



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
Av Pres. Dutra 2965, - Bairro Centro, Porto Velho/RO, CEP 76801-974
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - https://www.unir.br

EDITAL Nº 14/2019

Processo nº 999119600.000011/2019-53

EDITAL DE LICITAÇÃO

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA

PREGÃO ELETRÔNICO nº. 14/2019/UNIR

(Processo Administrativo nº 999119600.000011/2019-53)

Torna-se público, que a Fundação Universidade Federal de Rondônia – UNIR, por intermédio da Diretoria de Compras, Contratos e Licitações, sediada na Avenida Presidente Dutra, 2965 - Centro - CEP 76.801-059- Sala 02 - Prédio Central da UNIR realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo **menor preço POR GRUPO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº. 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº. 5, de 26 de maio de 2017, nº. 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº. 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº. 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **11 de setembro de 2019**

Horário: **10 e 30 (Horário de Brasília)**

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

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica da **Cantina/Restaurante I e da cantina/Restaurante II do Campus José Ribeiro Filho** da Universidade Federal de Rondônia no município de Porto Velho, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em GRUPOS, conforme tabela e justificativa constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõe cada grupo.

2. DO ALUGUEL

2.1. Para a concessão de uso de cada ponto de atendimento do Campus Universitário da UNIR, será devido o aluguel mensal fixo, que deverá ser recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União) fornecida pelo (a) fiscal do contrato até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao seu vencimento ou emitida diretamente no site www.stn.fazenda.gov.br/gru

2.2. Nos meses de dezembro e janeiro, por ocasião do recesso e férias acadêmicas, bem como, na hipótese de greves gerais, em que forem suspensas as atividades acadêmicas no Campus universitário, a Concessionária pagará à Concessora, a título

de mensalidade, o valor correspondente a 50% do valor contratado, sendo necessária a confirmação pela Administração do período oficial do movimento grevista.

2.3. O valor mensal da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da cantina/restaurante I, **será de R\$ 3.098,62 (três mil, noventa e oito reais e sessenta e dois centavos) e da cantina/restaurante II será R\$ 1.461,12 (hum mil, quatrocentos e sessenta e um reais e doze centavos), conforme apurado em laudo de avaliação elaborado pela Caixa Econômica Federal**, devidamente corrigido segundo o índice Geral de Preços de Mercado - IGPM.

2.4. O valor mensal de compensação **pelo uso de água, energia elétrica, vigilância armada/desarmada e internet, fica estipulado em 25% (vinte e cinco por cento)** do valor proposto para a concessão de uso, **enquanto perdurar a ausência de medidores independentes em nome da concessionária**, tendo em vista, tratar-se do percentual usualmente praticado nas licitações realizadas por outras Instituições de Ensino para tal finalidade.

2.5. O valor do aluguel será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP-M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas, ou daquele que vier a substituí-lo.

2.6. Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, o mesmo será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros – SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento do valor devido.

2.7. Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal junto a UNIR.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal –, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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

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

4.1.2. Para todos os itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

4.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

4.2.8. Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).

4.2.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.2.9. Sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

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

4.5. É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização, assegurando a possibilidade de participação de todos licitantes em ambos os itens.

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

4.6.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

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

4.6.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

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

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

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

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

4.6.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

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

5.5.1. Valor **TOTAL** do item;

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

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

5.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

5.7.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.7.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

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

5.8.1. Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

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

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

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

5.11. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.12. 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.

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

5.14. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU – Plenário);

5.14.1. 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 FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado 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 técnicas 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 mensagem 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 obrigatoriamente pelo valor unitário do item.

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 inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.7.1. Em atendimento as recomendações constantes na Constatação nº. 3.1.6.3 do Relatório de Auditoria nº. 201203320 da CGU-RO, o Pregoeiro não poderá efetivar a exclusão de lances com indícios de inexequibilidade durante a etapa competitiva, bem como não serão aceitos também pedidos para exclusão de lances registrados equivocadamente.

6.8. O Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser:

Percentuais	0,05%	0,50%	1%	2%
Itens	1, 5, e 54	2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99.	29 e 78	42 e 91

6.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

- 6.10. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
- 6.10.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.11. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.12. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.13. 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.
- 6.14. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.15 O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.16. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.19. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20. 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.
- 6.21. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa 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.
- 6.22 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.
- 6.23 Só se considera empate entre propostas iguais, não seguidas de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.
- 6.23.1 Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 6.23.1.1 Prestados por empresas brasileiras;
- 6.23.1.2 Prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.23.1.3 Prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 6.24 Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate.
- 6.25 Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

6.27 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 lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

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

7.2.1. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.2.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

7.2.3. Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

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

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

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

7.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.4 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

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

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, **por meio de funcionalidade disponível no sistema**, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 02 (duas) horas úteis, sob pena de não aceitação da proposta.

7.6.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

7.6.5.1 Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

7.6.5.2 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

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

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

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

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

8. 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:

8.1.1. SICAF;

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

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

8.1.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidas pelo Tribunal de Contas da União – TCU,

8.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.1.5.1 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.

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

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

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

8.1.7 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.

8.2 Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts.10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

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

8.3 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.4 Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.

8.4.1 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.

8.5 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

8.6. Habilitação Jurídica:

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

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

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

8.6.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

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

8.6.6. Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos do art. 10 da Lei nº 6.938/81.

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

8.7. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

8.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.7.2. 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.

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

8.7.4. 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 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

8.8. Qualificação econômico-financeira:

8.8.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.8.2 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;

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

8.8.2.2 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

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

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

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

8.9. Qualificação Técnica:

8.9.1. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

8.9.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a um ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

8.9.2.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

8.9.2.3. Para a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de um ano ser ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

8.9.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.9.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.9.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

8.9.3.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

8.9.5. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 02 (duas) horas úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

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

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

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

8.9.8. 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.

8.10. 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.

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

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

8.12. 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.

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

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

8.15. 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.

8.16. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

8.17. 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 mínimo de 02 (duas) horas úteis, a contar da solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico de compras 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. Apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor.

9.1.3. 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.

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

9.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos contendo no máximo 02 casas decimais após a vírgula e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

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

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

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

10. DOS RECURSOS

10.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

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. DO TERMO DE CONTRATO

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

14.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

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

14.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.3.3. 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.

14.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

14.5 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.

14.5.1 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.

14.5.2 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.

14.6 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

15. DO REAJUSTE

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

16. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

18. DO PAGAMENTO

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

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

19.1.2. Apresentar documentação falsa;

19.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.5. Não mantiver a proposta;

19.1.6. Cometer fraude fiscal;

19.1.7. Comportar-se de modo inidôneo;

19.2. 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.

