a qualquer cliente da comunidade da CONCEDENTE, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados.

11.24. Arcar com despesas decorrentes de infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante execução dos serviços, ainda que no recinto do campus da UFRRJ.

11.25. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, no período de férias escolares realizar o controle de pragas e vetores urbanos (dedetização, desratização, descupinização). A terceirização só será admitida com a comprovação de que a(s) empresa(s) CONCESSIONÁRIA(s) tenha(m) a capacidade técnica compatível com o objeto a executar, devendo para tanto:

11.25.1. Dispor de licença para funcionamento para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 29do Decreto nº 98.816/90 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;

11.25.2. Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados neste Termo de Referência.

11.25.3. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Fiscal do Contrato a relação nominal da (s)empresa (s) habilitada(s) para a execução dos serviços, que deverão preencher os requisitos mínimos exigidos em Lei e neste Termo de Referência.

11.26. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer treinamento para todos os seus funcionários de acordo com este Termo de Referência. No caso de novas contratações de funcionários, os mesmos deverão ser submetidos ao treinamento para manipuladores de alimentos antes de iniciar suas funções.

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

11.28. Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água.

11.29. Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto naInstrução Normativa nº1, IN SLTI/MPOG nº001/2010, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.

11.30. 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 da lanchonete.

11.31. 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, estejamde 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;

11.32. 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;

11.33. 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, de26 de novembro de 1993 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004, ambas do Ministério da Saúde;

11.34. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a afixar no ambiente do estabelecimento em local visível e de fácil acesso, a Tabela de Preços e demais informações dos itens da proposta vencedora do certame licitatório.

11.35. O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do presente Termo de Referência e de seus anexos.

11.36. A licitante vencedora começará suas atividades com as condições atuais do espaço a ser concedido, conforme a visita anteriormente feita pelo mesmo ou com as alterações realizadas a partir de autorização da Instituição.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

12.1. Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo 67 da lei 8.666/93 através de portaria daAdministração Superior da UFRRJ, para fiscalizar o contrato.

12.2. Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que por ventura venha existir durante a vigência do contrato, para que a mesma possa no período de 48 horas tomarem as providências necessárias.

12.3. Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do campus da UFRRJ para execução dos serviços referentes ao objeto da concessão.

12.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.

12.5. Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.

12.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à continuidade dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo CONCEDENTE, não deve der interrompida.

12.7. Tornar disponível fornecimento de energia elétrica e água potável nas dependências da CONCESSIONÁRIA para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da concessão.

12.8. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor Técnico competente.

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

13. DA DESOCUPAÇÃO

13.1. Devolver a área em até 10 (dez) dias após o término da vigência contratual, nas condições em que arecebeu ou nas condições cujas alterações foram consentidas.

14. DAS SANÇÕES

14.1. Comete infração contratual, nos termos da Lei nº 8.666/93 e da Lei nº 10.520/02, a CONCESSIONÁRIA que:

14.1.1. Inexecutar total ou parcialmente quaisquer obrigações assumidas em decorrência da contratação, bem como executá-las irregularmente;

14.1.2. Ensejar o retardamento ou a interrupção da execução do objeto, ainda que no início da vigência;

14.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

14.1.5. Não mantiver a proposta;

14.1.6. Deixar de entregar documentação exigida ou apresentar documentação falsa;

14.1.7. Não celebrar o contrato ou seus eventuais termos aditivos no prazo estabelecido.

14.2. 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:

14.2.1. Advertência, para contratos oriundos de concorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão;

14.2.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, aplicável a contratos oriundos de qualquer modalidade de licitação;

14.2.3. 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;

14.2.4. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 5 (cinco) anos, para contratos oriundos de pregão ou pregão eletrônico;

14.2.5. 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 deconcorrência, tomada de preços, convite, concurso ou leilão.

14.3. Será configurada inexecução total das obrigações assumidas em decorrência da contratação quando a CONCESSIONÁRIA:

14.3.1. Se recusar injustificadamente a assinar, aceitar ou retirar o contrato, ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela CONCEDENTE;

14.3.2. Não iniciar injustificadamente em, no máximo, 21 (vinte e um) dias corridos, contados a partir da ordem de serviço dada pelo gestor do contrato, ou outro prazo estipulado pela CONCEDENTE a prestação dos serviços contratados, sendo tal ato considerado desistência e abandono por parte da CONCESSIONÁRIA;

14.3.3. 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;

14.3.4. Paralisar injustificadamente a prestação dos serviços contratados por mais de 15 (quinze) dias corridos;

14.4. 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.

