



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO Nº 02/2019

Processo Administrativo nº23063.000106/2019-95

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA – CEFET/RJ**, por meio da Divisão de Licitações e Contratos (DILCO), sediada na Avenida Maracanã, nº 229 - Bloco A - Sala 206 - Maracanã - Rio de Janeiro - CEP 20.271-110, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo MENOR PREÇO, aferido pelo **MAIOR DESCONTO**, 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, do Decreto nº 9.178, de 23 de outubro de 2017, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e 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: 13.03.2019

Horário: 10:00 h (horário de Brasília-DF)

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

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a **Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso**, localizado nas dependências do **Campus Nova Friburgo do CEFET/RJ**, para empresa especializada na **exploração de serviços de lanchonete/restaurante**, voltada ao fornecimento de **lanches e refeições**, visando atender as demandas do corpo docente, discente e administrativo do campus, conforme condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A concessão se dará mediante pagamento mensal de aluguel referente ao uso de espaço físico, acrescido dos valores de eventuais taxas previstas neste Edital e seus anexos.

- 1.3. A disputa se dará através de lances ofertados para os itens obrigatórios de comercialização, estabelecidos em tabela constante do Termo de Referência.
- 1.4. O critério de julgamento da proposta adotado será o menor preço, aferido pelo MAIOR DESCONTO, conforme definido neste Edital e seus anexos.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

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.
- 4.2. 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, por não envolver objeto de grande vulto e/ou de alta complexidade técnica;

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

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

4.5.1.1. 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 ou empresa de pequeno porte.

- 4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
 - 4.5.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.5.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.5.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
 - 4.5.6. 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;
 - 4.5.7. 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.
- 4.6. 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 marcados 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, da especificação do serviço, e do desconto oferecido sobre a tabela de valores dos alimentos obrigatórios constante no Termo de Referência (Anexo I).**

- 5.6. Não serão aceitas informações com expressão **“conforme o Edital”** ou equivalentes, constituindo sua utilização motivo para recusa das propostas pelo Pregoeiro.
- 5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.8. 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.
- 5.8.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto 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.
- 5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 5.10. 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);
- 5.10.1. 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 DOS LANCES E DO 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 indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 6.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.
- 6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **percentual (%) de desconto oferecido sobre a tabela de valores dos alimentos obrigatórios constante no Termo de Referência (Anexo I)**, limitado a 02 (duas) casas decimais.
- 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 com desconto superior em relação ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.**
- 6.8. 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.
- 6.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo percentual, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.11. 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.
- 6.12. 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.
- 6.13. O critério de julgamento adotado será o menor preço, aferido pelo **MAIOR DESCONTO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.14. 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.
- 6.15. 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.
- 6.16. 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.

- 6.17. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte 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.
- 6.18. 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.
- 6.19. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de **5% (cinco por cento)**, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.20. 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.
- 6.21. 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.
- 6.21.1. 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:
- 6.21.1.1. prestados por empresas brasileiras;
- 6.21.1.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.21.1.3. 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.
- 6.22. Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate.
- 6.23. 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.
- 6.24. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.25. 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/MP 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;
- 7.3. Também será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar percentual de desconto igual a zero, ou que torne o preço do objeto manifestamente inexecutável.
- 7.3.1. Nos termos do item 9.2 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, consideram-se preços manifestamente inexecutáveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.
- 7.4. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-A, item 9.4 da IN nº 05/2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexecutabilidade, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 7.6. 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.
- 7.7. O Pregoeiro convocará o licitante mais bem colocado para enviar a Proposta Comercial, que deve ser elaborada nos moldes do **Anexo IV**, ou ainda, poderá solicitar qualquer outro documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.7.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 7.8. **Na proposta comercial a ser enviada, deverão constar os valores discriminados por item da tabela de valores dos alimentos obrigatórios, constante no Anexo I do Edital, de acordo com o percentual de desconto oferecido, além de informado o valor GLOBAL, e ainda:**
- 7.8.1. **Não serão aceitos valores com a segunda casa decimal diferente de 0 ou 5,**

que dificultem a cobrança dos produtos. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 0 ou 5, como por exemplo: R\$ 1,90; R\$ 1,95; R\$ 2,00.

