



EDITAL DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO

CONCORRÊNCIA PÚBLICA: N.º 002/2014

TIPO: MAIOR OFERTA

PROCESSO N.º: 23118.001133/2013-12

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

1. PREÂMBULO

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DE RONDÔNIA**, doravante denominada simplesmente **UNIR**, fundação pública com personalidade jurídica de direito público, torna público que realizará, através de sua Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria n.º 1.202/2013/GR/UNIR, às **09:30 horas do dia 10 de Abril de 2014 (horário de Brasília)**, na Diretoria de Compras, Contratos e Licitações, localizada na Av. Presidente Dutra, 2965 – Centro, em Porto Velho - Rondônia, sessão de abertura de **Concorrência Pública n.º 02/2014**, destinada à concessão de espaço físico de imóvel para exploração comercial de serviços de lanches e refeições mediante concessão administrativa de uso oneroso de cantinas, do Campus José Ribeiro Filho, observado o previsto no Projeto Básico – Anexo I, parte integrante deste Edital.

1.1. Os envelopes contendo os documentos de habilitação e a proposta de preços deverão ser entregues impreterivelmente até as **09:30 horas (Nove horas e trinta minutos) do dia 10 de Abril de 2014**, na Diretoria de Contratos e Licitações, localizada na Av. Presidente Dutra, 2965, Edifício da UNIR CENTRO – Salas PT 02, Porto Velho - Rondônia, horário e local marcado para início da sessão pública.

1.2. A presente licitação rege-se pela Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações subsequentes, observado o Decreto n.º 3725/2001, cláusulas e condições deste Edital e seus anexos, que dele constituem parte integrante para todos os efeitos legais.

1.3. No caso de divergências entre o presente edital, o projeto básico e a minuta do contrato, prevalecerão as condições previstas no edital, seguidas daquelas definidas no projeto básico aprovado pela Administração.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui-se como objeto da presente licitação, na modalidade de Concorrência, do tipo **maior oferta**, a concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica **das Cantinas I e II do Campus José Ribeiro Filho** da Fundação Universidade Federal do Estado de Rondônia, observadas as condições indicadas no Projeto Básico – **Anexo I** deste Edital.

3. DO VALOR DA CONCESSÃO

3.1. O valor **mensal mínimo** a ser ofertado pelo direito à concessão das dependências da cantina universitária I será de **R\$ 2.700,00 (Dois mil e setecentos reais) conforme apurado**



após avaliação da Caixa Econômica Federal. Sobre o valor mensal proposto será acrescido a título de compensação pelo uso de água e energia elétrica, o **montante equivalente a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da concessão de uso, calculado, no caso de proposto o valor mínimo, em R\$ 675,00 (Seiscentos e setenta e cinco reais), até a instalação de medidores independentes,** quando a mesma pagará pelo uso de água e energia elétrica, conforme o estipulado no medidor.

3.2. O valor **mensal mínimo** a ser pago pelo direito à concessão das dependências da cantina universitária II será de **R\$ (1.068,81) conforme apurado após avaliação da Caixa Econômica Federal.** Sobre o valor mensal proposto será acrescido a título de compensação pelo uso de água e energia elétrica, o **montante equivalente a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da concessão de uso, calculado, no caso de proposto o valor mínimo, em R\$ 267,20 em (duzentos e sessenta e sete reais e vinte centavos), até a instalação de medidores independentes,** quando a mesma pagará pelo uso de água e energia elétrica, conforme o estipulado no medidor.

3.3. A contratada ficará dispensada de pagar o percentual de 25%(vinte e cinco por cento) a título de compensação pelo uso de água e energia elétrica, **quando for instalado medidores independentes,** quando a mesma pagará conforme estipulado nestes medidores.

4. DOS PARTICIPANTES

4.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas isoladas, que atenderem aos critérios de habilitação e demais condições estabelecidas neste Edital.

4.2. Não poderão concorrer:

4.2.1. Consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.2.2. Pessoa jurídica em regime de concordata ou falência;

4.2.3. Pessoa jurídica que esteja declarada inidônea, por qualquer órgão da Administração Direta e Indireta da União, ou, ainda, que esteja com o direito de licitar suspenso perante a União ou a UNIR.

4.2.4. Dirigentes e servidores, por si ou por terceiros, da Fundação Universidade Federal de Rondônia, e de qualquer outro órgão ou entidade da Administração Pública, observadas as normas que estabelecem os direitos e deveres do Servidor Público.

4.2.5. Empresas com sócios em comum ou com parentesco entre si.

5. DOS ENVELOPES

5.1. Para participar da sessão pública os interessados deverão protocolar, até o dia, hora e local, indicado neste Edital, **dois envelopes distintos,** conforme descrito abaixo, hermeticamente fechados, indevassáveis e **rubricados no lacre,** contendo os documentos exigidos no Edital, sendo:

ENVELOPE NÚMERO 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

ENVELOPE NÚMERO 02 - PROPOSTA DE PREÇOS

5.1.1. Os envelopes deverão indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:



ENVELOPE NÚMERO 01

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DE RONDÔNIA - UNIR
CONCORRÊNCIA Nº. **02/2014**
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
ENVELOPE Nº. 01 - “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”
IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL:
PROPONENTE _____

ENVELOPE NÚMERO 02

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DE RONDÔNIA - UNIR
CONCORRÊNCIA Nº. **02/2014**
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
ENVELOPE Nº. 2 - “PROPOSTA COMERCIAL”
IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL:
PROPONENTE _____

5.2. A Fundação Universidade Federal de Rondônia não se responsabilizará por envelopes “Documentos de Habilitação” e “Proposta Comercial” endereçados via postal ou por outra forma, entregues em local diverso daquele constante do item 1.1. e que, por isso, não cheguem na data e horário previstos no preâmbulo deste instrumento convocatório.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Deverão ser observados os seguintes termos:

6.1.1. Para manifestação nas sessões públicas, assinaturas em atas e demais documentos, a empresa participante poderá se fazer representar por uma única pessoa devidamente credenciada, por meio de documento hábil assinado por representante legal da empresa, acompanhado de documento de identificação do credenciado e Contrato Social da sociedade licitante, para conferência de assinaturas.

6.1.2. Caso seja sócio - dirigente, proprietário ou assemelhado da empresa, deverá este apresentar o contrato social e o documento de identidade.

6.1.3. O credenciamento deverá conferir ao credenciado amplos poderes inclusive para renúncia do direito de recorrer.

6.1.4. O documento de credenciamento conforme modelo constante no **ANEXO III**, deste Edital ou através de instrumento público de procuração lavrado em cartório, deverá acompanhar os documentos que compõem o envelope “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**” ou ser entregue diretamente à Comissão no início da sessão de abertura de envelopes.

6.1.5. A abertura do envelope **HABILITAÇÃO** ocorrerá no dia, horário e endereço indicados no preâmbulo deste Edital, item 01.

6.1.6. No ato público de abertura do envelope com o documento comprobatório da habilitação, a Comissão Permanente de Licitação e os representantes credenciados dos Licitantes rubricarão o envelope contendo a proposta de preços, para posterior confirmação da sua inviolabilidade.



6.1.7. A veracidade das informações prestadas e dos documentos apresentados pelo licitante é de sua inteira responsabilidade, sujeitando-se às sanções previstas nas legislações civil e penal.

6.2. A abertura do envelope contendo a proposta de preços condiciona-se à observância e à conclusão das etapas do procedimento licitatório caracterizadas a seguir:

6.2.1. **Declaração das proponentes Habilitadas** e devolução dos envelopes n.º 02 fechados para as proponentes inabilitadas.

6.2.2 – **Abertura de vistas franqueada aos autos do processo**, que se dará durante o transcurso do prazo recursal, desde que requerida através de documento escrito, dirigido a (o) Presidente da Comissão Permanente de Licitação e, ainda, nas sessões públicas de habilitação e de abertura das propostas de preços.

6.2.3 – **Declínio, de todos os licitantes, quanto ao prazo recursal contra atos relativos à fase de habilitação**, nesta hipótese, a proposta de preços poderá ser aberta na mesma sessão de declaração de habilitação.

6.2.4 – **Observância do prazo recursal de 05 (cinco) dias úteis caso interposto**, a contar da data da declaração das empresas habilitadas e inabilitadas.

6.2.5 – **Decisão dos recursos interpostos**, se for o caso, observados os prazos de impugnação e decisão de que tratam os parágrafos 3º e 4º do Art. 109 da Lei Federal 8.666 de 21.06.93, com suas alterações.