14.4.1. 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.

14.4.2. A defesa prévia eventualmente apresentada será analisada e julgada pela autoridade impositiva da sanção, podendo esta requerer assessoria administrativa e jurídica.

14.4.3. 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.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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 Lei10.520/02, considerando os seguintes parâmetros:

14.7.1. 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;

14.7.2. 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:

14.7.2.1. 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, nolimite dos prazos que não configurem inexecução total, previstos no item 14.3;

14.7.2.2. Sobre o valor global do contrato em casos de atraso na entrega ou na execução doserviço contratado, ou ainda na desocupação do espaço concedido;

14.7.2.3. 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;

14.7.2.4. Sobre o valor global ou parcial do contrato em casos omissos, seguindo os critériosde dosimetria internos;

14.7.3. Multa compensatória, aplicável a contratos oriundos de qualquer modalidade de licitação, por descumprimento total ou parcial de obrigações contratuais, nos seguintes termos:

14.7.3.1. 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 14.3;

14.7.3.2. 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;

14.7.3.3. 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do contrato em casos de inexecução parcial das obrigações assumidas em decorrência da contratação, por ocorrência;

14.7.3.4. 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;

14.7.3.5. 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do contrato em casos de reincidênciade infração penalizada com advertência;

14.7.3.6. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato em casos de reincidênciadeinfração penalizada com multa compensatória;

14.7.3.7. 10% (dez por cento) sobre o valor global ou parcial do contrato em casosomissos,seguindo os critérios de dosimetria internos;

14.7.4. 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;

14.7.5. 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;

14.7.6. 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 deconcorrência, 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.

14.8. As multas aplicadas pela CONCEDENTE poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmentedevidos por ela, podendo responder por eventuais diferenças, conforme orienta o art. 80, inciso IV e art. 87, § 1º daLei 8.666/93.

14.9. 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.

14.10. Esgotados os meios administrativos de cobrança, o valor devido pela CONCESSIONÁRIA será encaminhadopara cobrança judicial e inscrição na dívida ativa.

14.11. Não serão aplicadas sanções motivadas por atos ou omissões decorrentes de casos fortuitos ou deforça 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.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. Os serviços eventualmente contratados serão fiscalizados através de representantes credenciados pela CONCEDENTE, daqui por diante denominado FISCALIZAÇÃO, independentemente de qualquer outra supervisão, assessoramento ou acompanhamento, que venham a ser determinadospela CONCEDENTE, a seu exclusivo Juízo.

15.2. A FISCALIZAÇÃO de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da

CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência não implica a corresponsabilidade da CONCEDENTE.

15.3. A Fiscalização cabe acompanhar a execução contratual, incluindo:

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

15.3.2. Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA, qualquer falha ou deficiência do serviço, fixando-lhe prazos para sua correção, bem como encaminhar as devidas sanções previstas conforme item 14 (Das Sanções).

15.4. A Comissão Fiscalizadora também realizará monitoramento do reajuste de preços.

15.5. Ouvida a Comissão Fiscalização, as penalidades serão impostas administrativamente pelo Sr. Pró-Reitor deAssuntos Financeiros, cabendo recursos ao Magnífico Reitor.

15.6. A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da FISCALIZAÇÂO, permitindo livre acesso aos serviços em execução, bem como atendendo prontamente às soluções que lhe forem efetuadas.

15.7. A ação ou omissão, total ou parcial, da FISCALIZAÇÃO não eximirá a eventual CONCESSIONÁRIA da total responsabilidade pelos encargos e serviços de sua atribuição e competência, na forma da legislação em vigor.

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

16. DA PROPOSTA

16.1. A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de lanchonete previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos do:

16.1.1. **Valor da cesta de alimentos**;

16.2. A validade da proposta deverá ser de no mínimo de 60 (sessenta) dias;

16.3. Os valores apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo qualquer alteração, seja para mais ou para menos;

16.4. A empresa participante do certame deverá apresentar a sua proposta de acordo com as especificações, conforme modelo do anexo III.