- 7.8.2. Na formulação da proposta, ao incidir o percentual de desconto ofertado sobre a **tabela de valores dos alimentos obrigatórios**, caso o valor para qualquer dos itens da tabela tenha a segunda casa decimal diferente de 0 ou 5, a licitante **deverá** diminuir o valor até que este tenha como último dígito o número 0, ou 5. Por exemplo, caso o valor encontrado seja R\$ 2,63, a licitante deverá reduzir o valor para R\$ 2,60; caso o valor encontrado seja R\$ 3,79, o valor deverá ser reduzido para R\$ 3,75.
- 7.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 7.11. 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.

8.1.5.1.2.1. O licitante será convocado a apresentar, em **48 (quarenta e oito) horas**, a contar da solicitação do pregoeiro no “chat”, esclarecimentos, comprovando sua idoneidade

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 se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, prorrogáveis por igual período a critério do pregoeiro, 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. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 8.6.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.6.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.6.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.6.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 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:

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

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

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

8.8.4. O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui capital mínimo ou patrimônio líquido equivalente ao valor de três meses de arrendamento, a saber, R\$ 7.759,56 (sete mil, setecentos e cinquenta e nove reais e cinquenta e seis centavos).

8.9. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar ainda:

8.9.1. **Atestado de Vistoria** assinado pelo servidor responsável, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, caso o licitante opte por realizá-la, ou **Declaração de Dispensa de Vistoria**, conforme modelo anexo do Edital, caso o licitante opte por NÃO realizá-la.

8.10. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.11. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, **por meio de funcionalidade disponível no sistema** (upload), no prazo estabelecido pelo Pregoeiro no "chat" (no mínimo, 2 (duas) horas), sob pena de inabilitação. Somente mediante autorização do Pregoeiro, e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail licitacoes@cefet-rj.br (fazendo referência ao número do Pregão no título do e-mail).

8.11.1. 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.

8.11.1.1. O endereço para envio dos documentos originais, caso seja solicitado, será determinado pelo Pregoeiro no "chat".

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

8.11.3. 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.

8.11.4. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for

comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

- 8.12. 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.

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

- 8.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal 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.

- 8.14. 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.

- 8.15. 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.

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

- 8.17. No caso de 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.

- 8.18. 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 estabelecido pelo Pregoeiro no “chat” (no mínimo, 2 (duas) horas), a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1. ser redigida em língua portuguesa, 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.

9.2. 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 vinculam a Contratada.

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

9.3.1 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 20 (vinte) 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 **03 (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 **03 (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. Nessas hipóteses, 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") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. O adjudicatário, no prazo de **10 (dez) dias úteis** após a assinatura do Termo de Concessão Administrativa de Uso, prestará garantia de valor equivalente a **5% (cinco por cento)** do valor anual do arrendamento, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante, quando requerido pela empresa, mediante apresentação de justificativa.

13.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de **0,07% (sete centésimos por cento)** do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de **2% (dois por cento)**.

13.1.2. O atraso superior a **25 (vinte e cinco) dias** autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da

Lei n. 8.666 de 1993.

- 13.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 13.3. A Contratada poderá optar por uma das seguintes modalidades, em conformidade com o disposto no art. 56 da Lei 8.666/93:
 - 13.3.1. **Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública**, devendo estes ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
 - 13.3.2. **Seguro garantia**;
 - 13.3.3. **Fiança bancária**.
- 13.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 13.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
 - 13.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 13.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - 13.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 13.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 13.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal (Operação 010), com correção monetária.
- 13.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições pela Contratada, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis** a contar da data da alteração do valor contratual ou da prorrogação de sua vigência.
- 13.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da data em que for notificada.
- 13.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 13.10. Será considerada extinta a garantia:
 - 13.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

- 13.10.2. No prazo de 90 (noventa) após o término da vigência, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 13.11. A garantia prevista somente será liberada mediante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, conforme estabelecido na alínea "c" do subitem 1.2 do Anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 05/2017, observada a legislação que rege a matéria.
- 13.12. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 13.13. A não prestação de garantia no prazo determinado sujeitará o contratado às penalidades legalmente estabelecidas, sem prejuízo da rescisão do contrato.