6.3. Nas hipóteses dos subitens **6.2.4 e 6.2.5** a Comissão Permanente de Licitação estabelecerá a data de abertura do envelope com a proposta de preços e convocará os Licitantes para a sessão pública, por meio de aviso publicado no Diário Oficial da União.

6.4. Após a fase de habilitação não caberá desistência de proposta, salvo por motivo devidamente justificado, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.

6.5. Qualquer declaração somente será feita nesta Concorrência Pública pelo próprio titular da empresa, seu representante legal ou pessoa devidamente credenciada, mediante Carta de Credenciamento, emitida pelo Licitante com indicação do nome e documentos de identificação do credenciado (**ANEXO III**) ou através de procuração lavrada em cartório.

6.6. A participação nesta licitação implica em total aceitação dos termos deste Edital e seus anexos.

6.7. Os documentos de habilitação e aqueles necessários à assinatura do contrato poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, por um dos membros da Comissão Permanente de Licitação ou por publicação em Órgão da Imprensa Oficial.

6.8. No caso de documentos sem a estipulação oficial de validade, a Comissão Permanente de Licitação aceitará aqueles emitidos até 90 (noventa) dias corridos anteriores à abertura desta licitação.



6.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

6.10. Para habilitar-se à exploração econômica de cantinas, em imóvel de unidade da Fundação Universidade Federal de Rondônia, o Licitante deverá apresentar a documentação indicada nos itens seguintes, podendo ser substituído em parte pelos relatórios emitidos pelo SICAF, desde que devidamente atualizado:

6.10.1. Certificado de Registro Cadastral – Credenciamento (CRC) da Pessoa Jurídica, emitido pelo Portal de Compras Eletrônico do Governo Federal, com prazo de validade em vigor (SICAF).

6.10.2. Orientações para obtenção do Certificado de Registro Cadastral - Credenciamento (CRC) poderão ser obtidas no sítio: www.comprasnet.gov.br.

6.10.3. Anexo ao Certificado de Registro Cadastral – Credenciamento (CRC) licitante deverá apresentar, dentro do envelope habilitação:

6.10.3.1. Declaração da inexistência de fatos supervenientes e impeditivos da habilitação, de acordo com o parágrafo segundo, do artigo 32, da Lei 8.666/93, conforme o **Anexo IV**.

6.10.3.2. Declaração de que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menor de 18 (dezoito) anos ou em qualquer trabalho menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, e de que a proposta foi elaborada de forma independente pela licitante, conforme o **Anexo V**.

Observação: Se a empresa **LICITANTE** possuir maiores de 14 anos e menores de 16 anos na condição de aprendiz deverá declarar esta condição.

6.10.3.3. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente ao objeto desta licitação, através da apresentação de, **no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com indicação do fornecimento, qualidade do material, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições.

6.10.3.5. Prova de regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede do Licitante, bem como, **prova de regularidade trabalhista**.

6.10.4. Cópia atualizada dos documentos abaixo, **caso estejam com a validade vencida no Certificado de Registro Cadastral – Credenciamento (CRC)** emitido pelo Portal ComprasNet (SICAF):

6.15.4.1. Prova de Regularidade Junto a Fazenda Estadual e Municipal;

6.15.4. 2. Prova de Regularidade junto ao FGTS;

6.15.4.3. Prova de Regularidade junto ao INSS - CND;

6.15.4.4. Certidão Negativa de Falência e Concordata no domicílio do Foro da Pessoa Jurídica.

6.15.4.5. Prova de regularidade com a Justiça Trabalhista

6.16. Os Licitantes que não possuírem o Certificado de Registro Cadastral – Credenciamento (CRC) apresentarão os seguintes documentos:



6. 16.1. Habilitação Jurídica

6.16.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

6.16.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

6.16.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

6.16.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

6.16.1.5. Na Habilitação Jurídica: O objeto social da PESSOA JURÍDICA descrito no registro cadastral deverá abrigar os serviços objeto desta licitação.

6.16.2. Regularidade Fiscal e trabalhista

6.16.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CNPJ);

6.16.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.16.2.3. Prova de regularidade para com as Fazendas: Federal, Estadual e Municipal da sede do Licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

6.16.2.4. Prova de regularidade junto ao INSS (CND);

6.16.2.5. Prova de regularidade junto ao FGTS.

6.16.2.6. Prova de regularidade junto a Justiça do Trabalho.

6.16.3 Qualificação Técnica

6.16.3.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente ao objeto desta licitação, através da apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com indicação do fornecimento, qualidade do material, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições;

6.16.4. Qualificação Econômica Financeira

6.16.4.1. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;



6.16.4.2. Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, em plena validade, emitida a no máximo 90 (noventa) dias da data prevista para entrega dos envelopes.

6.16.4.3. As empresas recém-constituídas apresentarão os Balancetes até o mês anterior à abertura desta licitação, devidamente assinado pelo contador.

6.17. Serão considerados habilitados os proponentes que apresentares toda a documentação exigida no edital, quer mediante cadastro atualizado no SICAF, quer através de cópias autenticadas dos referidos documentos, e ainda:

6.17.1. Não possuam registro de penalidades de proibição de contratar com a entidade licitante e de declaração de inidoneidade.

6.17.2. Cuja análise da **Qualificação Econômico-Financeira da Pessoa Jurídica**, registrada no Certificado de Registro Cadastral ou apurada mediante Análise do Balanço pela Comissão de Licitação apresentar os seguintes resultados:

-Índice de Liquidez Geral (LG) $\geq 1,00$. (maior ou igual a 1)

-Solvência Geral (SG) $\geq 1,00$. (maior ou igual a 1)

-Liquidez Corrente (LC) $\geq 1,00$. (maior ou igual a 1)

Ativo Circulante + Realizável em Longo Prazo

LG = $\frac{\text{Ativo Circulante + Realizável em Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível em Longo Prazo}}$

SG = $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível em Longo Prazo}}$

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

6.17.1 – Quanto à avaliação da Certidão Negativa de Falência ou Concordata o prazo de validade deverá estar em vigor no Registro Cadastral ou se vencida neste documento, deverá ser juntada ao processo, com o prazo atualizado.

6.18. Na análise da Qualificação Técnica:

6.18.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente ao objeto desta licitação, através da apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com indicação do fornecimento, qualidade do material, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições, e ainda;

6.18.2. Linha de fornecimento cadastrada, compreendendo a descrição de classes compatíveis com a exploração das Cantinas, comprovado mediante registro na Receita Federal do Brasil;



6.18.3. No caso de empresas não cadastradas, Objeto social da empresa constante no ato constitutivo, estatuto, contrato social ou instrumento equivalente compatível com o objeto deste Edital.

6.19.3. Declaração de superveniência de fato impeditivo de habilitação, apresentado conforme modelo constante deste Edital (**Anexo IV**).

6.19.4. Declaração do Trabalho de Menor e de elaboração independente da proposta apresentada na forma exigida neste Edital (**Anexo V**).

7. DA INABILITAÇÃO

7.1. Será inabilitado o **LICITANTE** que deixar de atender a qualquer critério ou fator de julgamento da habilitação, com documentos vencidos, com indicadores econômicos – financeiros inferiores ao estabelecido neste Edital.

8. DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1. A proposta de preço para a ocupação do imóvel para exploração econômica das cantinas (**Modelo – Anexo II**) deverá ser apresentada, em 01 (uma) via, digitadas, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, com as páginas enumeradas sequencialmente, rubricadas e assinadas pelo Licitante e conterá a designação genérica desta Concorrência Pública e os dados estabelecidos a seguir:

8.1.1. Caracterização do Licitante, com indicação a razão social e número da Inscrição Federal, Estadual e CNPJ da Pessoa Jurídica.

8.1.2. Valores unitário e total ofertados para a ocupação do imóvel e exploração econômica individual das cantinas, bem como, do montante de 25% (vinte e cinco por cento), destinado a compensação pelo uso de água e de energia elétrica.

8.1.3. Preço médio praticado dos itens constante na tabela, a título de sugestão do cardápio disponível no restaurante e na cantina, considerando que a mesma não será utilizada como critério de julgamento das propostas.

8.2. A validade da proposta será no mínimo 60 (sessenta) dias contados da abertura desta licitação.

8.3. A apresentação da proposta implica na aceitação do imóvel pelo Licitante, nas condições em que o mesmo se encontra, quanto ao seu estado de conservação, benfeitorias existentes, instalações, áreas, divisas, acessos etc., ficando desta forma a Fundação Universidade Federal de Rondônia isenta de proceder qualquer adaptação para funcionamento do objeto desta concorrência, que será de inteira responsabilidade do Contratado.