16.5. O critério para julgamento das propostas de preços será de "**MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO ACUMULADO**".

a) O desconto acumulado será calculado através do valor final total ofertado.

b) O desconto será dado item a item, vencendo quem ofertar o maior desconto acumulado.

16.6. Ao final da licitação a licitante deverá arredondar os valores finais com a aplicação do desconto para o inteiro menor mais próximo, com final XX,00 ou XX, 05. Ex: Se após a aplicação do desconto o valor final for R$ 3,96 (três reais e noventa e seis centavos), na proposta deverá consta R$ 3,95 (três reais e noventa e cinco centavos).

17. DA TAXA REFERENTE À CONCESSÃO DA ÁREA

17.1. A taxa de concessão de uso mensal será de **R$ 663,67 (seiscentos e sessenta e três reais e sessenta esete centavos)**.

17.2. 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% (cinquenta por cento) do valor acordado.

17.3. 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.

17.3.1. A interrupção dos serviços nos casos mencionados acima, deverá ser autorizada pela direção do Instituto ou responsável pelo espaço, mediante memorando à Coordenação deContratos e Gestão de Espaço Físico atestando que no período informado não haverá a necessidade de prestação dos serviços.

17.3.2. A redução da taxa ficará vinculada ao documento citado.

18. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por todos os pagamentos de impostos, de taxas, contas de luz, água, gás, recolhimento de lixo, condomínio e outras que forem criadas referentes ao imóvel ocupado.

18.2. O início da cobrança da taxa de concessão de uso se dará a partir da ordem de serviço dada pelo gestor do contrato.

18.3. Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de **30% (trinta por cento)** da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.

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

18.4. O pagamento da taxa de concessão de uso do espaço físico poderá sofrer insenção em função de investimento inicial em infraestrutura do imóvel realizado pela CONCESSIONÁRIA, com a aprovação e fiscalização da Coordenadoria de Projetos de Engenharia e Arquitetura – COPEA e autorização expressa daPró-Reitoria de Assuntos Financeiros da UFRRJ.

18.4.1. O prazo de isenção do pagamento da taxa de concessão de uso do espaço físico será proporcional ao valor do investimento a ser realizado.

18.5. O pagamento será realizado por meio de Guia de Recolhimento da União fornecida pelaCoordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico, devendo ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês vencido.

18.5.1. 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.

19. DO REAJUSTE DE PREÇOS

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

19.1.1. O valor será reajustado como base, no índice IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) ou IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), o que for menor, acumulado no período de 12 (doze) meses, ou, emcaso de falta destes índices, por outro que venha substituí-lo.

19.2. O preço do serviço de fornecimento de refeição/Kg será reajustado, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato, de acordo com IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística);

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

19.3. A CONCESSIONÁRIA poderá exercer, perante a CONCEDENTE, seu direto ao reajuste dos preços da taxa deconcessão por razão de prorrogar o CONTRATO. Sem pleitear o respectivo reajuste, ocorrerá a preclusão de seu direito de reajustar. (Acórdão n° 1.828/2008 – TCU/Plenário);

19.4. O preço reajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea "d", do inciso II, do art. 65, da Lei n° 8.666/93.

20. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

20.1. O horário de funcionamento dos serviços contratados para o estabelecimento comercial objeto desta licitação, será das 07h30 às 20h 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 àCONCESSIONÁRIA, em acordo com o dirigente da Unidade.

21. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

21.1. A concessão de uso será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, a critério da Administração desde que fique caracterizado interesse das partes, respeitando o limite de 60 (sessenta) meses conforme disposto no inciso II, art 57 da Lei 8.666/93.

21.2. A prorrogação da concessão será vinculada a adimplência da CONCESSIONÁRIA para com a concedente, assim como a boa execução dos serviços que serão objetos de avaliação anual pela concedente conforme disposto no item 15 – Da Fiscalização.

21.3. 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.

22. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

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

23. DA VISTORIA TÉCNICA

23.1. O licitante **PODERÁ** apresentar declaração, conforme modelo do anexo IV, de que, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, vistoriou o local 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, modelo do anexo V, de que concorda com as condições estipuladas pela UFRRJ do espaço. Alternativamente, uma das declarações **DEVERÁ** ser apresentada, sob pena de desclassificação do certame licitatório.

23.2. A vistoria será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 às 11 horas e das 13:00 às 16 horas, devendo ser previamente agendada pelo e-mail: **gefisico.ufrrj@outlook.com.**

23.3. A não realização de vistoria não admitirá à licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade oucusto 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.