14. DO TERMO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO

- 14.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Concessão, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 14.2. A vigência do Termo de Concessão Administrativa de Uso dar-se-á a partir da data de sua assinatura, tendo eficácia legal após publicação do extrato no Diário Oficial da União.
- 14.3. O prazo de vigência da concessão de uso é de **12 (doze) meses**, cabendo prorrogação através de Termo Aditivo, até o prazo máximo legal de **60 (sessenta meses)**, se perdurar o interesse público, com base no inciso II do Artigo 57 da Lei 8.666/93.
- 14.4. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta "on line" ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 14.4.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 14.5. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão para a assinatura do Termo de Concessão, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, no caso de empresas sediadas fora da cidade do Rio de Janeiro, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 14.6. O prazo previsto para assinatura do Termo de Concessão poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 14.7. **Todas as obrigações da Concessionária, assim como as regras que regem a execução contratual, estão descritas no Termo de Referência - Anexo I do Edital – e**

na Minuta do Termo de Concessão Administrativa de Uso , anexo do Edital.

- 14.8. Fica a critério da Concessionária a contratação de seguros contra roubo e incêndio, sendo que a ocorrência de tais eventos é de inteira responsabilidade da Concessionária, não podendo de maneira alguma imputá-la ao CEFET/RJ.
- 14.9. A Concessionária deverá indicar ao CEFET/RJ o nome de seu preposto ou funcionário com competência para representá-la perante a Fiscalização.
- 14.10. Não será admitida a sublocação do objeto licitatório.
- 14.11. A Concessão poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independente de indenização, conforme prevê o Decreto nº 3.725/2001, Art. 13, inciso VI.

15. DO REAJUSTE

- 15.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas na minuta do Termo de Concessão, e no Termo de Referência, anexos a este Edital.

16. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

- 17.1. As obrigações da Concedente e da Concessionária são as estabelecidas no Termo de Referência.

18. DO PAGAMENTO

- 18.1. O valor a ser pago pela Concessionária ao **CEFET/RJ**, a título de arrendamento pela utilização do espaço físico, corresponde ao valor mensal de **R\$ 2.586,52 (dois mil, quinhentos e oitenta e seis reais e cinquenta e dois centavos)**, levando em consideração a área ocupada e os fins a que se destina; **acrescido dos valores das taxas de consumos estimados de energia elétrica e água.**
 - 18.1.1. Taxa de uso de energia elétrica, a ser disponibilizada pelo Campus, de 20% (vinte por cento) sobre o valor da fatura mensal do Campus II de Nova Friburgo do mês anterior ou medição realizada em equipamento próprio para a aferição (relógio medidor de consumo energético).
 - 18.1.1.1. A Concessionária poderá instalar relógio medidor de consumo energético, ou semelhante, no espaço destinado à **lanchonete/restaurante**, para leitura específica do consumo de energia elétrica, já que atualmente não existe o equipamento no espaço.
 - 18.1.2. Taxa de uso de água potável, a ser disponibilizada pelo Campus, de 5% (cinco por cento) sobre o valor da fatura mensal do Campus II de Nova Friburgo do mês anterior, ou medição realizada em equipamento próprio para a aferição real (relógio hidrico ou semelhante);