8.4. Os Licitantes poderão visitar o local previamente. As visitas devem ser agendadas previamente, através dos telefones abaixo relacionados:

Local: Fundação Universidade Federal de Rondônia – Campus José Ribeiro Filho, BR - 364, Km 9,5 em Porto Velho – Rondônia. Telefone (69) 2182-2155 – horário de funcionamento do Campus: das 08:00 às 14:00 e das 14:00 às 18:00 horas, falar com o a **Coordenadoria de Serviços Gerais (CSG)** que será a responsável pelo agendamento das visitas.



8.5. Cada licitante apresentará somente uma única proposta em 01 (uma) via, de acordo com as exigências deste Edital.

8.6. Ocorrendo qualquer divergência entre o conteúdo das propostas e os termos do Edital e seus anexos, prevalecerão estes últimos.

9. DO JULGAMENTO

9.1. No julgamento das propostas será levado em consideração o tipo de licitação, fixado no inciso IV, parágrafo 1º, art. 15, da Lei 8.666/93, qual seja, **MAIOR OFERTA POR ITEM**.

9.1.1. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS – **Serão considerados vencedores os Licitantes que** atender a todas as exigências deste Edital e ofertar a proposta de **maior valor** para a exploração **de cada cantina**.

9.1.2. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS - **Serão desclassificadas as propostas que** não atenderem as exigências deste Edital, ofertarem preços inexequíveis para exploração do objeto desta concorrência ou tenham sido representadas por dirigentes ou servidores da Fundação Universidade Federal de Rondônia e de outros órgãos ou entidades da Administração Pública Federal, ainda que de forma indireta.

10. DO EMPATE

10.1. Ocorrendo empate na classificação das propostas de concessão de uso de espaço físico, a Comissão de Licitação, adotará para o desempate os procedimentos, previstos no § 2º do Art. 3º da Lei 8.666/93.

10.2. Persistindo o empate a decisão da classificação ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual serão convocados os representantes credenciados dos Licitantes empatados.

11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. O julgamento da presente licitação será adjudicado e homologado pela Magnífica Reitora da Fundação Universidade Federal do Estado de Rondônia.

12. DAS CONDIÇÕES PARA ENTREGA DO IMÓVEL AO CONTRATADO

12.1. O imóvel será entregue ao contratado no estado em que se encontra, ou seja, de acordo com a planta baixa (Anexo I), anexa a este edital. As cantinas somente poderão ser exploradas em observância das condições estabelecidas no Projeto Básico, Anexo I, e na Minuta do Contrato.

13. DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO

13.1. A Fundação Universidade Federal de Rondônia poderá, por interesse público, revogar a presente licitação no todo ou em parte, em razão de fato superveniente ou anulá-la, caso sejam identificados no procedimento licitatório vícios insanáveis, que caracterizem ilegalidades devidamente comprovadas.

14. DO DIREITO DE PETIÇÃO (Recursos Administrativos)

14.1. Das decisões da Comissão Permanente de Licitação e demais autoridades da Fundação Universidade Federal de Rondônia, na aplicação deste Edital e das normas legais que o



embasam, caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

14.1.1. Habilitação ou inabilitação do licitante.

14.1.2. Julgamento das propostas.

14.1.3. Anulação ou revogação desta licitação.

14.2. Os recursos previstos nos subitens 14.1.1 e 14.1.2 anteriores terão efeito suspensivo.

14.3. O Licitante que considerar, nos termos da legislação que rege esta licitação, irregularidade qualquer nas exigências apresentadas, poderá solicitar a impugnação deste Edital, devendo para tanto protocolar o pedido em até 02 (dois) dias anteriores a data fixada para abertura dos envelopes de habilitação. A eventual impugnação do Edital será formalizada por escrito direcionada ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação, mediante comunicação direta protocolada **na Diretoria de Compras, Contratos e Licitações, localizada no prédio da UNIR-CENTRO situado na Avenida Presidente Dutra, 2965 Bairro: Centro – Porto Velho-RO.**

14.4. Decairá do direito a impugnar os termos deste Edital, perante a Fundação Universidade Federal de Rondônia, o Licitante que o tendo aceitado sem objeções vier a apontar, depois da abertura dos envelopes de habilitação, falhas ou irregularidades, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

15. DAS TAXAS

15.1. O **CONTRATADO** fica obrigado a pagar todas as taxas e despesas necessárias para a exploração do objeto da presente concorrência, que em nenhuma hipótese poderão ser repassadas ao **CONTRATANTE**.

16. DO CONTRATO

16.1. A minuta do Contrato a ser assinado com a Concessionária encontra-se anexa a este Edital (Anexo VII).

16.2. É obrigatória a assinatura do termo formal de contrato pela Concessionária, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da convocação feita pela UNIR.

16.3. Havendo recusa da Concessionária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, poderá a Fundação Universidade Federal de Rondônia revogar a licitação ou convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para executar o objeto licitado, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada.

16.4. É vedada a Concessionária a subcontratação total ou parcial do objeto da presente licitação.

17. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1. A concessão de direito de uso terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de publicação do extrato do, podendo ser prorrogado por idênticos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante celebração de termos aditivos, exceto se houver manifestação em contrário de qualquer das partes no prazo de 90 (noventa) dias antes do seu vencimento.



18. DO REAJUSTE DA REMUNERAÇÃO MENSAL CONTRATADA

18.1. O valor do aluguel informado na proposta vencedora será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação de vigência de contrato, com base no IGP-M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas a cada 12 (doze) meses, ou por qualquer índice que vier a substituí-lo durante a vigência do contrato.

18.2. O reajuste acima referido poderá ocorrer em periodicidade inferior a 12 (doze) meses, caso haja autorização expressa do Governo Federal, por critérios a serem posteriormente definidos.

19. DOS ESCLARECIMENTOS DE DÚVIDAS

19.1. Os pedidos de esclarecimentos relacionados com a Licitação deverão ser solicitados por escrito, e encaminhados à Fundação Universidade Federal de Rondônia, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação, Av. Presidente Dutra, 2965 - Centro, Porto Velho – RO, CEP 76.801-974 ou através do Telefone (69) 2182-2068.

19.2. Os esclarecimentos que afetarem a elaboração da proposta serão apresentados conforme o item anterior e deverão ser apresentados até o oitavo dia útil anterior a abertura desta licitação. Sendo respondida, ao interessado, até o terceiro dia útil anterior a mesma data.

19.3. Não sendo formulados, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação dos Documentos de Habilitação e Proposta, não cabendo, portanto, as licitantes, direito a qualquer reclamação posterior.

19.4. As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas pela Universidade serão comunicadas, por meio de divulgação pela mesma forma que se deu o texto original do Edital, observadas as condições do § 4º do art. 21 da Lei 8666/93.

20. DA DISPONIBILIDADE DO EDITAL

20.1. O Edital encontra-se disponível, com todos os seus anexos, no sítio www.unir.br

21 – DOS ANEXOS DO EDITAL

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

21.1.2. ANEXO I – Projeto Básico.

21.1.3. ANEXO II – Modelo de proposta.

21.1.4. ANEXO III – Modelo de Credenciamento.

21.1.5. ANEXO IV – Modelo de Declaração de fato superveniente.

21.1.6. ANEXO V - Modelo de Declarações

21.1.7. ANEXO VI – Modelo de Atestado de Capacidade Técnica



21.8. ANEXO VII - Minuta do contrato.

Joel da Silva Cerqueira
Diretor de Compras, Contratos e Licitações.
Portaria 491/2012/GR



ANEXO I

PROJETO BÁSICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE CANTINAS E RESTAURANTE DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO JOSÉ RIBEIRO FILHO DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DE RONDÔNIA – UNIR

1. DO OBJETO

1.1. O presente projeto básico tem por objeto subsidiar a realização de concorrência pública destinada à seleção de **CONCESSIONÁRIA PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DOS SERVIÇOS DE LANCHES E REFEIÇÕES MEDIANTE CONCESSÃO DE USO ONEROSA** da Cantina I mais Restaurante Universitário (RU) e Cantina II do *Campus* José Ribeiro Filho, localizado na BR 364 - Km 9,5 – Porto Velho – RO.