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

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

19.3.2. Multa de 2 % (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

19.3.3. 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;

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

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

19.3.5 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;

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

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

19.6. 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.

19.7 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.

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

19.9. 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.

19.10. 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.

19.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

20. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

20.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@unir.br, obrigatoriamente em documento redigido em língua portuguesa e com formato que não impeça a sua divulgação no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

20.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

20.5. 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, redigidos obrigatoriamente em língua portuguesa e com formato que não impeça a sua divulgação no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

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

20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado nos sítios www.comprasgovernamentais.gov.br.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. 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.

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

21.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

21.5. 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.

21.6. 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.

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

21.8. 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.

21.9. 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.

21.10. 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.

21.11. 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.

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

21.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.licitacoes.unir.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço www.comprasnet.gov.br, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 12:00 horas e das 14:00 as 17:00 horas, no mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

21.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;

21.14.2. ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial;

21.14.3. ANEXO III – Modelo de Procuração

21.14.4. ANEXO IV - Modelo de Termo de Contrato.

21.14.5. ANEXO V – Modelo de Ordem de Serviço

Porto Velho/RO, 23 de agosto de 2019.

Érica Gonçalves da Silva

Pregoeira Oficial

Portaria Nº 137/2019/DCCL/PRAD/UNIR



Documento assinado eletronicamente por **ERICA GONCALVES DA SILVA, Pregoeiro(a)**, em 28/08/2019, às 12:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.unir.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0210690** e o código CRC **6C5A72CE**.

ANEXOS AO EDITAL

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1.DO OBJETO

1.1 Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica da **Cantina/Restaurante I e da cantina/Restaurante II do Campus José Ribeiro Filho**, da Fundação Universidade Federal do Estado de Rondônia, conforme especificações, condições e exigências descritas neste instrumento.

GRUPO I - CANTINA/RESTAURANTE I DO CAMPUS JOSÉ RIBEIRO FILHO					
ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	QTD	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Self Service	3697	1	KG	R\$27,17
2	Prato Feito (1 Tipo de Carne)	3697	1	UND.	R\$8,75
3	Prato Feito (2 Tipos de Carne/Peixe/Frango)	3697	1	UND.	R\$10,33
4	Marmitex	3697	1	UND.	R\$9,75
5	Sopa, ingredientes: abóbora, aipim, cenoura e chuchu, prazo validade: 6 dias, características adicionais: produtos in natura.	456699	1	KG	R\$25,36
6	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: presunto e queijo mussarela em fatias	252444	1	UND.	R\$4,29
7	Sanduíche, X Burger	108138	1	UND.	R\$7,17
8	Sanduíche, X Salada	108138	1	UND.	R\$7,57
9	Sanduíche, X Egg	108138	1	UND.	R\$6,79
10	Sanduíche, X Bacon	108138	1	UND.	R\$9,42
11	Sanduíche Natural (frango/atum)	108138	1	UND.	R\$6,64
12	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: presunto e queijo mussarela em fatias. Descrição complementar: Pão Com Queijo - Quente Ou Frio.	252444	1	UND.	R\$3,58
13	Salgados diversos, tipo: bauru, sabor: presunto e queijo, peso: 100 g, características adicionais: pronto para consumo	363092	1	UND.	R\$5,83

14	Sanduíche, Americano	108138	1	UND.	R\$6,75
15	Salgados diversos, tipo: coxinha, apresentação: embalagem c,50 gramas, aplicação: alimentação, sabor: frango	305864	1	UND.	R\$3,36
16	Salgados diversos, tipo: esfirra, apresentação: embalagem com 100 gramas, sabor: frango	305784	1	UND.	R\$3,64
17	Salgados diversos, tipo: croquete de milho, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação	374642	1	UND.	R\$3,36
18	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: manteiga	332434	1	UND.	R\$2,00
19	Salgados diversos, tipo: pastel, apresentação: assado em forno, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: frango	309618	1	UND.	R\$3,50
20	Salgados diversos, salgados diversos, Quibe de carne moída.	130915	1	UND.	R\$3,36
21	Salgados diversos, tipo: torta, sabor: frango	313150	1	UND.	R\$4,13
22	Salgados diversos, tipo: rissole, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: carne moída	309613	1	UND.	R\$3,36
23	Salgados diversos, salgados diversos, tipo: Saltenha.	130915	1	UND.	R\$3,93
24	Salgados diversos, salgados diversos, tipo: Enroladinho de Salsicha.	130915	1	UND.	R\$3,29
25	Pão de queijo, basa da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: original, formato: coquetel,mini, apresentação: assado	460497	1	KG	R\$23,90
26	Bolo alimentício, bolo alimenticio, (200G)	6262	1	EMB	R\$8,00
27	Doce confeitado, doce confeitado, Tipo: Pudim, FATIA (100G).	7676	1	UND	R\$3,60
28	Doce confeitado, doce confeitado, TIPO:	7676	1	PORÇÃO	R\$3,75

	Mouse Maracujá, Cupuaçu, porção (100G).			(100G)	
29	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável (500ml)	445484	1	GARRAFA	R\$1,97
30	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (290ml)	305351	1	GARRAFA	R\$2,88
31	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (500ml)	305351	1	GARRAFA	R\$4,36
32	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (1 Litro)	305351	1	GARRAFA	R\$5,36
33	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (1,5 Litro)	305351	1	GARRAFA	R\$6,47
34	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (2 Litros)	305351	1	GARRAFA	R\$7,67
35	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (350 ml)	305351	1	LATA	R\$3,71
36	Suco, suco lata 340 ml.	150375	1	LATA	R\$4,19
37	Suco, suco de frutas industrializado (250 ml).	150375	1	EMB	R\$3,50
38	Suco, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vida. (300 ml)	314238	1	SACO	R\$4,08
39	Suco, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vidas (340 ml)	314238	1	COPO	R\$4,75
40	Suco, suco com Leite 300 ml.	150375	1	SACO	R\$4,40
41	Suco, suco com Leite 340 ml.	150375	1	COPO	R\$5,50
42	Cafezinho Tradicional 50ml	15210	1	UND	R\$0,83
43	Café com Leite Pequeno 180ml	15210	1	UND	R\$2,00

44	Café com Leite Grande 300 ml	15210	1	UND	R\$3,14
45	Vitaminas 400 ml	15210	1	UND	R\$5,25
46	Vitaminas 300 ml	15210	1	UND	R\$5,00
47	Vitaminas Mista 300 ml	15210	1	UND	R\$5,33
48	Açaí 300 ml	15210	1	SACO	R\$6,40
49	Açaí 400 ml	15210	1	COPO	R\$8,67
50	Sala de Frutas 280 ml	15210	1	COPO	R\$3,83
VALOR TOTAL GRUPO I:					RS 311,87