- 18.1.2.1. A Concessionária poderá instalar relógio hídrico, ou semelhante, no espaço destinado à **lanchonete/restaurante**, para leitura específica do consumo de água, já que atualmente não existe o equipamento no espaço.
 - 18.1.3. A Administração poderá conceder à Concessionária um desconto de **até 50%** (cinquenta por cento) no valor pago a título de arrendamento pela utilização do espaço físico, caso o serviço prestado tenha altos padrões de qualidade.
 - 18.1.3.1. O Desconto a que se refere o subitem anterior, assim como a metodologia e os critérios objetivos para a concessão do mesmo, estão descritos no Termo de Referência (Anexo I do Edital).
- 18.2. Nos meses de janeiro, julho e dezembro em razão de férias e recessos escolares, a taxa de concessão de uso mensal (TAXA DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO), será reduzida em 50% (cinquenta por cento).
 - 18.2.1. Caso haja qualquer tipo de paralisação das aulas no Campus, que não as referenciadas, que ultrapasse um período de 15 dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será reduzida em 50% (cinquenta por cento).
- 18.3. O pagamento mensal referente à concessão onerosa de uso do espaço físico deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante depósito bancário na Conta Única do Governo Federal no Banco do Brasil S/A, através de Guia de Recolhimento da União - GRU.

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 **5 % (cinco 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 **05 (cinco) anos**;
 - 19.3.4.1. Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 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 AO 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 poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacoes@cefet-rj.br (fazendo referência ao número do Pregão no título do e-mail) ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Maracanã, nº 229 - Bloco A - Térreo - Maracanã - RJ - CEP 20.271-110, das **10h às 16h** na **Seção de Protocolo** do **CEFET/RJ**.

20.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até **24 (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.

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.

21. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

21.1. Este Edital observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, apenas quando necessário, preferencialmente através de papel reciclado, e de forma a não frustrar a competitividade.

21.2. Para fins de aceitabilidade da proposta, os licitantes deverão apresentar declaração assinada, de acordo com o modelo do Anexo VIII, comprometendo-se a cumprir, sempre que possível, as práticas de sustentabilidade ambiental estabelecidas no art. 6º e seus incisos da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do

Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG), bem como os critérios e práticas sustentáveis elencados no art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, alterado pelo Decreto nº 9.178/2017, tais como:

- 21.2.1. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 21.2.2. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 21.2.3. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 21.2.4. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 21.2.5. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- 21.2.6. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 21.2.7. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e
- 21.2.8. Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.
- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. 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.
- 22.5. 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.
- 22.6. 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.
- 22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.8. 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.

- 22.9. 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.
- 22.10. 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.
- 22.11. 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.
- 22.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Maracanã, nº 229 - Bloco A - Sala 206 - Maracanã – RJ (**Departamento de Administração**), nos dias úteis, no horário das **10h às 16h**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;
 - 22.14.2. ANEXO II - Questionário da pesquisa de satisfação dos usuários;
 - 22.14.3. ANEXO III – Check-list para avaliação da Concessionária;
 - 22.14.4. ANEXO IV - Modelo de Proposta;
 - 22.14.5. ANEXO V – Dados Cadastrais da Empresa;
 - 22.14.6. ANEXO VI - Atestado de visita e vistoria;
 - 22.14.7. ANEXO VII - Declaração de Dispensa de Vistoria
 - 22.14.8. ANEXO VIII - Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental;
 - 22.14.9. ANEXO IX - Minuta do Termo de Concessão Administrativa de Uso.

Rio de Janeiro, de de 2019.

Assinatura da autoridade competente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso**, localizado nas dependências do **Campus Nova Friburgo do CEFET/RJ**, para empresa especializada na **exploração de serviços de lanchonete/restaurante**, voltada ao fornecimento de **lanches e refeições**, visando atender às demandas do corpo docente, discente e administrativo do campus, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Especificação	Valor Global estimado dos alimentos obrigatórios	Percentual de desconto	Valor final (R\$)
1	Serviços de Lanchonete/Restaurante , voltada ao fornecimento de lanches e refeições , visando atender às demandas do corpo docente, discente e administrativo do Campus Nova Friburgo do CEFET/RJ .	R\$ 78,40	%	