1.2. O cardápio disponível no restaurante e nas cantinas, ora apresentado a título de sugestão, poderá sofrer alterações ao longo da execução do contrato de acordo com sugestões da clientela e com a necessidade estabelecida pela contratante, cabendo aos licitantes proponentes apresentar os preços unitários a serem praticados para todos os itens, constantes na tabela básica abaixo, porém a mesma não será utilizada como critério de julgamento das propostas, uma vez que a licitação será processada e julgada com base na MAIOR OFERTA de locação proposta.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	PREÇO MÉDIO
1	Self Service	KG	R\$ 18,00
2	Prato Feito (1 Tipo De Carne)	UND.	R\$ 4,50
3	Prato Feito (2 Tipos de Carne/Peixe/Frango)	UND.	R\$ 5,00
4	Marmitex	UND.	R\$ 5,50
5	Sopa	TIJELA	R\$ 5,00
6	Mixto Quente	UND.	R\$ 2,50
7	Hambúrguer	UND.	R\$ 3,25
8	X Burger	UND.	R\$ 3,25
9	X Salada	UND.	R\$ 3,50
10	X Egg	UND.	R\$ 2,75
11	X Bacon	UND.	R\$ 4,25
12	Sanduíche Natural (frango/atum)	UND.	R\$ 3,00
13	Pão Com Queijo - Quente Ou Frio	UND.	R\$ 2,50
14	Bauru	UND.	R\$ 3,25
15	Rocambole de Frango	UND.	R\$ 4,00



16	Americano	UND.	R\$ 2,50
17	Coxinha	UND.	R\$ 2,50
18	Esfirra	UND.	R\$ 2,50
19	Croquete (Frango e Carne)	UND.	R\$ 2,50
20	Pão Com Manteiga (francês)	UND.	R\$ 1,00
21	Pastel	UND.	R\$ 2,60
22	Kibe	UND.	R\$ 2,50
23	Torta de Frango	UND.	R\$ 2,50
24	Risole	UND.	R\$ 2,50
25	Saltenha de Frango	UND.	R\$ 2,50
26	Enroladinho de Salsicha	UND.	R\$ 2,50
27	Pão de Queijo	UND.	R\$ 2,50
DOCES			
28	Bolo	FATIA	R\$ 2,50
29	Pudim	FATIA	R\$ 2,50
30	Mouse Maracujá, Cupuaçu (porção)	PORÇÃO	R\$ 2,00
31	Torta Chocolate, Maracujá E Morango (fatia)	UND.	R\$ 2,50
32	Pavê	PORÇÃO	R\$ 2,50
BEBIDAS			
33	Sucos Naturais 300 ml	COPO	R\$ 2,30
34	Sucos Naturais 400 ml	COPO	R\$ 3,50
35	Sucos Naturais com Leite 300 ml	COPO	R\$ 3,50
36	Sucos Naturais com Leite 400 ml	COPO	R\$ 5,00
37	Cafezinho Tradicional 50ml	COPO	R\$ 0,50
38	Café com Leite Pequeno 180ml	COPO	R\$ 1,00
39	Café com Leite Grande 300 ml	COPO	R\$ 1,25
40	Vitaminas 400 ml	COPO	R\$ 5,00
41	Vitaminas 300 ml	COPO	R\$ 4,00



42	Vitaminas Mista 300 ml	COPO	R\$	4,50
43	Guaraná com Limão, Amendoim, Cupuaçu, Acerola, Cajá, Maracujá – 300 ml	COPO	R\$	5,00
44	Guaraná Com Limão, Amendoim, Cupuaçu, Acerola, Cajá, Maracujá Com Leite em Pó – 300ml	COPO	R\$	6,00
45	Açaí -300 ML	COPO	R\$	3,50
46	Açaí Misto – 300 ml	COPO	R\$	4,00
47	Açaí – 400 ml	COPO	R\$	6,00
48	Açaí Misto – 400 ml	COPO	R\$	6,50

1.3. Dada as limitações estruturais das instalações das Cantinas Universitárias **os itens 1, 2, 3 e 4 do Cardápio Básico sugerido aplica-se apenas ao Restaurante Universitário.**

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2. 1. Considerando que no *Campus UNIR de Porto Velho*, 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 cantina/restaurante.

e 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 2000 (duas 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 01 (um) local apropriado 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 de RU com cantina I e cantina 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 do RU com cantina I é de 533,60 m² e Cantina II é de 138,23m² do Campus José Ribeiro Filho, sendo construídos em alvenaria sendo que o RU é 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.



2.5. A concessão de uso onerosa do espaço destinado à instalação do RU com cantina I e Cantina 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. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. 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 Direção do Campus de José Ribeiro Filho, levando-se em consideração a redução da demanda no período.

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

3.3. A proponente deverá iniciar a execução dos serviços em até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato.

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

3.5. 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

3.6. Os funcionários colocados à disposição da contratante deverão ser formalmente registrados pelas contratadas, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de trabalho, respeitando integralmente a legislação trabalhista aplicável.

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

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

3.7.2. O estabelecimento de política e prática de coleta seletiva dos resíduos sólidos produzidos nas dependências da cantina, 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;

3.7.3. 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;

3.7.4. 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.



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

3.9. 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.

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

3.11. Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina, 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 sob a aprovação e supervisão da Universidade.

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

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

3.13. A Administração sempre poderá realizar consulta junto à comunidade universitária visando a atualização do cardápio de produtos disponíveis na cantina universitária.

3.14. A propaganda de produtos vendidos na cantina que utilize faixas, cartazes, mesas e cadeiras só será permitida após aprovação da diretoria do Campus Universitário.

3.15. 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.

3.16. 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.

4. DA LIMPEZA E DA HIGIENIZAÇÃO:

4.1. Todas as áreas da cantina 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:

4.1.1. Limpeza e conservação diária;

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



- 4.1.3. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- 4.1.4 Remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva se solicitado pela Unidade;
- 4.1.5 Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Cantina, em número suficiente, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.
- 4.1.6. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- 4.1.7. Limpeza semanal – faxina geral;
- 4.1.8. Lavagem de paredes, pisos, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezer, geladeiras, equipamentos etc.;
- 4.1.9. 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.
- 4.2. 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.
- 4.3. 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.
- 4.4. 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.
- 4.5. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e testados quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela Contratante. 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 enxágüe, etc.
- 4.6. 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.

5. DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

- 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.



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

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

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

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

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.

6. ALUGUEL

6.1. Para a concessão de uso de cada ponto de atendimento do Campus Universitário da UNIR, será devido o aluguel mensal fixo equivalente a quantia constante na propostas vencedora do certame licitatório, 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

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

6.3. O valor mensal mínimo da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da cantina universitária I, **será de R\$ 2.700,00 (dois mil e setecentos reais), conforme apurado em laudo de avaliação elaborado pela Caixa Econômica Federal.**

6.4. O valor mensal mínimo da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da cantina universitária II, **será de R\$ 1.068,81 (um mil, sessenta e oito reais e oitenta e um centavos), conforme apurado em laudo de avaliação elaborado pela Caixa Econômica Federal.**

6.5. O valor mensal de compensação **pelo uso de água e energia elétrica, fica estipulado em 25% (vinte e cinco por cento)** do valor proposto para a concessão de uso, tendo em vista, tratar-se do percentual usualmente praticado nas licitações realizadas por outras Instituições de Ensino para tal finalidade, o qual é considerado razoável pela Administração para indenizar tais despesas, até a instalação de medidores independentes.

6.6. O valor do aluguel informado na proposta vencedora 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.



6.7. 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.

6.8. 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.

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, e as condições preestabelecidas neste Projeto Básico.

7.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado para tal finalidade (fiscal do contrato), 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 chefia imediata para as providências cabíveis.

7.3. Notificar a Contratada, pelo Fiscal do Contrato, por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

7.4. Confeccionar mensalmente Guia de Recolhimento da União e disponibilizá-la à contratada até o último dia útil de cada mês, e/ou cobrar a apresentação do comprovante de pagamento pela contratada.

7.5. Verificar se a contratada efetuou o recolhimento das GRU'S no prazo previsto neste Projeto Básico.

7.6. Notificar a contratada na hipótese de eventual aplicação de multa contratual decorrente de atraso na entrega ou inadequação dos serviços, fixando prazo para recolhimento do valor mediante Guia de Recolhimento da União.

7.7. Realizar pesquisas de preços periódicas em estabelecimentos similares no sentido de acompanhar a evolução dos preços praticados no mercado local e à conformidade destes com os cobrados na cantina universitária do Campus.

7.8. Acompanhar a realização da pesquisa de opinião junto a clientela da cantina feita pela contratada, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto a qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

7.9. Realizar o acompanhamento do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias no tocante a mão de obra disponibilizada pela contratada para a prestação dos serviços de lanches e refeições.