GRUPO II - CANTINA/RESTAURANTE II DO CAMPUS JOSÉ RIBEIRO FILHO					
ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	QTD	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR DE REFERÊNCIA
51	Prato Feito (1 Tipo de Carne)	3697	1	UND.	R\$8,75
52	Prato Feito (2 Tipos de Carne/Peixe/Frango)	3697	1	UND.	R\$10,33
53	Marmitex	3697	1	UND.	R\$9,75
54	Sopa, ingredientes: abóbora, aipim, cenoura e chuchu, prazo validade: 6 dias, características adicionais: produtos in natura	456699	1	KG	R\$25,36
55	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: presunto e queijo mussarela em fatias	252444	1	UND.	R\$4,29
56	Sanduíche, X Burger	108138	1	UND.	R\$7,17
57	Sanduíche, X Salada	108138	1	UND.	R\$7,57
58	Sanduíche, X Egg	108138	1	UND.	R\$6,79

59	Sanduíche, X Bacon	108138	1	UND.	R\$9,42
60	Sanduíche Natural (frango/atum)	108138	1	UND.	R\$6,64
61	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: presunto e queijo mussarela em fatias. Descrição complementar: Pão Com Queijo - Quente Ou Frio.	252444	1	UND.	R\$3,58
62	Salgados diversos, tipo: bauru, sabor: presunto e queijo, peso: 100 g, características adicionais: pronto para consumo	363092	1	UND.	R\$5,83
63	Sanduíche, Americano	108138	1	UND.	R\$6,75
64	Salgados diversos, tipo: coxinha, apresentação: embalagem c,50 gramas, aplicação: alimentação, sabor: frango	305864	1	UND.	R\$3,36
65	Salgados diversos, tipo: esfirra, apresentação: embalagem com 100 gramas, sabor: frango	305784	1	UND.	R\$3,64
66	Salgados diversos, tipo: croquete de milho, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação	374642	1	UND.	R\$3,36
67	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: manteiga	332434	1	UND.	R\$2,00
68	Salgados diversos, tipo: pastel, apresentação: assado em forno, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: frango	309618	1	UND.	R\$3,50
69	Salgados diversos, salgados diversos, Quibe de carne moída.	130915	1	UND.	R\$3,36
70	Salgados diversos, tipo: torta, sabor: frango	313150	1	UND.	R\$4,13
71	Salgados diversos, tipo: rissole, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: carne moída	309613	1	UND.	R\$3,36
72	Salgados diversos, salgados diversos, tipo: Saltenha.	130915	1	UND.	R\$3,93
73	Salgados diversos, salgados diversos,	130915	1	UND.	R\$3,29

	tipo: Enroladinho de Salsicha.				
74	Pão de queijo, basa da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: original, formato: coquetel,mini, apresentação: assado	460497	1	KG	R\$23,90
75	Bolo alimentício, bolo alimenticio, (200G)	6262	1	EMB	R\$8,00
76	Doce confeitado, doce confeitado, Tipo: Pudim, FATIA (100G).	7676	1	UND	R\$3,60
77	Doce confeitado, doce confeitado, TIPO: Mouse Maracujá, Cupuaçu, porção (100G).	7676	1	PORÇÃO (100G)	R\$3,75
78	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável (500ml)	445484	1	GARRAFA	R\$1,97
79	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (290ml)	305351	1	GARRAFA	R\$2,88
80	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (500ml)	305351	1	GARRAFA	R\$4,36
81	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (1 Litro)	305351	1	GARRAFA	R\$5,36
82	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (1,5 Litro)	305351	1	GARRAFA	R\$6,47
83	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (2 Litros)	305351	1	GARRAFA	R\$7,67
84	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (350 ml)	305351	1	LATA	R\$3,71
85	Suco, suco lata 340 ml.	150375	1	LATA	R\$4,19
86	Suco, suco de frutas industrializado (250 ml).	150375	1	EMB	R\$3,50
87	Suco, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vida. (300 ml)	314238	1	SACO	R\$4,08

88	Suco, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vidas (340 ml)	314238	1	COPO	R\$4,75
89	Suco, suco com Leite 300 ml.	150375	1	SACO	R\$4,40
90	Suco, suco com Leite 340 ml.	150375	1	COPO	R\$5,50
91	Cafezinho Tradicional 50ml	15210	1	UND	R\$0,83
92	Café com Leite Pequeno 180ml	15210	1	UND	R\$2,00
93	Café com Leite Grande 300 ml	15210	1	UND	R\$3,14
94	Vitaminas 400 ml	15210	1	UND	R\$5,25
95	Vitaminas 300 ml	15210	1	UND	R\$5,00
96	Vitaminas Mista 300 ml	15210	1	UND	R\$5,33
97	Açaí 300 ml	15210	1	UND	R\$6,40
98	Açaí 400 ml	15210	1	UND	R\$8,67
99	Sala de Frutas 280 ml	15210	1	UND	R\$3,83
VALOR TOTAL GRUPO II:					R\$ 284,70

1.2.O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

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

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

1.5. O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei n. 8.666/93.

1.6. **Valores:** Foram realizados os procedimentos básicos para realização de pesquisa de preço, em atendimento a IN nº 5 de 27 de junho de 2014 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, apurando-se o menor valor com base nos § I e IV do art. 2º da referida Instrução Normativa:

Art. 2º. A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização de um dos seguintes parâmetros: (Alterado pela Instrução Normativa nº 7, de 29 de agosto de 2014)

I - Portal de Compras Governamentais- www.comprasgovernamentais.gov.br;

II - pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de do minio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso;

III - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços; ou

IV - pesquisa com os fornecedores.

1.6.1. Nos preços da proposta deverão estar inclusos todas as despesas e custos diretos e indiretos, tais como impostos, taxas e demais custos necessários para a efetiva prestação dos serviços.

1.7. Parcelamento: Em cumprimento ao art. 15, inc. IV da Lei n.º 8.666/93, a licitação será composta por grupos, considerando o fato de que a forma de lance da licitação será por menor valor por item, com isso, um único fornecedor será o ganhador de todos os itens que compõe o grupo, para tanto, o mesmo deverá ofertar lance para todos os itens do grupo. A medida visa a economia processual relativa ao procedimento licitatório e o gerenciamento/fiscalização contratual, além de assegurar a obtenção de propostas para todos os serviços de interesse da Administração.

1.7.1. Cabe registrar que tal medida possui respaldo no Acórdão TCU 1214/2013-Plenário e nos itens 168 a 175 do Relatório apresentado pelo Grupo de Estudos de Contratação e Gestão de Contratos de Terceirização de Serviços Continuados na Administração Pública Federal, onde fora acatado pelo TCU:

– parcelamento do objeto

(..)