1.2 O vencedor da licitação firmará junto ao CEFET/RJ o Termo de Concessão Administrativa de Uso, e deverá pagar um valor mensal a título de arrendamento de espaço, de **R\$ 2.586,52 (dois mil, quinhentos e oitenta e seis reais e cinquenta e dois centavos)**, podendo comercializar alimentos para a comunidade do Campus Nova Friburgo, de acordo com as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Atualmente, o CEFET/RJ Campus Nova Friburgo possui aproximadamente **900 (novecentos)** alunos matriculados e cerca de **90 (noventa)** servidores, oferecendo cursos superiores, cursos técnicos concomitantes ao ensino médio e cursos de especialização, desenvolvendo ensino, pesquisa, extensão e inovação. Toda esta comunidade necessita dispor de acesso às refeições de modo a permitir sua permanência na instituição, garantindo seu pleno funcionamento.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. O serviço a ser contratado classifica-se como serviço comum, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 10.520, de 2002.
- 3.2. O serviço a ser contratado enquadra-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da empresa e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

- 4.1.1 Relação mínima de produtos a serem vendidos:

Tabela de valores dos alimentos obrigatórios				
Item	Produto	Observações	Quantidade / porção	Preço médio unitário (R\$)
1	Salada de frutas	- Copo - Mínimo de 4 tipos de frutas por copo	300ml	3,50
2	Sanduiche natural	- Com pão integral - Mínimo de 3 opções de recheio - Peso mínimo de 200g	1 unidade	4,50
3	Vitamina de frutas	- Copo - Mínimo de 2 opções de frutas	300ml	3,50
4	Suco natural da fruta	- Copo - Mínimo de 3 opções de frutas	300ml	3,00
5	Suco de frutas industrializado	- Lata - Mínimo de 3 opções de sabores	350ml	4,00
6	Açaí	- Copo	300ml	3,50
7	Água sem gás	- Garrafa pet	510ml	1,50
8	Água com gás	- Garrafa pet	510ml	1,50

9	Café comum	- Copo	70ml	1,50
10	Café com leite	- Copo	150ml	2,00
11	Cappucino	- Copo	150ml	3,00
12	Chocolate Quente	- Copo	150ml	3,00
13	Refrigerante	- Lata - Mínimo de 3 tipos de refrigerante	350ml	3,50
14	Refrigerante	- Garrafa pet - Mínimo de 3 tipos de refrigerante	600ml	4,00
15	Misto quente	- Queijo e presunto - Peso mínimo de 150g	1 unidade	5,00
16	Guaraná natural	- Copo	200ml	1,50
17	Chá	- Lata	330ml	4,00
18	Pão na chapa com manteiga	Peso mínimo de 100g	1 unidade	2,00
19	Pão de queijo	Porção de 25g (5 unidades pequenas ou 1 unidade média)	1 porção	2,00
20	Coxinha de frango	- Mínimo de 100g	1 unidade	3,00
21	Salgado de forno	- Mínimo de 120g - Mínimo 2 opções de recheio: queijo e presunto, queijo minas, frango, carne moída ou outra opção vegetariana.	1 unidade	3,50
22	Esfirra	- Mínimo de 120g - Mínimo 2 opções de recheio: queijo e presunto, queijo minas, frango, carne moída ou outra opção vegetariana.	1 unidade	3,50
23	Bolo	- Mínimo de 2 opções de sabores	1 fatia	2,00
24	Refeição*	- Limitado em 2 pedaços de carne	Self-service	9,90
Valor global (R\$)				78,40