7.10. Acompanhar a evolução do IGPM durante toda a vigência contratual para fins de efetivação do reajuste do valor do alugue na hipótese de prorrogação contratual.



7.11. Entregar a área física da cantina à contratada, após uma avaliação das instalações existentes por um técnico ou engenheiro da contratante, conjuntamente com o preposto da empresa contratada.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Prestar aos usuários da cantina e/ou restaurante atendimento com segurança, rapidez e cordialidade, bem como, executar os serviços segundo os padrões de qualidade usuais de mercado e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

8.2. Manter no mínimo 03 (três) atendentes no balcão, por turno de funcionamento, e se for necessário, pessoal de apoio em quantidade suficiente para atendimento da demanda do Serviço.

8.3 Manter balanças eletrônicas em número suficiente para o atendimento rápido da pesagem das refeições.

8.4. Fornecer aos usuários do RU e Cantina I e II condições que possibilitem o uso adequado das suas instalações, de acordo com o especificado no Edital.

8.5. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela UNIR, obrigando-se a atender a todas as reclamações a respeito da qualidade dos serviços oferecidos, inclusive quanto à atualização do cardápio disponibilizado na lanchonete.

8.6. Manter durante a vigência do contrato as qualificações/condições de habilitação solicitadas na fase de licitação.

8.7. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas e indiretas tais como: salários, transportes, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou preposto, no desempenho dos serviços objeto desta licitação, ficando a CONTRATANTE, isenta de quaisquer vínculo empregatício com os mesmos;

8.8. Obedecer ao horário de funcionamento das 7h às 22h, em dias úteis, durante o ano letivo, e ainda, esporadicamente nos finais de semana, mediante solicitação da contratante.

8.9. No período de recesso acadêmico e de eventuais greves, combinar com a direção do *Campus* o horário de funcionamento da cantina.

8.10. Responsabilizar-se pelas manutenções periódicas (hidráulica, elétrica e pintura) da estrutura física do prédio alugado, bem como, pela higienização das instalações utilizadas, lavando-as diariamente, e sempre que necessário, providenciar a dedetização e desratização do ambiente, de acordo com as normas sanitárias editadas pelo Poder Público;

8.11. Mobiliário a cantina com MESAS, CADEIRAS, FREEZERS, BALCÕES, ESTUFAS, FOGÃO INDUSTRIAL, LIQUIDIFICADOR E OUTROS CONGÊNERES, que julgar necessário para a boa execução dos serviços. Todos os bens deverão ser identificados e fornecida relação à Coordenação de Patrimônio para registro como bens de terceiros.

8.12. Manter atualizada a relação de valores cobrados pelos serviços, sempre visíveis aos usuários do estabelecimento;



- 8.13. Aceitar como forma de pagamento dos serviços, dinheiro, cartão magnético de débito, cartões de crédito, cartão refeição, bem como, fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores.
- 8.14. Realizar, pesquisa de opinião junto a clientela da cantina, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto a qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;
- 8.15. Permitir aos servidores e a Comissão de Acompanhamento responsável pela fiscalização, acesso às dependências da cantina, prestando-lhes com exatidão as informações solicitadas;
- 8.16. Utilizar pessoal devidamente habilitado, para o serviço contratado, os quais deverão se apresentar ao local de trabalho, devidamente uniformizados, com crachás de identificação pessoal e orientados a executar as tarefas de atendimento aos usuários com cordialidade e presteza;
- 8.17. Ao término do contrato, devolver a UNIR, as instalações predial, elétrica, hidráulica, bem como os balcões fixos em pedra de mármore, pias fixas em pedra de mármore, torneiras e pintura, tal como foram recebidos.
- 8.18. Preparar os alimentos adotando os procedimentos de BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, tomando os cuidados possíveis para eliminar os riscos de contaminação dos mesmos.
- 8.19. Só poderão ser comercializados alimentos industrializados com registro nos órgãos públicos competentes e que atendam as exigências de vigilância sanitária.
- 8.20. Observar as regras de segurança e fornecer todos os equipamentos de proteção individual (EPIS) aos seus colaboradores, tais como: botas, luvas, aventais, toucas, jalecos, e outros que se façam necessários, conforme normas estabelecidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego(MTE).
- 8.21. Utilizar em seu quadro técnico, profissionais qualificados para a correta execução dos serviços contratados de acordo com a legislação vigente, sendo que, o número de funcionários deverá ser em quantitativo suficiente para atender as demandas da comunidade universitária nos períodos matutino, vespertino e noturno, sob coordenação e orientação de nutricionista.
- 8.22. Manter durante a execução dos serviços, profissionais com qualificação técnica necessária para o atendimento com eficiência e eficácia da demanda de tarefas a serem cumpridas.
- 8.23. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independentemente da fiscalização exercida pela UNIR;
- 8.24. Arcar com eventuais prejuízos causados a UNIR e/ou a terceiros provocados pôr interferência ou irregularidade cometidas pôr seus empregados, convenientes ou preposto, na prestação dos serviços objeto do Contrato;
- 8.25. Cumprir e fazer cumprir por seus prepostos, funcionários e conveniados, leis, regulamentos e postura, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhes única e exclusiva



responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes;

8.26. Observar e cumprir a legislação ambiental no tocante ao descarte do lixo resultante da execução dos serviços contratados, encaminhando-os para locais adequados e procedendo a separação dos resíduos segundo as normas do programa de coleta seletiva, bem como, doar materiais recicláveis às cooperativas de catadores ou recicladores incentivando a prática da reciclagem e a proteção do meio ambiente;

8.27. Descartar adequadamente os resíduos sólidos não recicláveis, acondicionando-os e acomodando-os em local indicado de forma a não permitir o seu acúmulo em ambientes impróprios;

8.28. Empregar métodos, equipamentos e produtos químicos adequados visando à redução ou eliminação de vetores (moscas) no local;

8.29. Executar os serviços conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de providenciar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental aplicáveis à matéria, bem como, o programa de controle de pragas previstos neste Projeto Básico e em sua proposta;

8.30. 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;

8.31. 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), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.32. Fixar em local visível para os usuários, quadro com endereço e telefone da fiscalização sanitária da cantina e/ou restaurante, assim como o telefone e o endereço do PROCON e devidos alvarás e licenças de funcionamento;

8.33. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

8.34. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

8.35. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

8.36. 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;

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



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

8.39. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.40. Caberá a concessionária, a partir de prévia e escrita autorização da Administração da UNIR, efetuar benfeitorias no imóvel destinado a cantina, e de acordo com as normas e orientações de arquitetura e engenharia civil, elétricas e hidráulicas, bem como, responsabilizar-se por todos os custos decorrentes das despesas realizadas.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Em nenhuma hipótese será admitida a subcontratação do objeto licitatório deste certame.

10. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. 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 Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

10.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

10.3. 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.

10.4. O representante da Contratante 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.

10.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada 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.

10.6. 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.

10.7. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material



inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

11.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Fraudar na execução do contrato;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5. Cometer fraude fiscal;

11.1.6. Não mantiver a proposta.

11.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

11.2.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias, a ser recolhida mediante Guia de Recolhimento da União a favor da contratante, ou descontada do respectivo pagamento a ser realizado à contratada;

11.2.3. Multa compensatória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, a partir do 15º (décimo quinto) dia, limitados a 30 (trinta) dias, a ser recolhida mediante Guia de Recolhimento da União a favor da contratante, ou descontada do respectivo pagamento a ser realizado à contratada;

11.2.4. Multa de 10%(dez por cento) calculada sobre o valor da parcela não entregue da Nota de Empenho, pela recusa injustificada na entrega dos materiais nela relacionados, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Projeto Básico;

11.2.5. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

11.2.6. Sobre as multas aplicadas e não recolhidas pela contratada até a data limite estabelecida para pagamento, incidirá atualização monetária calculada utilizando-se os índices apurados na **TAXA SELIC**, sem prejuízo de posterior inscrição na Dívida Ativa da União e cobrança judicial do valor devido.



11.2.7. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;

11.2.8. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

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

11.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

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

11.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

11.5. 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

11.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Porto Velho, 13 de dezembro de 2013.