23.4. A UFRRJ sugere aos licitantes interessados em participar da licitação, 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.

24. DA HABILITAÇÃO DA LICITANTE

24.1. 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, que comprove a atual situação regular contratual da empresa junto à esta IFES, sob pena de inabilitação da licitante.

24.1.1. A solicitação desta declaração deverá ser feita por meio do e-mail **gefisico.ufrrj@outlook.com** em até 5 (cinco) dias úteis antes da abertura da sessão de licitação.

24.2. A empresa que não se enquadra no item 24.1, deverá apresentar declaração, conforme modelo doanexo III, informando que nunca teve vínculo com a UFRRJ, sob pena de inabilitação da licitante.

25. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

25.1. Quanto a qualificação técnica, com base em contratos anteriores, visto que não haverá fornecimento de refeição, entendemos que não se faz necessária a apresentação de Responsável Técnico pela empresa, exceto em casos legais onde a empresa deverá comprovar sua regularidade perante os órgãos de controle. Outrossim, será solicitado que a licitante comprove exercício legal da atividade em execução atual ou passada por no mínimo 12 (doze) meses. Tal comprovação poderá ser realizada por meio de alvará expedido pelo órgão público ou ainda através de contratos anteriores, desde de que acompanhados de atestados.

26. DA GARANTIA

26.1. Considerando a natureza do objeto, o histórico das contratações e o valor irrisório da garantia proveniente do percentual de 5% do valor global da taxa de pagamento para a concessão administrativa de uso do espaço físico para lanchonetes, a Administração entende que não é necessária a exigência da prestação de garantia na contratação deste objeto.

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

_____
Assistente em Administração

Aprovo o presente Termo de Referência,sendo esteelaborado 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.

_____
Pró-Reitor de Assuntos Financeiros

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PPRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS
DEPARTAMENTO DE MATERIAIS E SERVIÇOS AUXILIARES

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

TIPO DE REQUISIÇÃO

☐ **Consumo** ☐ **Permanente** ☒ **Serviço** ☐ **Obra de Engenharia**

OBJETO: Concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, destinado à prestação de serviço de lanchonete nas dependências do Pavilhão Central (P1), no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), localizado na Rodovia BR 465 – Km 07. Seropédica – RJ, CEP 23890-000

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público(item obrigatório):

- A realização dessa concessão é necessária para atender à demanda existente por serviços de alimentação de qualidade, considerando o grande número pessoas que circulam no Campus Seropédica da UFRRJ. São estudantes, servidores técnico-administrativos e docentes, trabalhadores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades na Universidade.

- O espaço a ser concedido é próprio e adequado para prestação do serviço. A implantação de um local com serviços de alimentação de qualidade e a preços justos é de suma importância para a oferta de condições de permanência adequadas de toda comunidade que trabalha e estuda na UFRRJ.

- A presença de todas estas características - atendimento à maior parte dos servidores, estudantes e visitantes, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços no interesse exclusivo da administração - coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço público como elemento acessório do Contrato de Concessão. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo concessionário. Salienta-se que isso não importa em dano à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica e telefonia serão ressarcidas ao erário pela concessionária.

II – Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade (item facultativo):

- Para que o presente serviço seja contratado e corretamente prestado, a contratada deverá observar os requisitos mínimos necessários e suficientes à escolha da solução.

- Deverão ser consideradas 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.

- O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico, Inorgânico e envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados, e depositados em locais adequados, livres de animais, a qual será recolhido diariamente sob a responsabilidade da UFRRJ
- Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:
  a) Estar acondicionados em recipiente próprio, provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza;
  b) As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e posteriormente encaminhadas para reciclagem;
  c) 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, deverá 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.

- 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;
- Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de **30% (trinta por cento)** da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.

- O horário de funcionamento dos serviços contratados para o estabelecimento comercial objeto desta licitação, será das 07h às 19h de segunda a sexta feira, podendo ser alterado por ocasião de eventos acadêmicos, por meio de comunicado formal com no mínimo 3 (três dias) de antecedência à CONCESSIONÁRIA, em acordo com o dirigente da Unidade.
- A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.

III - Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis desoluções, podendo, entre outras opções (item facultativo):

Com base no levantamento de editais relacionadas a objetos similares da pretensa licitação e através da própria experiência da Universidade neste tipo de contratação, entendemos que o tipo de solução encontrada, a concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, destinado à prestação de serviço de lanchonete, é a mais adequada para o atendimento das necessidades institucionais.

IV - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução (item obrigatório):

A descrição da solução como um todo abrange a concessão de uso de espaço físico, à título oneroso, para a prestação de serviços de lanchonete através de contratação de empresa especializada na área.

Os serviços deverão ser prestados da seguinte forma:

- 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).
- A lanchonete deverá ser equipada 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.

A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:

- 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;
- Cobrir prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes;

Bebidas:

- 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.

- É expressamente proibida a comercialização ou utilização de bebidas alcoólicas no Campus Universitário, a qualquer título ou sob qualquer justificativa.

V - Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (item obrigatório):

A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de lanchonete previstos no objeto se refere aos custos do valor da cesta de alimentos.

A CONCESSIONÁRIA pagará uma taxa mensal de concessão de uso de espaço físico pela vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período até o limite de 60 (sessenta) meses.

Assim, a pretensa contratação está em consonância com as atuais demandas institucionais, buscando assim alocar a mão de obra disponível para melhor atender a sua finalidade.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (item obrigatório):

A presente Equipe de Estudos Técnicos Preliminares realizará a pesquisa ampla de mercado para estimar o valor da cesta de alimentos.

Sobre o valor mensal do espaço concedido, utilizamos como parâmetro o valor cobrado pela taxa de ocupação e uso de Próprios Nacionais Residenciais da UFRRJ, estipulados na Deliberação n°40, de 29 de agosto de 2019 do Conselho Universitário da UFRRJ.

Neste sentido, a taxa de concessão de uso mensal do uso de espaço físico será calculada sobre o vencimento básico do Professor Adjunto Classe C, Nível 4, Doutorado, Dedicação Exclusiva, atualmente em R$13.273,52 (treze mil, duzentos e setenta e três reais e cinquenta e dois centavos), correspondente a:

a) 7%, no caso de áreas superiores a 160m²;

b) 6%, no caso de áreas entre 130m² a 160m²;

c) 5%, no caso de áreas entre 71m² a 129m²;

d) 3%, no caso de áreas inferiores a 71m².

Por fim, indicamos que os valores praticados na licitação realizada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, citada acima, sirva com parâmetro de preços com a sua devida atualização.

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável (item obrigatório):

Não se aplica nesta contratação.

VIII - Contratações correlatas e/ou interdependentes (item facultativo):

Não se observa até o momento a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda tendo em vista que a solução encontrada atende às necessidades da contratação em sua plenitude.

IX - Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão (item obrigatório):

Não existe previsão no Plano Anual de Contratações, haja vista o objeto ser concessão de uso de espaço físico, a título oneroso, não constituindo despesa, mas sim receita para a Universidade.

X - Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável (item facultativo):

Não se aplica ao tipo de contratação.

XI - providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização (item facultativo):

É fundamental que seja realizada uma capacitação dos servidores que atuarão na gestão e fiscalização contratual a fim de garantir a efetivo recebimento do que foi contratado.

XII - possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento (item facultativo):

Não se aplica ao tipo de contratação.

XIII - posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação (item obrigatório):

Os estudos preliminares evidenciaram a contratação da solução descrita no item IV, ou seja, a concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, destinado à prestação de serviço de

LANCHONETE, no Pavilhão Central (P1) no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Equipe de Planejamento daContratação