- 4.2. Em relação ao item 24 da tabela, a Concessionária deverá ofertar refeições balanceadas e com um cardápio diário variado, contendo no mínimo: 06 (seis) tipos de saladas, sendo 05 (cinco) frias e 01 (uma) quente; 02 (dois) tipos de carne, com, no mínimo, 01 (uma) opção grelhada, ensopada, assada ou cozida; 02 (dois) tipos de arroz (branco e integral); 01 (um) tipo de feijão; e 2(dois) acompanhamentos (ex.: farofa, macarrão, pirão, batata frita, etc.).
- 4.3. A comercialização de refeição deverá ser na forma de *self-service*, à vontade, com limitação de 2 (duas) porções de carne, e o preço será o da Tabela do Item 4.1, deduzido do percentual de desconto oferecido na licitação.
- 4.4. A Refeição deverá ser oferecida nos horários de almoço e de jantar.
- 4.5 O valor total da lista anterior e o valor da proposta serão utilizados como referencial para se encontrar o maior desconto a ser aplicado aos produtos vendidos na **lanchonete/restaurante**.
- 4.6 O percentual registrado como lance vencedor, incidirá linearmente sobre os itens constantes no Cardápio Mínimo.
- 4.7 O licitante vencedor deverá comercializar os itens que compõe o cardápio mínimo pelos valores que estarão na sua proposta de preços ou por preço inferior.
- 4.8 Os itens constantes na proposta não devem apresentar valores “fracionados” que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário), para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.
- 4.9 Os preços dos itens que não fazem parte do cardápio mínimo que compõe este processo, mas que poderão ser comercializados após autorização da Administração, não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade/região onde será instalada a **lanchonete/restaurante**, objeto desta concessão de uso.
- 4.10 Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, a tabela de preços poderá ser alterada, tomando como base o IPCA dos últimos doze meses, ou outro índice que venha substituí-lo, após confirmação pelo fiscal do contrato de que o preço continua vantajoso para a Administração.
- 4.11 Os serviços serão prestados no espaço físico destinado para funcionamento da **lanchonete/restaurante** do CEFET/RJ - Campus Nova Friburgo, localizado na Avenida Governador Roberto Silveira, 1900 - Prado - Nova Friburgo - RJ - CEP 28635-000.
- 4.12 Os serviços serão prestados exclusivamente para o público interno do CEFET/RJ - Campus Nova Friburgo.

4.13 Produtos que poderão ser vendidos:

4.13.1 Lanches rápidos (salgados, pães de queijo, sanduíches frios e quentes, cachorro-quente, sanduíche natural, biscoitos, tortas, doces, sucos naturais, achocolatados, refrescos de marcas confiáveis, café, café com leite), sendo imprescindível a variação dos gêneros alimentícios a serem oferecidos;

4.13.2 Refeições leves, devendo ser confeccionadas no mesmo dia, como, por exemplo, saladas cruas e cozidas (desde que atendidas as normas de desinfecção), carnes grelhadas (carne vermelha, frango, peixe, etc.), arroz ou massas, feijão, guarnições;

4.13.3 Bebidas: água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes (em lata ou garrafa), sucos (naturais, ou em embalagens *tetrapak*) e refrescos;

4.13.4 Sorvetes, açaí, balas, chicletes, chocolates e sobremesas diversas.

4.14 O horário de funcionamento deverá ser de segunda-feira a sexta-feira das 8:00 às 21:00, de forma ininterrupta, nos dias de expediente do Campus, podendo haver modificação de horário mediante solicitação da Administração.

4.14.1 O Campus poderá solicitar o funcionamento da **lanchonete/restaurante** fora do horário de atendimento normal, em caráter excepcional, durante eventos no Campus realizados, aos sábados, domingos e/ou feriados, quando será solicitado funcionamento através do Gestor do Contrato, com no mínimo 48 horas de antecedência.

4.14.2 A critério do Campus poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência mínima de 1(um) dia antes da ocorrência.

5 ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

5.1 A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 38/2009, disponível em <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>, no que se refere a:

5.1.1 Valor energético;

5.1.2 Tipos de alimentos e preparações destes;

5.1.3 Fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; devendo ser levado em consideração o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio, a safra dos alimentos (não descuidando do aspecto qualidade), o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;

5.1.4 Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 38/2009, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (a oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):

5.1.4.1 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples

adicionado;

5.1.4.2 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

5.1.4.3 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

5.1.4.4 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;

5.1.4.5 1 g (um grama) de sal.