22- No caso dos serviços terceirizados, a partir da experiência relatada pelos agentes públicos que participaram do grupo de estudos, como regra, não se revela benéfico o parcelamento para a execução de serviços com menor nível de especialização, como aqueles prestados por garçom, mensageiro, motorista, recepcionista etc. Isso porque as empresas que atuam no mercado prestam todos esses tipos de serviço, sendo especializadas não em algum deles especificamente, mas na administração de mão de obra. Assim, um eventual parcelamento não ampliaria a competitividade das licitações e potencialmente aumentaria o custo da contratação, uma vez que se empresas diversas ganharem a prestação de diferentes serviços dessa natureza, o custo fixo por posto de trabalho será maior. Além disso, aumentaria a dificuldade de gerenciamento dos contratos por parte da administração, que teria de se relacionar com um maior número de empresas.

1.8. Sustentabilidade Ambiental: Em atendimento às normas constantes na Instrução Normativa n.º 01/2010/SLTI/MPOG, a empresa concessionária deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços preferencialmente aos que atendam os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental do artigo 6º:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

III – Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

1.8.1. As proponentes deverão ainda observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas, inclusive quanto a observância do anexo I da Instrução Normativa (IBAMA) n.º 06 de 15 de março de 2013 no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, caso em que poderá ser solicitado certificado de sustentabilidade ambiental.

1.8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Considerando que no *Campus José Ribeiro Filho* são ministrados cursos em três períodos (manhã, tarde e noite), e que discentes de vários cursos, muitos servidores docentes e técnicos administrativos, pelos mais variados motivos, inclusive a distância do Campus, não se deslocam até suas residências no intervalo do almoço, faz-se necessário oferecer serviços de

cantinas/restaurantes para atender à comunidade universitária, bem como aos visitantes e usuários dos serviços oferecidos pelo *Campus*.

2.2. O público de prováveis usuários é composto por aproximadamente 6000 (seis mil) pessoas entre servidores efetivos (professores e técnicos), além de alunos, funcionários das empresas prestadoras de serviços de limpeza e vigilância e visitantes, os quais em sua maioria permanecem nas dependências da Universidade durante longos períodos, necessitando, portanto, de 02 (dois) locais apropriados para realização de lanches e refeições, no período compreendido entre as 07h às 22h, de segunda a sexta-feira, tendo em vista, a ausência de estabelecimentos do gênero nas proximidades do Campus Universitário.

2.3. O Campus José Ribeiro Filho possui ambiente adequado para instalação com cantina/restaurante I e cantina/restaurante II, contudo, a utilização eficiente desses ambientes só é possível mediante a terceirização dos serviços pretendidos, tendo em vista que a UNIR não possui servidores contratados para o desempenho de tais serviços acessórios, uma vez que não constituem atividade finalística das Instituições Federais de Ensino.

2.4. O espaço físico destinado a exploração comercial da cantina/restaurante I no Campus José Ribeiro Filho consiste num prédio de 533,60 m², sendo construído em alvenaria e dotado de bancadas para preparo de alimentos e de ambiente adequado para o atendimento ao público usuário dos serviços a serem prestados pela concessionária vencedora do certame licitatório e o espaço físico cantina/restaurante II, localizado também no Campus José Ribeiro Filho consiste num prédio de 140,001m²

2.5. A concessão de uso onerosa do espaço destinado à instalação das cantina/restaurantes I e II do Campus José Ribeiro Filho possui respaldo legal no Decreto n.º 3725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado no Projeto Básico, abrange a Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica da Cantina/Restaurante I e da cantina/Restaurante II do Campus José Ribeiro Filho, da Fundação Universidade Federal do Estado de Rondônia.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n.º 3725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração concessora, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Projeto Básico, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Serviço continuado;

5.1.2 Duração inicial do contrato é 12 meses;

5.1.3. Não foi possível até o presente momento identificar a necessidade de a concessionária promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas na prestação de serviços ora especificados, tendo em vista que tratam-se de serviços constituídos em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal da Universidade.

5.1.4. As práticas de sustentabilidade em atendimento a Instrução Normativa nº 01/2010 são:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

I – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

III – Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

VIII – preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.

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

5.3 As obrigações da Concessionária e concessora estão previstas neste TR.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h e das 14h às 17h, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos telefones indicados no item 7.12 deste instrumento.

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

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

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

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1 O serviço deverá ser disponibilizado à comunidade universitária de segunda à sexta-feira em dias úteis, das 7h às 22h, mesmo no período não letivo, tendo em vista a continuidade dos serviços administrativos no Campus, devendo nesse caso, o horário de funcionamento ser negociado com a Diretoria Administrativa do Campus de José Ribeiro Filho, levando-se em consideração a redução da demanda no período.

7.1.2. Excepcionalmente, a administração poderá requerer que a concessionária disponibilize o atendimento, também nos sábados, domingos ou feriados, o que será comunicado com no mínimo 07 (Sete) dias de antecedência.

7.1.3. A concessionária deverá afixar em local visível painel com os preços dos produtos que compõem o cardápio disponível no estabelecimento durante toda a vigência do contrato.

7.1.4. Os lanches e refeições deverão ser preparados, observando-se as normas de higiene e conservação dos alimentos, bem como, as normatizações dos órgãos de controle oficiais, tais como: ANVISA, AGEVISA e SECRETARIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, entre outros

7.1.5. Os funcionários colocados à disposição da concessora deverão ser formalmente registrados pelas concessionárias, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de trabalho, respeitando

integralmente a legislação trabalhista aplicável.

7.1.6. Os serviços deverão ser executados observando-se os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos na IN 012010-MPLOG no que couber, em especial quanto:

7.1.6.1. Instruir os funcionários com relação ao uso consciente da água e da energia elétrica, evitando-se o desperdício de tais insumos;

7.1.6.2. O estabelecimento de política e prática de coleta seletiva dos resíduos sólidos produzidos nas dependências das cantinas/restaurantes, bem como, o encaminhamento dos VIDROS, PAPÉIS, PLÁSTICOS, METAIS e outros possíveis de reaproveitamento a cooperativas de catadores ou empresas que atuam com reciclagem desses materiais;

7.1.6.3. A utilização de eletrodomésticos, tais como: GELADEIRAS, FREEZERS, BEBEDOUROS, BALCÕES, LIQUIDIFICADORES E SIMILARES, que possuam classificação de eficiência energética categoria "A", e sejam certificados pelo INMETRO;

7.1.6.4. A disseminação da conscientização quanto à preservação ambiental entre seus funcionários e entre a comunidade universitária, afixando cartazes nas suas dependências contendo mensagens do gênero.