Elaboração:

Ailza de Medeiros Santos
Sanitarista

Edileuza Cristina da Roza
Administradora

Mariza Gonçalves Almeida
Administradora

Aprovação:

Osmar Siena
Pró-Reitor de Planejamento

Ivanda Soares da Silva
Pró-Reitora de Administração



**ANEXO I DO PROJETO BÁSICO – PLANTA BAIXA
CANTINA (01) E RESTAURANTE – CAMPUS UNIVERSITÁRIO JOSÉ RIBEIRO FILHO**

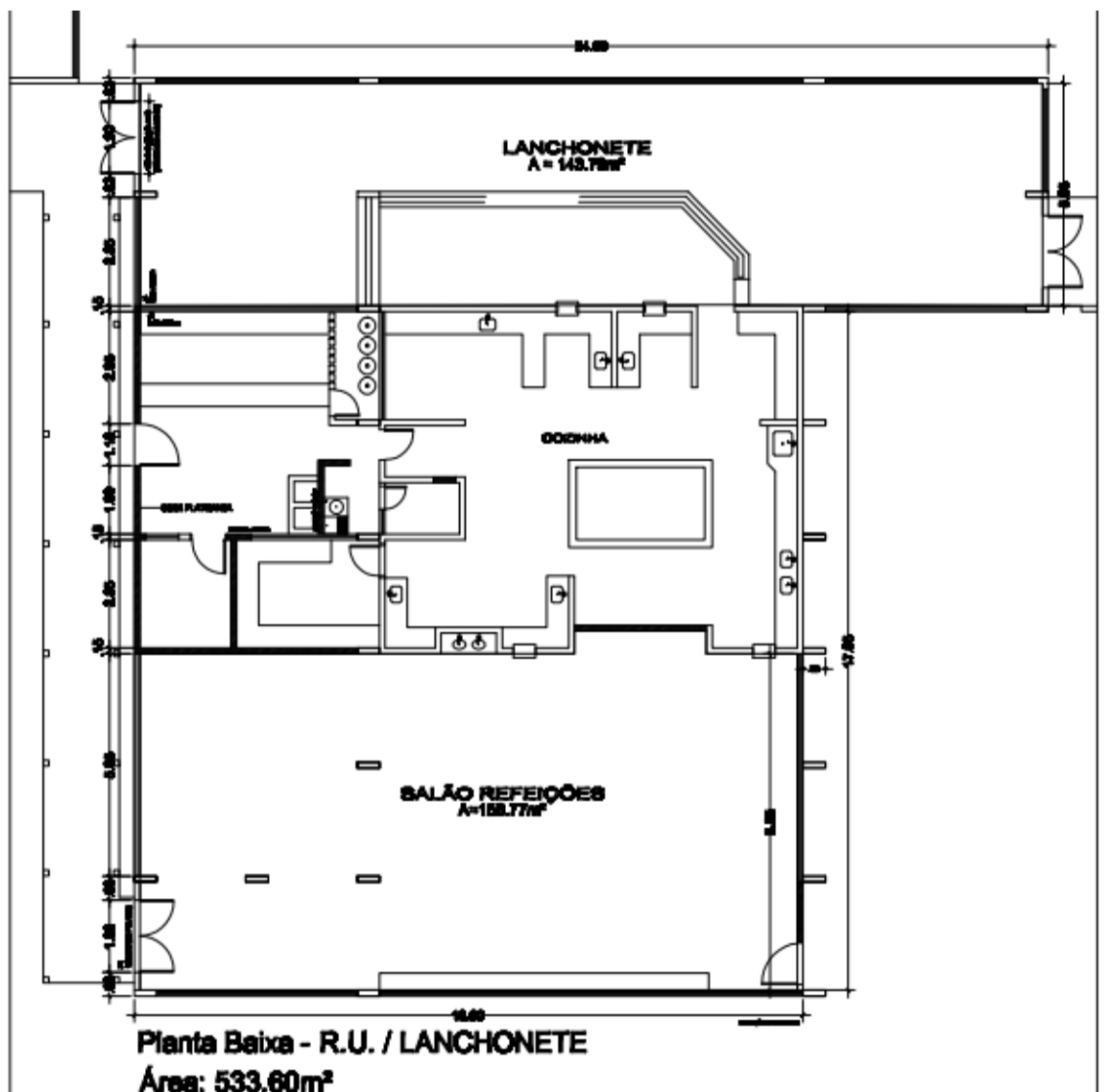


Figura 1- Planta Baixa do RU e Cantina I



**ANEXO II DO PROJETO BÁSICO – PLANTA BAIXA
CANTINA (02) – CAMPUS UNIVERSITÁRIO JOSÉ RIBEIRO FILHO**

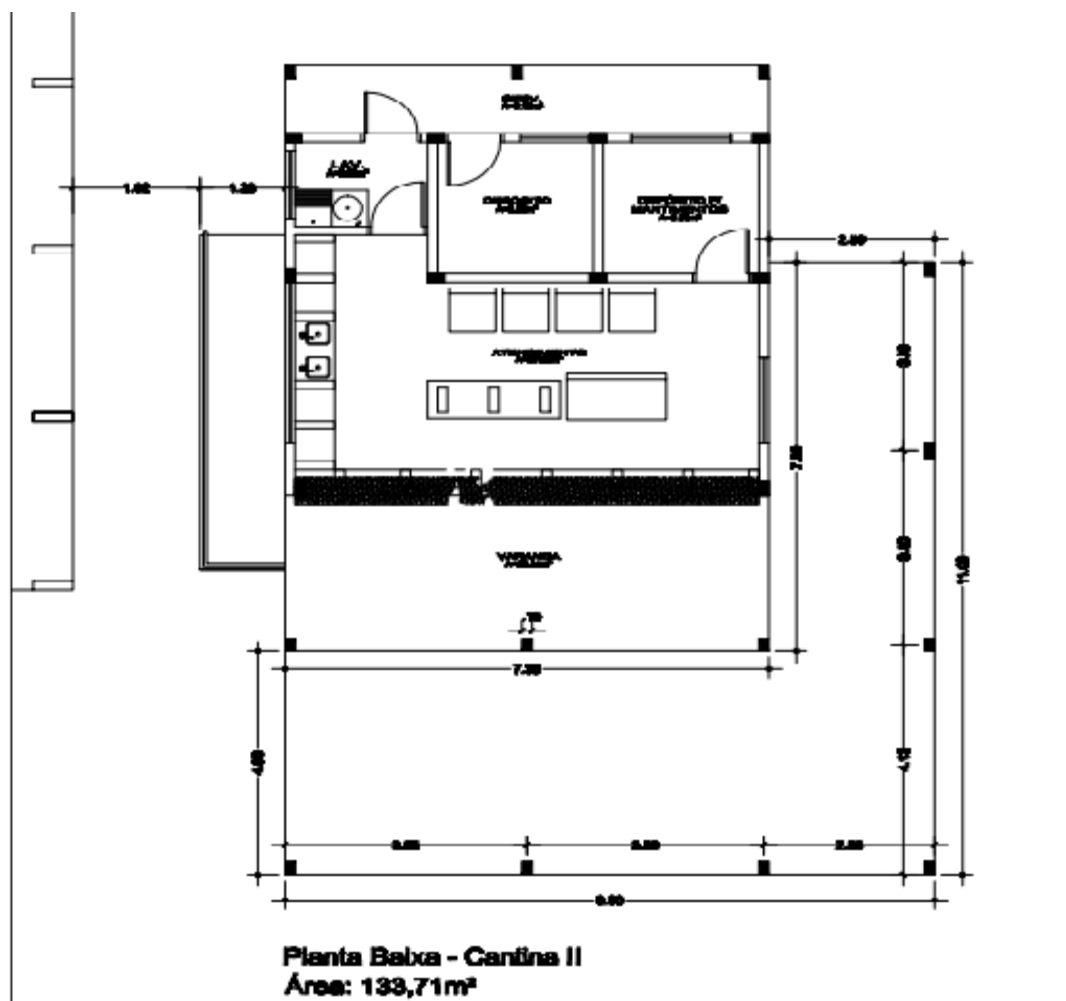


Figura 2 - Planta Baixa da Cantina II



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

PROPOSTA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
Concorrência Pública Nº 02/2014

Maior oferta

OBJETO: Concessão de uso de espaço físico para exploração econômica de cantina da Fundação Universidade Federal de Rondônia – *Campus* José Ribeiro Filho, observadas as condições do Edital e seus anexos.

Licitante: _____ C.N.P.J.: _____

Endereço: _____

Telefone: (____) _____ - _____

Telefone (celular): (____) _____ - _____

E-mail: _____

ITEM	Valores Mensais (R\$)			Valores Anuais (R\$)		
	Aluguel	Taxa de compensação	Total	Aluguel	Taxa de compensação	Total
Cantina I						
Cantina II						
Valor total da proposta						

Relação de valores propostos para os itens que compõe o cardápio básico obrigatório informado pela Administração no Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	PREÇO
1	Self Service	KG	
2	Prato Feito (1 Tipo De Carne)	UND.	