5.2 Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

5.2.1 Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

5.2.2 Arroz branco ou integral;

5.2.3 Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;

5.2.4 Massas com ovos, de primeira qualidade;

5.2.5 Pó para pudim com leite em sua composição;

5.2.6 Maionese industrializada, de primeira qualidade;

5.2.7 Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;

5.2.8 Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;

5.2.9 Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

6 ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE LANCHES

6.1 A Concessionária deverá identificar cada prato de lanche, sendo afixado acima do prato placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome;

6.2 A **lanchonete/restaurante** **deverá** sempre oferecer opções Diet para os usuários;

6.3 Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido;

6.4 Os salgados, bolos, sanduíches e afins, deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.

7 DA VISTORIA FACULTATIVA

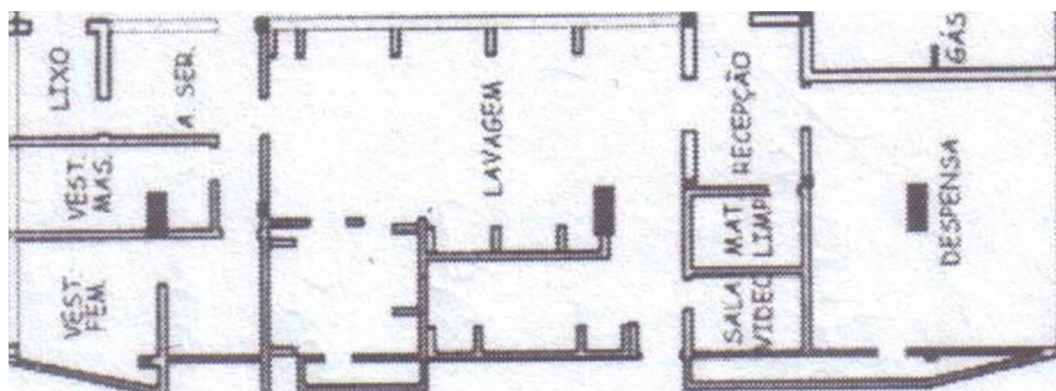
7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução do(s) serviço(s), acompanhado por servidor designado para esse fim, de **segunda à sexta-feira**, das 9h às 14h,

devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos telefones (22)2519-8933 / 2519-8931 / 2519-8905.

- 7.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 7.3 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.
- 7.4 **A não realização da vistoria implicará na presunção de que as especificações e condições do edital foram suficientes para o entendimento pela licitante, não sendo aceitas reclamações futuras a este respeito.**
- 7.5 Cada licitante que optar por realizar a vistoria receberá, após a visita, o **Atestado de Visita e Vistoria**.
- 7.6 **A empresa que decidir não realizar a vistoria deverá apresentar declaração assinada, conforme modelo anexo ao Edital.**

8 INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 8.1 Atualmente o CEFET/RJ Campus Nova Friburgo possui aproximadamente 900 (novecentos) alunos matriculados e cerca de 90 (noventa) servidores.
- 8.2 **O espaço físico da lanchonete/restaurante, objeto da concessão de uso, corresponde a uma área total de 150,73 m² e fica localizado na Avenida Governador Roberto Silveira, 1900 - Prado - Nova Friburgo – RJ.**
- 8.3 A área objeto da concessão será entregue à Concessionária nas condições em que se encontra.
- 8.4 Abaixo segue esboço da planta baixa do espaço destinado à concessão:



- 8.5 Abaixo segue descrição do espaço destinado à concessão:

- a. Cozinha semi-equipada;
- b. Dois depósitos 2m x 2m;

- c. Um escritório 1m x 2m;
- d. Uma Sala grande de mantimentos 5m x 5m;
- e. Banheiro/vestiário masculino;
- f. Banheiro/vestiário feminino;
- g. Acesso externo para entregas;
- h. Casa de gás com 16 mangotes.