7.1.7. Os preços dos produtos a serem comercializados nas cantinas e/ou restaurante serão obrigatoriamente equivalentes àqueles praticados no mercado local por estabelecimentos similares.

7.1.8. A demanda total de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível para o Campus Universitário. Para aquecimento dos alimentos, é necessário que se utilize ao máximo possível fornos a gás, a fim de evitar futuros problemas no cumprimento de metas determinadas pela concessionária de energia elétrica.

7.1.9. Caso seja necessário o aumento de carga na rede elétrica, todo o ônus correrá por conta do cessionário da cantina/restaurante. Bem assim, toda e qualquer alteração deverá ser precedida de aprovação e supervisão da Fundação Universidade Federal de Rondônia, por intermédio das instâncias competentes.

7.1.10. Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina/restaurante, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da Vigilância Sanitária, revestimento cerâmico em piso, paredes, portas e fechamentos, ficam sob a responsabilidade do cessionário da cantina/restaurante sob a aprovação e supervisão da Universidade.

7.1.11. A concessionária poderá comercializar na cantina/restaurante, dentre outros gêneros alimentícios: doces, salgados, sucos, vitaminas, bebidas não alcoólicas, refeições rápidas, sorvetes, picolés, bolachas, biscoitos, etc., e atenda o cardápio básico obrigatório.

7.1.11.1 Não será permitida a venda de bebidas alcoólicas, cigarros, remédios e chicletes, de nenhum tipo.

7.1.12. A Administração sempre poderá realizar consulta junto à comunidade universitária visando a atualização dos cardápios de produtos disponíveis nas cantinas/restaurantes I e II.

7.1.13. A propaganda de produtos vendidos nas cantinas/restaurantes I e II que utilize faixas, cartazes, mesas e cadeiras só será permitida após aprovação da diretoria do Campus Universitário.

7.1.14. A concessionária deverá prover todas as condições necessárias para possibilitar a efetivação de vendas em espécie e por intermédio de cartões de débito e crédito, disponibilizando as bandeiras mais usuais entre a comunidade universitária, inclusive, aquela pertinente à concessão de auxílio/vale refeição concedidos pela UNIR aos acadêmicos em situação de vulnerabilidade social.

7.1.15. A concessionária deverá disponibilizar atendimento em dois caixas nos períodos de café da manhã, almoço e jantar, ou seja, nos períodos de maior volume de usuários.

7.1.16. A concessão não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

7.2. A execução dos serviços será iniciada em até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato, na forma que segue:

7.2.1. A concessão será dada exclusivamente nas instalações do Campus José Ribeiro Filho, localizado no endereço apresentado no quadro a seguir:

Localização	Endereço	Telefone
Porto Velho/RO	Campus José Ribeiro Filho - Porto Velho - BR 364, km 9,5 s/nº – Sentido Rio Branco – AC.	(69) 2182-2213 (69) 2182-2152

7.4. DA LIMPEZA E DA HIGIENIZAÇÃO:

7.4.1. Todas as áreas das cantinas/restaurantes I e II deverão apresentar limpeza e higienização eficientes e adequadas em todas as áreas internas e externas, equipamentos, utensílios e vasilhames. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

7.4.2. Limpeza e conservação diária;

7.4.3. Varrição de áreas de ocupação, escadas, banheiros, corredores, salões de distribuição;

7.4.4. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

7.4.5 Remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva se solicitado pela Unidade;

7.4.5.1. Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir nas áreas interna e externa das Cantinas/Restaurantes I e II, em número suficiente, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.

7.4.6. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

7.4.7. Limpeza semanal – faxina geral;

7.4.8. Lavagem de paredes, pisos, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezer, geladeiras, equipamentos etc.;

7.4.9. A limpeza da tubulação do sistema de exaustão, ventiladores etc., será feita de acordo com a necessidade. A limpeza completa do sistema de exaustão deverá ocorrer no mínimo de 12 em 12 meses, por empresa especializada.

7.4.10. Caso se faça necessário, por identificação da Concessionária ou pela Diretoria do Campus Universitário, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização do ambiente.

7.4.11. Deverão ser utilizados produtos e materiais para obtenção de limpeza e higienização adequados, quais sejam: detergente concentrado neutro; detergente e secante para máquina de lavar pratos, bandejas e talheres; hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios; sanitizante para mãos; sanitizante clorado para hortaliças e frutas; água sanitária; sapólio; papel toalha; baldes; pás; rodos; vassouras; panos de copa e cozinha; panos de chão; esponja de aço; cera; flanelas; palhas de aço; escadas; desentupidores; cestas; enceradeira; sabão em pó; álcool; sacos para lixo e outros que se fizerem necessários.

7.4.12. Os produtos deverão ser adquiridos de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde. Os produtos deverão ser biodegradáveis. A eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, por solicitação da Diretoria do Campus Universitário ou por iniciativa da própria Concessionária.

7.4.13. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e testados quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela concessionária. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, propiciar fácil enxágue, etc.

7.4.14. Os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pela Concessionária, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

7.5. DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:

7.5.1. A Concessionária deverá manter um programa de desinsetização e desratização periódica, preferencialmente no período de férias letivas ou de acordo com a necessidade local.

7.5.2. A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando retirada de alimentos, utensílios, etc.

7.5.3. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão:

7.5.3.1. Apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

7.5.3.2. Comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais - CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.;

7.5.3.3. Apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência humana no local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), de acordo com a legislação em vigor.

7.6. ALUGUEL:

7.6.1. Para a concessão de uso de cada ponto de atendimento do Campus Universitário da UNIR, será devido o aluguel mensal fixo, que deverá ser recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União) fornecida pelo (a) fiscal do contrato até o 5º (quinto) dia útil do mês subseqüente ao seu vencimento ou emitida diretamente no site www.stn.fazenda.gov.br/gru

7.6.2 Nos meses de dezembro e janeiro, por ocasião do recesso e férias acadêmicas, bem como, na hipótese de greves gerais, em que forem suspensas as atividades acadêmicas no Campus universitário, a Concessionária pagará à Concessora, a título de mensalidade, o valor correspondente a 50% do valor contratado, sendo necessária a confirmação pela Administração do período oficial do movimento grevista.

7.6.3. O valor mensal da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da **cantina/restaurante I, será de R\$ 3.098,62 (três mil, noventa e oito reais e sessenta e dois centavos) e da cantina/restaurante II será R\$ 1.461,12 (hum mil, quatrocentos e sessenta e um reais e doze centavos), conforme apurado em laudo de avaliação elaborado pela Caixa Econômica Federal**, devidamente corrigido segundo o índice Geral de Preços de Mercado - IGPM.