3	Prato Feito (2 Tipos de Carne/Peixe/Frango)	UND.	
4	Marmitex	UND.	
5	Sopa	TIJELA	
6	Mixto Quente	UND.	
7	Hambúrguer	UND.	
8	X Burger	UND.	
9	X Salada	UND.	
10	X Egg	UND.	
11	X Bacon	UND.	
12	Sanduíche Natural (frango/atum)	UND.	
13	Pão Com Queijo - Quente Ou Frio	UND.	
14	Bauru	UND.	
15	Rocambole de Frango	UND.	
16	Americano	UND.	
17	Coxinha	UND.	
18	Esfirra	UND.	
19	Croquete (Frango e Carne)	UND.	
20	Pão Com Manteiga (francês)	UND.	
21	Pastel	UND.	
22	Kibe	UND.	
23	Torta de Frango	UND.	
24	Risole	UND.	
25	Saltenha de Frango	UND.	
26	Enroladinho de Salsicha	UND.	
27	Pão de Queijo	UND.	
DOCES			
28	Bolo	FATIA	
29	Pudim	FATIA	
30	Mouse Maracujá, Cupuaçu (porção)	PORÇÃO	
31	Torta Chocolate, Maracujá E Morango (fatia)	UND.	
32	Pavê	PORÇÃO	
BEBIDAS			



33	Sucos Naturais 300 ml	COPO	
34	Sucos Naturais 400 ml	COPO	
35	Sucos Naturais com Leite 300 ml	COPO	
36	Sucos Naturais com Leite 400 ml	COPO	
37	Cafezinho Tradicional 50ml	COPO	
38	Café com Leite Pequeno 180ml	COPO	
39	Café com Leite Grande 300 ml	COPO	
40	Vitaminas 400 ml	COPO	
41	Vitaminas 300 ml	COPO	
42	Vitaminas Mista 300 ml	COPO	
43	Guaraná com Limão, Amendoim, Cupuaçu, Acerola, Cajá, Maracujá – 300 ml	COPO	
44	Guaraná Com Limão, Amendoim, Cupuaçu, Acerola, Cajá, Maracujá Com Leite em Pó – 300ml	COPO	
45	Açaí -300 ML	COPO	
46	Açaí Misto – 300 ml	COPO	
47	Açaí – 400 ml	COPO	
48	Açaí Misto – 400 ml	COPO	

Declaramos que estamos de acordo com as cláusulas e condições deste Edital e seus anexos e que conhecemos a legislação que fundamenta esta licitação, inclusive, se for o caso, quanto à redução dos valores informados para os produtos comercializados nas cantinas, sempre que a Fiscalização do Contrato comprovar tal necessidade.

_____, _____ de _____ de 2014.

Assinatura do representante legal da empresa

CPF: _____



ANEXO III

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU RAZÃO SOCIAL DA PESSOA JURÍDICA:

ENDEREÇO:

INSCRIÇÃO ESTADUAL (Pessoa Jurídica):

CNPJ (Pessoa Jurídica):

CPF (Pessoa Física):

REF.: Edital de Concorrência nº 02/2014 – UNIR

C R E D E N C I A L

Pelo presente instrumento credenciamos o Sr(a),
CPF, Carteira de Identidade nº emitida
por, para acompanhar os trabalhos relativos à concorrência de nº 02/2014
em referência, com poderes para interpor recursos ou desistir de fazê-lo.

Porto Velho, de 2014

Representante do Licitante



ANEXO IV

DECLARAÇÃO FATO SUPERVENIENTE AO CADASTRAMENTO

O Licitante, com inscrição no CNPJ ou CPF (no caso de Pessoa Física) n.º, sediada ou domiciliada a vem declarar sob as penas da Lei, na forma do § 2º, artigo 32, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, que, até a presente data, não existem fatos supervenientes e impeditivos de sua participação no processo licitatório, Concorrência n.º 04/2013, da Fundação Universidade Federal do Estado de Rondônia e que não pesa contra si declaração de inidoneidade expedida por Órgão da Administração Pública de qualquer esfera do Governo, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data e local:, de de

Razão Social da Empresa:

Assinatura
Identificação do declarante



ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO

(Nome da empresa) _____, C.N.P.J. nº _____, sediada
na Rua _____, nº _____, bairro
_____, CEP _____, município
_____, por seu representante legal abaixo assinado, em
cumprimento ao solicitado no Edital de Concorrência Pública Nº 02/2014 – UNIR, DECLARA,
sob as penas da lei, que:

- está ciente da obrigatoriedade de declarar a superveniência de fatos impeditivos da
habilitação

- não possui em seu quadro pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesesseis) anos, em
qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos
termos do inciso XXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V, art. 27, da Lei
8.666/93 e inciso X, da Lei Complementar n.º 04/90).

- não possui em seu quadro de pessoal servidores públicos do Poder Executivo Federal
exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de
decisão de acordo com o inciso II do art. 9º da Lei 8.666/93 e inciso X, da Lei
Complementar nº 04/90).

- que a proposta apresentada foi elaborada de forma independente, conforme instituído
pela Instrução Normativa n.º 02 de 16 de setembro de 2009.

_____, _____ de _____ de 2014.

Assinatura do representante legal

RG: _____

CPF: _____

C.N.P.J.: _____



ANEXO VI

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Eu, _____ atesto, para os devidos fins, que a empresa _____, com sede em _____, forneceu/fornece os produtos abaixo relacionados, sendo cumpridora dos prazos e termos firmados na contratação, não havendo contra o mesmo nenhum registro que a desabone.

Relação dos serviços/produtos fornecidos:

(Especificar produtos fornecidos)

_____, _____ de _____ de 2014.

(Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica emitente deste atestado e sua assinatura)



ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE IMÓVEL PARA EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE CANTINA NA UNIR

CONTRATO DE CONCESSÃO TEMPORÁRIA DE USO ADMINISTRATIVO ONEROSO DE ESPAÇOS FÍSICOS DESTINADOS A EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE CANTINAS DO CAMPUS JOSÉ RIBEIRO FILHO, DECORRENTE DA CONCORRÊNCIA Nº 02/2014, CONFORME OS PRECEITOS DA LEI 8.666 DE 21 DE JUNHO DE 1993, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE RONDÔNIA E A EMPRESA

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE RONDÔNIA, pessoa jurídica de direito público, fundação, criada pela Lei nº 7011, de 08 de julho de 1982, inscrita no CNPJ sob n.º 04.418.943/0001-90 com sede na Av. Presidente Dutra, 2965 - Centro, Porto Velho – RO, CEP 76.801-974 doravante denominada **CONTRATANTE**, representada por sua Magnífica Reitora - _____, de um lado e de outro, _____ neste ato denominado **CONTRATADO**, tendo em vista o processo nº **23118.001133/2013-12** resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE CONCESSÃO TEMPORÁRIA DE USO ADMINISTRATIVO ONEROSO DE ESPAÇOS FÍSICOS DESTINADOS A EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE CANTINAS**, referente a Concorrência n. 002/2014 – UNIR, homologado em ____/____/2014 mediante sujeição mútua à Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS DOCUMENTOS: Fazem parte do presente termo, independentemente de transcrição, todos os documentos que compõe o processo de licitações antes nominado, inclusive a proposta apresentada pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO: O presente termo de contrato tem por objeto a concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração econômica de cantina da Fundação Universidade do Estado de Rondônia – UNIR, *Campus* José Ribeiro Filho, situado na BR 364, Km 9,5, em Porto Velho – Rondônia observadas as condições indicadas no Edital de Concorrência e na Proposta, que integra este contrato independente da transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA-DO PRAZO DO CONTRATO: O presente contrato terá a vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da publicação do extrato de contrato no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado por idênticos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante celebração de termos aditivos, exceto se houver manifestação em contrário de qualquer das partes no prazo de 90 (noventa) dias antes do seu vencimento.

CLÁUSULA QUARTA- DO REAJUSTE DA REMUNERAÇÃO MENSAL CONTRATADA: A remuneração mensal contratada será reajustada a cada 12 (doze) meses, contados da assinatura



deste termo ou do último reajuste, pelo IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) ou outro que venha a ser fixado pelo Governo Federal.

Parágrafo Único – O reajuste acima referido poderá ocorrer em periodicidade inferior a 12 (doze) meses, caso haja autorização expressa do Governo Federal, por critérios a serem posteriormente definidos.

CLÁUSULA QUINTA-DA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO: O **CONTRATADO** se compromete a manter em ótimo estado de funcionamento os maquinários que serão utilizados na execução do serviço e conservar as instalações elétricas e hidráulicas disponibilizadas pela **CONTRATANTE**.