Nome: Fábio Izidoro da Silva

Cargo: Administrador

Matrícula SIAPE: 2208668

Nome: Ana Cláudia da Silveira Aleixo

Cargo: Assistente em Administração

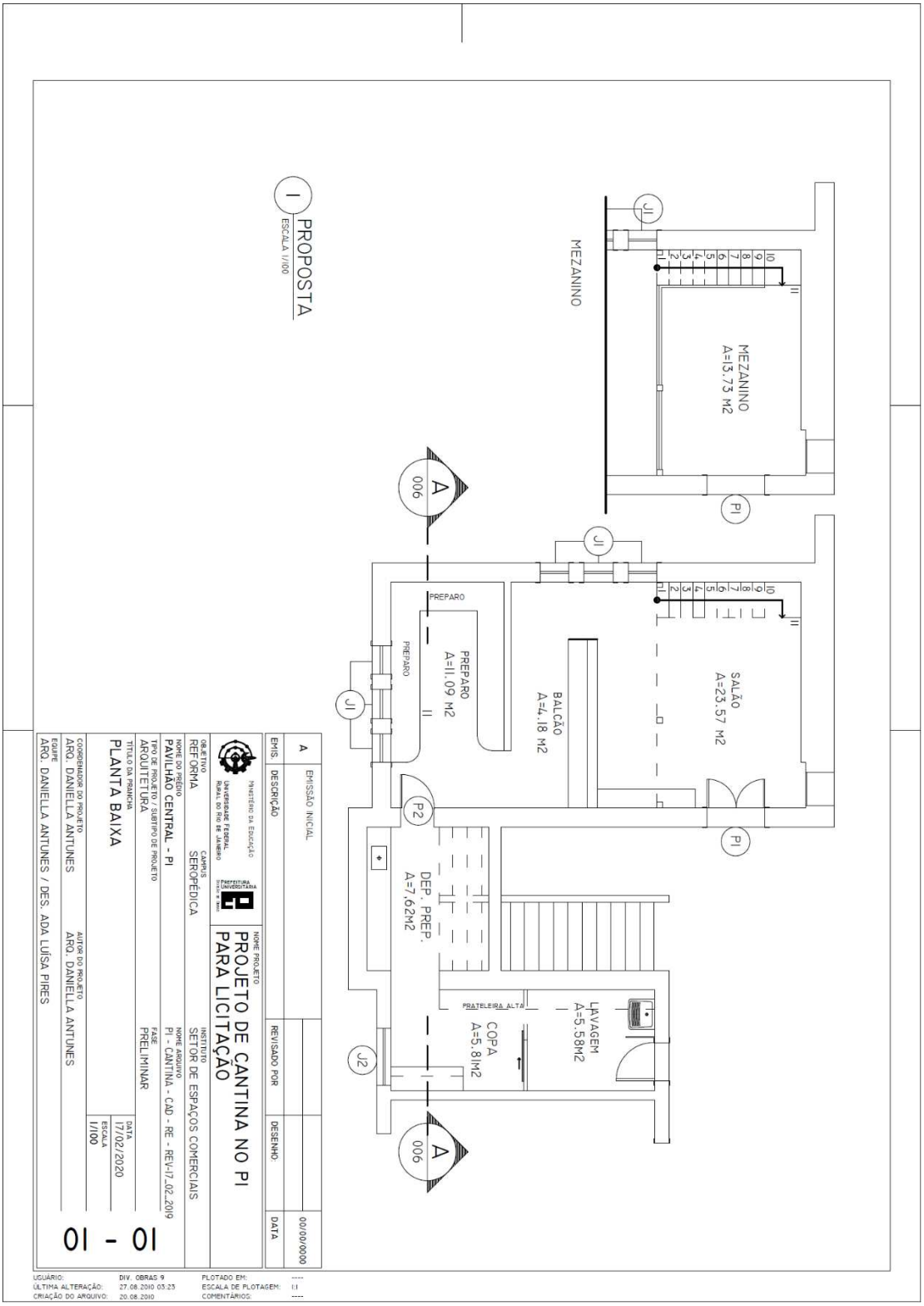
Matrícula SIAPE: 2278260

Este documento deverá ser assinado digitalmente, no SIPAC,por todos os integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação.

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico

ANEXO II

PLANTA BAIXA



Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 89/2022

ANEXO III

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão social e CNPJ:

Telefone:

Pessoa para contato:

2. ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS OFERTADOS E PREÇOS

TABELA 01							
	ITEM	**CATSER**	**Especificação dos Serviços**	**Valor Base Estipulado**	**Percentual ofertado de Desconto em (%)**	**Valor Final ofertado (R$)**	**Valor final arredondado (R$)**
GRUPO 1	**01**	015.210	Suco natural de laranja (300ml)	R$ 7,33			
	02	015.210	Café	R$ 3,66			
	03	015.210	Café com leite (200ml)	R$ 4,16			
	04	015.210	Queijo Quente (pão de forma, manteiga, uma fatia de queijo)	R$ 7,96			
	05	015.210	Misto quente (pão de forma, manteiga, uma fatia de presunto e uma fatia de queijo)	R$ 8,46			
	06	015.210	Pão na chapa (pão tipo francês e com manteiga)	R$ 2,93			
	07	015.210	Pão com ovo	R$ 4,80			
	08	015.210	Salgado frito	R$ 5,66			
	09	015.210	Salgado assado (croissant, pastel de forno, etc, exceto empadas)	R$ 5,66			
	10	015.210	Sanduíche natural	R$ 10,95			
	11	015.210	Bolo (fatia)	R$ 3,96			
PERCENTUAL DE DESCONTO ACUMULADO – PDG %				**R$ 65,53**			

3. INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

A concessionária deverá iniciar o serviço a ser executado no prazo de 21 (vinte um) dias após a ordem de serviço dada pelo gestor do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, consequentemente, rescisão do contrato.

4. VALIDADE DA PROPOSTA

A validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias.

5. COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

Nos preços propostos acima estão incluídas todas as despesas, frete, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

(Local e data)

_____

(Assinatura do Representante Legal, com NOME COMPLETO

Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO N° 89/2022

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 89/2022**, 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 integral ao que estabelece o art. 5º 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).

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 nº 6, de 24 de março de 2014; Instrução Normativa nº 13, de 23 de agosto de 2021 e Instrução Normativa nº 12, de 20 de agosto de 2021).

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____de_____de 20__.

Nome:_____

RG/CPF:_____

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº** ___/_____, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, instalada no endereço: _____, nº _____, Bairro _____, na Cidade _____, Estado _____, CEP _____, compareceu nesta data nas áreas onde será realizada a **contratação de empresa especializada na prestação de serviço de lanchonete, nas dependências do _____, no campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) localizado na Rodovia BR 465, Km 07, Seropédica/RJ – CEP 23.890-000**, objeto desta licitação, onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos relativos às atividades específicas, inteirando-se das peculiaridades relativas aos serviços a serem executados e tomando ciência das reais condições dos mesmos, para atender as necessidades desta Universidade, descritas no Edital, efetuando-se o exame das áreas, esclarecendo todas as demais dúvidas pertinentes ao objeto desta licitação.

_____, ___de_____de_____.

___Assinatura e carimbo do servidor responsável_____

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA

Concordamos com os termos da declaração acima, considerando-nos satisfeitos com asinformações obtidas e capacitados a elaborar nossa proposta para a licitação.

_____, ___de_____de_____.

_____
Assinatura e carimbo do representante da empresa

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E DISPENSA DE VISTORIA

_____ (razão social), inscrita no CNPJ n°._____, com sede no endereço _____, n.° _____, cidade _____, Estado ____, por intermédio do seu representante legal, Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e inscrito no CPF sob o n.º _____, DECLARA, sob aspenas da lei, para fins de participação do Pregão Eletrônico nº ___/___ da UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, 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 vistoria nos locais especificados, estando plenamente capacitada a elaborar a Declaração de Composição de Preços para a licitação. DECLARA, ainda, sob as penas da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.

(Local),_____de_____de 20___.

_____
(Representante Legal)

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros
Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VÍNCULO COM A UFRRJ

Declaro para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº___/____** da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, em atendimento ao edital, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, instalada no endereço: _____, nº _____, Bairro _____, na Cidade _____, Estado _____, CEP _____, não possui e nunca possuiu vínculo contratual com aUniversidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), estando, portanto, dispensada de apresentar DECLARAÇÃO DE ADIMPLÊNCIA COM A UFRRJ.

Assumo inteiramente a responsabilidade perante o Art.299, do Código Penal, que versa sobre declarações falsas, documentos forjados ou adulterados, constituindo em crime, além disso, declaro que estou ciente de que a inveracidade das informações prestadas poderão ensejar a inabilitação do certame licitatório.