7.6.4. O valor mensal de compensação **pelo uso de água, energia elétrica, vigilância armada/desarmada e internet, fica estipulado em 25% (vinte e cinco por cento)** do valor proposto para a concessão de uso, **enquanto perdurar a ausência de medidores independentes em nome da concessionária**, tendo em vista, tratar-se do percentual usualmente praticado nas licitações realizadas por outras Instituições de Ensino para tal finalidade.

7.6.5. O valor do aluguel será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP-M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas, ou daquele que vier a substituí-lo.

7.6.6. Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, o mesmo será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros – SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento do valor devido.

7.6.7. Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal junto a UNIR.

7.6.8. DA VISTORIA: Para melhor dimensionamento de sua proposta a proponente poderá realizar visita técnica às instalações da cantina/restaurante I e II do Campus José Ribeiro Filho para fins de subsidiar a elaboração de sua proposta comercial.

8. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

8.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão efetuados por servidor formalmente designado pela Administração, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Concessora, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

8.2. A verificação da concessão deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

8.3. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

8.4. O representante da Concessionária deverá solicitar junto a Comissão do SICAF o registro das ocorrências verificadas no SICAF, adotando-se as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.6. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

8.7. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Concessora ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

9.1.1 A concessionária deverá promover sua substituição quando necessário;

9.1.2 Os itens informados abaixo são exemplificativos, devendo de fato estar em devido estado de conservação e limpeza necessária:

9.1.2.1 Liquidificador

9.1.2.2 Chapa

9.1.2.3. Painelas em geral

9.1.2.4. Vasílias em geral

9.1.2.5. Sanduicheira

9.1.2.6. Prataria em geral

9.1.2.7. Tigelas em geral

9.1.2.7. Estufa

9.1.2.8. Freezer

9.1.2.9. Outros

9.2. A avaliação dos serviços será definida em conformidade com a presteza no atendimento do item 07 deste Termo de Referência.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. Para a concessão de uso de cada ponto de atendimento do Campus Universitário da UNIR, será devido o aluguel mensal fixo, que deverá ser recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União) fornecida pelo (a) fiscal do contrato até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao seu vencimento ou emitida diretamente no site www.stn.fazenda.gov.br/gru

10.1.2 Nos meses de dezembro e janeiro, por ocasião do recesso e férias acadêmicas, bem como, na hipótese de greves gerais, em que forem suspensas as atividades acadêmicas no Campus universitário, a Concessionária pagará à Concessora, a título de mensalidade, o valor correspondente a 50% do valor contratado, sendo necessária a confirmação pela Administração do período oficial do movimento grevista.

10.1.3. O valor mensal da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da cantina/restaurante I, será de **R\$ 3.098,62 (três mil, noventa e oito reais e sessenta e dois centavos)** e da cantina/restaurante II será **R\$ 1.461,12 (hum mil, quatrocentos e sessenta e um reais e doze centavos)**, conforme apurado em laudo de avaliação elaborado pela Caixa Econômica Federal, devidamente corrigido segundo o índice Geral de Preços de Mercado - IGPM.

10.1.4. O valor mensal de compensação **pelo uso de água, energia elétrica, vigilância armada/desarmada e internet, fica estipulado em 25% (vinte e cinco por cento)** do valor proposto para a concessão de uso, **enquanto perdurar a ausência de medidores independentes em nome da concessionária**, tendo em vista, tratar-se do percentual usualmente praticado nas licitações realizadas por outras Instituições de Ensino para tal finalidade.

10.1.5. O valor do aluguel será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP-M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas, ou daquele que vier a substituí-lo.

10.1.6. Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, o mesmo será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros – SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento do valor devido.

10.1.7. Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal junto a UNIR.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCESSORA

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

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

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

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

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

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

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da concessionária com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Concessora, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

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

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

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

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

15.6. O representante da Concessora deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

15.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONCESSIONÁRIA:

15.9.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

15.10. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.11. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

15.13. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.14. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

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

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

15.17.1. O representante da Concessora deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.17.2. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.17.3 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Concessora ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

15.19. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONCESSIONÁRIA ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

17. DO PAGAMENTO

17.1. Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

18. REAJUSTE

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

18.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da concessionária, os preços dos produtos comercializados nas catinas e restaurantes poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

19.1.1. Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

20.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da concessão;

20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

20.1.5. cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

20.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

20.2.2. **Multa de:**

20.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

20.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

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

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

20.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONCESSORA a promover a rescisão do contrato;

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

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

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

20.2.5. 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 Concessionária ressarcir a Concessora pelos prejuízos causados;

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

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04

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

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

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

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

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

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

20.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Concessora deverá ser recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União) fornecida pelo (a) fiscal do contrato ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

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

20.8. 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.

20.9. 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.

20.10. 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.

20.11. 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.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

21.3.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. **Valor Global:** O valor mensal da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da cantina/restaurante I, **será de R\$ 3.098,62 (três mil, noventa e oito reais e sessenta e dois centavos) e da cantina/restaurante II será R\$ 1.461,12 (hum mil, quatrocentos e sessenta e um reais e doze centavos), conforme apurado em laudo de avaliação elaborado pela Caixa Econômica Federal**, devidamente corrigido segundo o índice Geral de Preços de Mercado - IGPM.

21.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços conforme o item 1 deste Termo de Referência.

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

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

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

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

22.2. Tal valor foi obtido a partir de pesquisas de preços através do site <http://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, conforme determina a Instrução Normativa nº 05/2014 da SLTI/MPOG.

22.3. Foram realizadas também pesquisas diretas com fornecedores que atendam ao objeto da licitação.

22.4. Desse modo, seguem anexadas a este Termo de Referência as pesquisas de preços da provável contratação, bem como o mapa comparativo de preços.

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

23.1. Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

Porto Velho-RO, 11 de junho de 2019.