Parágrafo Único: O **CONTRATADO** se obriga a expor, de forma visível para todos, os preços cobrados pelos serviços prestados, e ainda:

- a) - a equipar a cantina (lancheonete) com maquinário, móveis e utensílios apropriados ao regular funcionamento da mesma;
- b) - colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento ao público, os quais deverão estar devidamente uniformizados, e observar, criteriosamente, as condições de limpeza e higiene das dependências da cantina;
- c) – Atentar-se para as questões ambientais;
- d) - permitir, a qualquer tempo, que a **CONTRATANTE** realize inspeções e fiscalizações de funcionamento, examinando e exigindo documento e explicações, determinando providências para melhor atendimento aos usuários.

CLÁUSULA SEXTA-DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO: O presente Contrato não implica em vínculo empregatício do **CONTRATADO** ou de seus prepostos ou empregados com a **CONTRATANTE**, sendo o **CONTRATADO**, o exclusivo responsável pela relação e pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

Subcláusula única – O **CONTRATADO**, além daquelas obrigações previstas no Projeto Básico, deverá:

- I - manter sempre em local de fácil percepção uma tabela de preços do serviço prestado.
- II - Manter, permanentemente, na cantina o alvará e o Certificado do Responsável Técnico.
- III - Fornecer os serviços de acordo com o estabelecido neste Contrato e na proposta, bem como com as exigências da fiscalização da **CONTRATADA**.
- IV - Cumprir rigorosamente o horário de funcionamento da cantina estabelecido neste Contrato.
- V - Observar o Código de Defesa do Consumidor.
- VII - Assegurar a qualidade do produto final durante o período da distribuição.
- VIII- Apresentar procedimentos adequados para a perfeita recepção e armazenamento dos produtos, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos tais como: prazo de validade e dispor de diferentes grupos de matérias-primas, conforme suas características;
- IX - Garantir a boa qualidade do serviço prestado.
- X - Prezar pela economia de energia elétrica e água.



- XI - Manter a cantina e as áreas de circulação em perfeitas condições de limpeza e asseio
- XII – Fornecer por conta própria todo o material necessário à limpeza e higienização dos maquinários e locais onde serão executados os serviços e aos sanitários destinados ao uso de seus empregados.
- XIII – Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos da cantina, de acordo com a legislação vigente.
- XIV – Proceder, por sua conta, a retirada do maquinário e materiais de sua propriedade, após o término da presente concessão de uso, de acordo com o prazo que lhe for concedido pela **CONTRATANTE**, findo o qual poderá a **CONTRATANTE** promover tal retirada como melhor lhe convier, debitando ao **CONTRATADO** as despesas decorrentes, devolvendo as instalações em perfeitas condições de utilização.
- XV – Cumprir o que determinam os pressupostos legais pertinentes ao objeto da contratação, inclusive toda a legislação que trata da proteção contra incêndio, prevenção e segurança no trabalho.
- XVI – Proceder por sua conta e ônus, à manutenção preventiva e corretiva, bem como os consertos de todos os equipamentos e assessorios que lhe forem entregues, assegurando-lhes o bom funcionamento.
- XVII – Cumprir e fazer com que seus empregados respeitem as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- XVIII – Fornecer uniformes a seus empregados.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE: Exercer por meio de servidor designado, a fiscalização sobre todos os serviços objeto do presente contrato, e além das obrigações prevista no Projeto Básico, **ainda:**

- I - Exigir do **CONTRATADO** a correção na execução dos serviços com base nos preceitos de qualidade, presteza e higiene;
- II - Aprovar a relação de produtos usados no serviço, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade e os preços estabelecidos;
- III - Fiscalizar o funcionamento, visando atendimento de todos os usuários com correção, satisfação e cortesia;
- IV - exigir a apresentação das Carteiras de Trabalho e Saúde e os exames médicos de acordo com a legislação em vigor, a qualquer momento, bem como o uso obrigatório de uniforme estabelecido para o serviço;
- V- notificar, por escrito, ao **CONTRATADO**, quaisquer irregularidades constatadas na execução deste Contrato, solicitando providências para a sua regularização;
- VI - assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, quitando, assim, o **CONTRATADO**, quaisquer débitos ou obrigações, devendo, antes de assinar o termo, conferir a relação do patrimônio móvel disponibilizado ao **CONTRATADO**. A simples entrega das chaves ao **CONTRATANTE**, ou em juízo não importará no fim das obrigações até seu total cumprimento.
- Subcláusula única** – Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupção no fornecimento provocado pelos fornecedores.

CLÁUSULA OITAVA - DO VALOR DA CONCESSÃO: O valor total estimado do contrato é de R\$ _____ (_____) correspondente a remuneração em



parcelas mensais de R\$ _____ (_____), conforme proposta apresentada, nestas inclusas o acréscimo do percentual de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor proposto a título de aluguel, referente a compensação pelo uso de água e energia elétrica.

Subcláusula primeira – O movimento da cantina diminui durante o período de férias e recessos escolares, não tendo a Universidade qualquer responsabilidade sobre este fato e o que dele decorrer. Nestes períodos, ou seja, tipicamente nos meses de julho, dezembro e janeiro, o valor da mensalidade será reduzido em 50% (cinquenta por cento), tal como, nos períodos grevistas em que cessarem as atividades acadêmicas no Campus.

Subcláusula segunda – A importância deverá ser recolhida, pelo **CONTRATADO**, aos cofres públicos, até o 5º dia útil do mês seguinte, através de Guia de Recolhimento da União, fornecida pelo fiscal do contrato ou confeccionada pela concessionária diretamente no sítio www.stn.gov.br.

Subcláusula terceira – O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará ao **CONTRATADO** as penalidades previstas no **Termo de Referência**.

Subcláusula quarta – Na inadimplência ou mesmo atraso superior a 60 (sessenta) dias, resultará na rescisão do presente contrato, independente da interpelação judicial ou extrajudicial, imediata devolução das dependências da cantina pelo **CONTRATADO** a **CONTRATANTE**.

Subcláusula quinta – A contratada pagará a título de compensação pelo uso de água e energia elétrica o percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual, até a instalação de medidores independentes, quando a mesma pagará conforme o estipulado no medidor.

CLÁUSULA NONA - DAS TAXAS: O **CONTRATADO** fica obrigado a pagar todas as taxas e despesas necessárias para a exploração da cantina, que em nenhuma hipótese poderão ser repassadas ao **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA - DESTINAÇÃO: A dependência cedida será destinada exclusivamente ao objeto deste contrato, não podendo ser alterada sob qualquer pretexto pelo **CONTRATADO**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CONSERVAÇÃO: O **CONTRATADO** se obriga a manter o imóvel nas condições de uso em que o encontrou e a realizar todos os serviços para sua manutenção, mantendo as condições de limpeza e higiene exigidas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA TRANSFERÊNCIA: O **CONTRATADO** não poderá ceder ou transferir em nenhuma hipótese os direitos do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ATENDIMENTO: O **CONTRATADO** fica obrigado a propiciar um atendimento condizente com a demanda, mantendo para tanto, funcionários em número compatível.

Subcláusula única – Se houver interesse por parte do **CONTRATADO**, poderão ser feitas vendas a crédito, sob seu controle e exclusiva responsabilidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO: O presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independente de interpelação judicial ou extrajudicial, dando à **CONTRATANTE** o direito de exigir a imediata entrega do local, no caso de não cumprimento de quaisquer



cláusulas contratuais, ou de comum acordo entre as partes, ou ainda, quando observado pelo **CONTRATADO** o disposto no artigo 78 da Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS PROIBIÇÕES: Não será permitido ao **CONTRATADO** assumir compromisso de exclusividade de venda e de alocação de placas alusivas a produtos explorados, sendo que tal direito caberá exclusivamente à **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES: Pela inexecução parcial ou total do Contrato, a Administração poderá aplicar, sempre por escrito, garantida a prévia defesa, a ser exercida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da notificação, as sanções previstas no termos do artigo 87, da Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Os casos omissos ou excepcionais, não previstos neste Contrato, deverão ser submetidos, com brevidade e por escrito, à apreciação das partes e serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis na espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO : Fica eleito o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal de Porto Velho para solucionar quaisquer dúvidas quanto à execução do presente contrato.

E por estarem justas e contratadas as partes, firmam o presente contrato em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Porto Velho, _____ de _____ de 2014.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CONTRATADO: _____

TESTEMUNHAS:

a) _____

b) _____