_____, ___ de _____de 20___.

_____
Assinatura do responsável

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 VIII

MINUTA DE 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 n° 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, Profº. Roberto de Souza Rodrigues, CPF nº 014.193.637-19, RG nº 082389016 IFP/RJ, Matrícula SIAPE: 2452375, nomeação D.O.U de 31 de março de 2021, p.01, seção 02, 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 n.º **23083.003664/2017-18,** resolvem celebrar o presente Contrato, resultante do **Pregão Eletrônico nº 89/2022**, 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, A TÍTULO ONEROSO, destinado à prestação de serviço de LANCHONETE, nas dependências do Pavilhão Central (P1) no campus Seropédica da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ),** 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 89/2022 e seus anexos, constante do processo **23083.003664/2017-18,** 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(vinte e um) dias após 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 REFEIÇÃO, LANCHES E BEBIDAS

4.1. A especificação dos serviços de fornecimento de refeição, lanches e bebidas estão estabelecidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS

5.1. A especificação de higiene e segurança dos alimentos e procedimentos de sanções relacionadas estão estabelecidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA SEXTA– DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal de **R$ 663,67 (seiscentos e sessenta e três reais e sessenta e sete centavos),** relativo à concessão de uso do espaço físico objeto do certame.

6.2. O início da cobrança da taxa de concessão de uso se dará a partir da assinatura do contrato.

6.3. No período de recesso determinado no calendário acadêmico e paralisações superiores a 15 dias a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 50% do valor acordado.

6.4. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por todos os pagamentos de impostos, de taxas, contas de luz, água, gás, recolhimento de lixo, condomínio e outras que forem criadas referentes ao imóvel ocupado.

6.5. Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de **30% (trinta por cento)** da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.

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

6.6. 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.

6.6.1. 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.

6.6.2. A redução da taxa ficará vinculada ao documento citado.

6.7. O pagamento da taxa de concessão de uso do espaço físico poderá sofrer insenção em função de investimento inicial em infraestrutura do imóvel realizado pela CONCESSIONÁRIA, com a aprovação e fiscalização da Coordenadoria de Projetos de Engenharia e Arquitetura – COPEA e autorização expressa da Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros da UFRRJ.

6.7.1. O prazo de isenção do pagamento da taxa de concessão de uso do espaço físico será proporcional ao valor do investimento a ser realizado.

6.8. 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.

6.8.1. 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 prorrogada por iguais e sucessivos períodos, a critério da Administração desde que fique caracterizado interesse das partes, respeitando o limite de 60 (sessenta) meses conforme disposto no inciso II, art 57 da Lei 8.666/93.

7.2. A prorrogação da concessão será vinculada a adimplência da concessionária para com a concedente, assim como a boa execução dos serviços que serão objetos de avaliação anual pela concedente conforme disposto no item - Da Fiscalização constante no Termo de Referência.

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 mantiver 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 ordem de serviço dada pelo gestor 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. As multas aplicadas pela CONCEDENTE poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos por ela e responder por eventuais diferenças, conforme orienta o art. 80, inciso IV e art. 87, § 1º da Lei 8.666/93.

8.9. 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.

8.10. Esgotados os meios administrativos de cobrança, o valor devido pela CONCESSIONÁRIA será encaminhado para cobrança judicial e inscrição na dívida ativa.

8.11. 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. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
9.1.7. O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
9.1.8. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
9.1.9. A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
9.1.10. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
9.1.11. 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;
9.1.12. 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;
9.1.13. 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;
9.1.14. A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;
9.1.15. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
9.1.16. Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
9.1.17. 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;
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 9.1.14 a 9.1.18, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:
9.5.1. Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;
9.5.2. 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 do item 9.4.1 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. 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 lixos 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 após a ordem de serviço dada pelo gestor do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, consequentemente, 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 da 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 der 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.

CLÁUSUSLA 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) ou IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), o que for menor, acumulado no período de 12 (doze) meses, ou, em caso de falta destes índices, por outro que venha substituí-lo.

13.2. Os preços dos serviços de fornecimento de "Cesta de alimentos" serão reajustados, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de asinatura 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 n° 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

14.1. 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 QUINTA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.1.1.CONCEDENTE: a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro;
15.1.2.CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto da licitação.
15.1.3.FISCALIZAÇÃO: Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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 SÉTIMA– DO FORO

17.1. 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: _____

Emitido em 04/01/2023

EDITAL Nº 1/2023 - PROAF (12.28.01.11)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 04/01/2023 10:34)
FABIO IZIDORO DA SILVA
PRO-REITOR(A) ADJUNTO(A) - SUBSTITUTO
PROAF (12.28.01.11)
Matrícula: ###086#8

Visualize o documento original em https://sipac.ufrrj.br/documentos/ informando seu número: **1**, ano: **2023**, tipo: **EDITAL**, data de emissão: **04/01/2023** e o código de verificação: **0ca91c1ab9**