Elaboração:

Cleuson Jansen Hermínio Pereira Membro da Comissão de Procedimentos Licitatório Portaria nº 17/2019/PRAD/UNIR	Eliane Gemaque Gomes Barros Membro da Comissão de Procedimentos Licitatório Portaria nº 17/2019/PRAD/UNIR
João Bernardino de Oliveira Neto Comissão de Procedimento Licitatório Port. nº 23/2019/PRAD/UNIR	Francisco Robson da Silva Vasconcelos Membro da Comissão de Procedimentos Licitatório Portaria nº 17/2019/PRAD/UNIR

Análise e ajustes:**Kessia Vidal Félix**

Contadora/DCCL/PRAD/UNIR

SIAPE 3121700

Aprovação:**Fabrcio Donizeti Ribeiro Silva**

Portaria nº 525/2018/GR/UNIR

Pró-Reitor de Planejamento

ANEXO II**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

PROCESSO Nº: 999119600.000011/2019-53

Modalidade: Pregão Eletrônico nº 14/2019/UNIR

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM

Data: ___/___/___

Horário: ___:00 horas (horário de Brasília)

___:00 Rondônia

Sítio: www.comprasnet.gov.br

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias

A empresa _____, inscrita no **CNPJ (MF)** nº _____, Inscrição Estadual nº _____, sediada na (endereço completo) _____, telefone _____, após examinar todas as cláusulas e condições estipuladas no Edital em referência apresenta sua proposta nos termos consignados no mencionado ato convocatório e seus anexos, com os quais concordamos plenamente. Informamos que estão inclusos nos preços ofertados todos os tributos, frete, custos e despesas diretas ou indiretas, sendo de nossa inteira responsabilidade, ainda, os que porventura venham a ser omitidos na proposta ou incorretamente cotados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNIDADE	VALOR PROPOSTO(R\$)
1	Self Service	1	KG	...

VALOR TOTAL DA PROPOSTA				

Porto Velho-RO, ____ de ____ 2019.

(Nome e assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO III**MODELO DE PROCURAÇÃO**

(Nome da Empresa), CNPJ nº, Estabelecida à (endereço completo), pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui seu procurador o Sr.(Nome completo do constituído), brasileiro, estado civil _____, profissão _____, portador da RG nº.....SSP.. e do CPF nº.....residente e domiciliado nesta cidade na Rua nº bairro, a quem confere amplos poderes para formulação de propostas, lances e assinatura de quaisquer documentos relacionados ao Pregão nº 14/2019/UNIR, estando o mandatário a adotar todos os atos relativos ao presente certame licitatório em nome desta proponente.

Porto Velho-RO, ____ de ____ de ____.

(Nome e assinatura do representante legal da empresa)

Outorgante

ANEXO IV**TERMO DE CONTRATO**

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI (A) FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA E A EMPRESA

A Fundação Universidade Federal de Rondônia, com sede na Av. Presidente Dutra, nº 2965, Bairro: Centro, na cidade de Porto Velho, Rondônia, inscrita no CNPJ sob o nº 04.418.943/0001-90, neste ato representada pelo Magnífico Reitor (*nome*), nomeado pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, inscrito no CPF nº, portador da Carteira de Identidade nº, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa inscrita no CNPJ/MF sob o N.º....., sediadaBairro:cidade de....., doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 999119600.000011/2019-53 e em

observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 14/2019/UNIR**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica da **Cantina/Restaurante I e da cantina/Restaurante II do Campus José Ribeiro Filho**, da Fundação Universidade Federal do Estado de Rondônia, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo I do Edital.

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

1.3. O objeto da contratação:

GRUPO I - CANTINA/RESTAURANTE I DO CAMPUS JOSÉ RIBEIRO FILHO					
ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	QTD	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR R\$
1	Self Service	3697	1	KG	
2	Prato Feito (1 Tipo de Carne)	3697	1	UND.	
3	Prato Feito (2 Tipos de Carne/Peixe/Frango)	3697	1	UND.	
4	Marmitex	3697	1	UND.	
5	Sopa, ingredientes: abóbora, aipim, cenoura e chuchu, prazo validade: 6 dias, características adicionais: produtos in natura.	456699	1	KG	
6	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: presunto e queijo mussarela em fatias	252444	1	UND.	
7	Sanduíche, X Burger	108138	1	UND.	
8	Sanduíche, X Salada	108138	1	UND.	
9	Sanduíche, X Egg	108138	1	UND.	
10	Sanduíche, X Bacon	108138	1	UND.	
11	Sanduíche Natural (frango/atum)	108138	1	UND.	

12	Pão Com Queijo - Quente Ou Frio	252444	1	UND.	
13	Salgados diversos, tipo: bauru, sabor: presunto e queijo, peso: 100 g, características adicionais: pronto para consumo	363092	1	UND.	
14	Sanduíche, Americano	108138	1	UND.	
15	Salgados diversos, tipo: coxinha, apresentação: embalagem c,50 gramas, aplicação: alimentação, sabor: frango	305864	1	UND.	
16	Salgados diversos, tipo: esfirra, apresentação: embalagem com 100 gramas, sabor: frango	305784	1	UND.	
17	Salgados diversos, tipo: croquete de milho, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação	374642	1	UND.	
18	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: manteiga	332434	1	UND.	
19	Salgados diversos, tipo: pastel, apresentação: assado em forno, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: frango	309618	1	UND.	
20	Salgados diversos, salgados diversos, Quibe de carne moída.	130915	1	UND.	
21	Salgados diversos, tipo: torta, sabor: frango	313150	1	UND.	
22	Salgados diversos, tipo: rissole, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: carne moída	309613	1	UND.	
23	Salgados diversos, salgados diversos, tipo: Saltenha.	130915	1	UND.	
24	Salgados diversos, salgados diversos, tipo: Enroladinho de Salsicha.	130915	1	UND.	
25	Pão de queijo, basa da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: original, formato: coquetel,mini, apresentação: assado	460497	1	KG	

26	Bolo alimentício, bolo alimentício, (200G)	6262	1	EMB	
27	Doce confeitado, doce confeitado, Tipo: Pudim, FATIA (100G).	7676	1	UND	
28	Doce confeitado, doce confeitado, TIPO: Mouse Maracujá, Cupuaçu, porção (100G).	7676	1	PORÇÃO (100G)	
29	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável (500ml)	445484	1	GARRAFA	
30	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado (290ml)	305351	1	GARRAFA	
31	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado (500ml)	305351	1	GARRAFA	
32	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado (1 Litro)	305351	1	GARRAFA	
33	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado (1,5 Litro)	305351	1	GARRAFA	
34	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado (2 Litros)	305351	1	GARRAFA	
35	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado (350 ml)	305351	1	LATA	
36	Suco, suco lata 340 ml.	150375	1	LATA	
37	Suco, suco de frutas industrializado (250 ml).	150375	1	EMB	
38	Suco, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vida. (300 ml)	314238	1	SACO	
39	Suco, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vidas (340 ml)	314238	1	COPO	
40	Suco, suco com Leite 300 ml.	150375	1	SACO	

41	Suco, suco com Leite 340 ml.	150375	1	COPO	
42	Cafezinho Tradicional 50ml	15210	1	UND	
43	Café com Leite Pequeno 180ml	15210	1	UND	
44	Café com Leite Grande 300 ml	15210	1	UND	
45	Vitaminas 400 ml	15210	1	UND	
46	Vitaminas 300 ml	15210	1	UND	
47	Vitaminas Mista 300 ml	15210	1	UND	
48	Açaí 300 ml	15210	1	SACO	
49	Açaí 400 ml	15210	1	COPO	
50	Sala de Frutas 280 ml	15210	1	COPO	
VALOR TOTAL GRUPO I:					

GRUPO II - CANTINA/RESTAURANTE II DO CAMPUS JOSÉ RIBEIRO FILHO					
ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	QTD	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR R \$
51	Prato Feito (1 Tipo de Carne)	3697	1	UND.	
52	Prato Feito (2 Tipos de Carne/Peixe/Frango)	3697	1	UND.	
53	Marmitex	3697	1	UND.	
54	Sopa, ingredientes: abóbora, aipim, cenoura e chuchu, prazo validade: 6 dias, características adicionais: produtos in natura	456699	1	KG	
55	Sanduíche, tipo: pão francês, tipo recheio: presunto e queijo mussarela em fatias	252444	1	UND.	

56	Sanduiche, X Burger	108138	1	UND.	
57	Sanduiche, X Salada	108138	1	UND.	
58	Sanduiche, X Egg	108138	1	UND.	
59	Sanduiche, X Bacon	108138	1	UND.	
60	Sanduiche Natural (frango/atum)	108138	1	UND.	
61	Pão Com Queijo - Quente Ou Frio	252444	1	UND.	
62	Salgados diversos, tipo: bauru, sabor: presunto e queijo, peso: 100 g, características adicionais: pronto para consumo	363092	1	UND.	
63	Sanduiche, Americano	108138	1	UND.	
64	Salgados diversos, tipo: coxinha, apresentação: embalagem c,50 gramas, aplicação: alimentação, sabor: frango	305864	1	UND.	
65	Salgados diversos, tipo: esfirra, apresentação: embalagem com 100 gramas, sabor: frango	305784	1	UND.	
66	Salgados diversos, tipo: croquete de milho, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação	374642	1	UND.	
67	Sanduiche, tipo: pão francês, tipo recheio: manteiga	332434	1	UND.	
68	Salgados diversos, tipo: pastel, apresentação: assado em forno, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: frango	309618	1	UND.	
69	Salgados diversos, salgados diversos, Quibe de carne moída.	130915	1	UND.	
70	Salgados diversos, tipo: torta, sabor: frango	313150	1	UND.	
71	Salgados diversos, tipo: rissole, tamanho: pequeno, aplicação: alimentação, sabor: carne moída	309613	1	UND.	

72	Salgados diversos, salgados diversos, tipo: Saltenha.	130915	1	UND.	
73	Salgados diversos, salgados diversos, tipo: Enroladinho de Salsicha.	130915	1	UND.	
74	Pão de queijo, basa da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: original, formato: coquetel,mini, apresentação: assado	460497	1	KG	
75	Bolo alimentício, bolo alimenticio, (200G)	6262	1	EMB	
76	Doce confeitado, doce confeitado, Tipo: Pudim, FATIA (100G).	7676	1	UND	
77	Doce confeitado, doce confeitado, TIPO: Mouse Maracujá, Cupuaçu, porção (100G).	7676	1	PORÇÃO (100G)	
78	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável (500ml)	445484	1	GARRAFA	
79	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (290ml)	305351	1	GARRAFA	
80	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (500ml)	305351	1	GARRAFA	
81	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (1 Litro)	305351	1	GARRAFA	
82	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (1,5 Litro)	305351	1	GARRAFA	
83	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (2 Litros)	305351	1	GARRAFA	
84	Refrigerante, material: água gasosa,xarope, sabor: variado (350 ml)	305351	1	LATA	
85	Suco, suco lata 340 ml.	150375	1	LATA	
86	Suco, suco de frutas industrializado (250 ml).	150375	1	EMB	
87	Suco, apresentação: líquido, sabor:	314238	1	SACO	

	variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vida. (300 ml)				
88	Suco, apresentação: líquido, sabor: variado, tipo: natural, características adicionais: pronto para consumo e embalagem tipo longa vidas (340 ml)	314238	1	COPO	
89	Suco, suco com Leite 300 ml.	150375	1	SACO	
90	Suco, suco com Leite 340 ml.	150375	1	COPO	
91	Cafezinho Tradicional 50ml	15210	1	UND	
92	Café com Leite Pequeno 180ml	15210	1	UND	
93	Café com Leite Grande 300 ml	15210	1	UND	
94	Vitaminas 400 ml	15210	1	UND	
95	Vitaminas 300 ml	15210	1	UND	
96	Vitaminas Mista 300 ml	15210	1	UND	
97	Açaí 300 ml	15210	1	UND	
98	Açaí 400 ml	15210	1	UND	
99	Sala de Frutas 280 ml	15210	1	UND	
VALOR TOTAL GRUPO II:					

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

3.1. **Valor Global:** O valor mensal da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da cantina/restaurante I, será de **R\$ 3.098,62 (três mil, noventa e oito reais e sessenta e dois centavos) e da cantina/restaurante II será R\$ 1.461,12 (hum mil, quatrocentos e sessenta e um reais e doze centavos), conforme apurado em laudo de avaliação elaborado pela Caixa Econômica Federal**, devidamente corrigido segundo o índice Geral de Preços de Mercado - IGPM, que deverá ser recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União) fornecida pelo (a) fiscal do contrato até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao seu vencimento ou emitida diretamente no site www.stn.fazenda.gov.br/gru

3.2. Nos meses de dezembro e janeiro, por ocasião do recesso e férias acadêmicas, bem como, na hipótese de greves gerais, em que forem suspensas as atividades acadêmicas no Campus universitário, a Concessionária pagará à Concessora, a título de mensalidade, o valor correspondente a 50% do valor contratado, sendo necessária a confirmação pela Administração do período oficial do movimento grevista.

3.3. O valor mensal de compensação **pelo uso de água, energia elétrica, vigilância armada/desarmada e internet, fica estipulado em 25% (vinte e cinco por cento) do valor proposto para a concessão de uso, enquanto perdurar a ausência de medidores independentes em nome da concessionária.**

3.4. O valor do aluguel será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP-M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas, ou daquele que vier a substituí-lo, a cada 12 meses a contar da data de assinatura do contrato.

3.4.1. Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, o mesmo será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros – SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento do valor devido.

3.5. Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal junto a UNIR.

CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

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

CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

CLÁUSULA OITAVA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ALTERAÇÕES

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

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

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

Porto Velho – RO, xx de xxxxx de xxxxx.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gestor do Contrato n.º xx/xxxx

Portaria n.º – xxx/PRAD/xxxx

1ª via- representante da contratada;

2ª via – gestor do contrato.

Referência: Processo nº 999119600.000011/2019-53

SEI nº 0210690