8.6 Abaixo segue descrição do que contém no espaço destinado à concessão:

- a. Dois carrinhos inox;
- b. Uma lixeira inox;
- c. Bancada com cinco cubas de aço inox para self service;
- d. Duas suqueiras;
- e. Passa prato em inox;
- f. Seis pias inox;
- g. Fogão industrial;
- h. Fritadeira industrial;
- i. Coifa grande;
- j. Uma pia lavatório inox;
- k. Tanque externo mais bancada;

8.7 O critério de julgamento da licitação será o **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO SOBRE A TABELA DE ALIMENTOS OBRIGATÓRIOS.**

8.8 O percentual de desconto ofertado sobre a tabela de alimentos obrigatórios será aplicado em todos os produtos comercializado na **lanchonete/restaurante.**

8.9 O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da Concessionária, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

8.10 As despesas com gás, bem como sua instalação, serão de responsabilidade da Concessionária.

8.11 Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.

8.12 **Caberá à empresa Concessionária recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório das seguintes taxas:**

8.12.1 Taxa mensal de ocupação do espaço será de **R\$ 2.586,52 (dois mil, quinhentos e oitenta e seis reais e cinquenta e dois centavos)**, sendo aplicado desconto de 50% nos meses de férias e recessos escolares (Janeiro, Julho e Dezembro).

8.12.1.1 Caso haja qualquer tipo de paralisação das aulas no Campus, que não as referenciadas no item 8.12.1, que ultrapasse um período de 15 dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do

Espaço será reduzida em 50% (cinquenta por cento).

8.12.1.2 No período referenciado nos subitens 8.12.1 e 8.12.1.1 o horário de funcionamento da **lanchonete/restaurante** poderá ser reduzido, mediante solicitação da Administração.

8.12.2 Taxa de uso de água potável, de 5%(cinco por cento) sobre o valor da fatura mensal do Campus de Nova Friburgo do mês anterior, ou medição realizada em equipamento próprio para a aferição real (relógio hídrico ou semelhante);

8.12.2.1 A Concessionária poderá instalar relógio hídrico, ou semelhante, no espaço destinado à **lanchonete/restaurante**, para leitura específica do consumo de água, já que atualmente não existe o equipamento no espaço.

8.12.3 Taxa de consumo de energia elétrica, de 20% (vinte por cento) sobre o valor da fatura mensal do Campus de Nova Friburgo do mês anterior ou medição realizada em equipamento próprio para a aferição (relógio medidor de consumo energético).

8.12.3.1 A Concessionária poderá instalar relógio medidor de consumo energético, ou semelhante, no espaço destinado à **lanchonete/restaurante**, para leitura específica do consumo de energia elétrica, já que atualmente não existe o equipamento no espaço.

8.12.4 Para o correto dimensionamento do valor a ser pago pela Concessionária, a título de utilização de água e energia elétrica, referente aos subitens acima, seguem abaixo valores das contas de água e energia elétrica dos últimos cinco meses do Campus Nova Friburgo.

Competência	Água	Energia Elétrica
07/2018	R\$ 1.656,74	R\$ 9.490,77
08/2018	R\$ 807,88	R\$ 9.631,13
09/2018	R\$ 2.302,60	R\$ 10.090,25
10/2018	R\$ 1.693,64	R\$ 10.241,92
11/2018	R\$ 1.546,00	R\$ 4.208,18

8.12.5 O pagamento mensal referente à concessão onerosa deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante depósito efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser emitida via internet, no endereço https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp As cópias dos comprovantes de pagamentos de que trata este item deverão ser entregues ao fiscal do contrato, no prazo de (05) cinco dias após seu recolhimento.

8.13 Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, a Taxa mensal de ocupação do espaço **será** reajustada tomando como base o **Índice Geral**

de Preços do Mercado - IGPM, apurados nos últimos 12 (doze) meses, ou outro índice que venha substituí-lo.

8.14 Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, a tabela de preços **poderá** ser alterada, tomando como base **o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA** dos últimos doze meses, ou outro índice que venha substituí-lo, **após confirmação pelo fiscal do contrato de que o preço continua vantajoso para a Administração.**

8.14.1 **Os preços por item do cardápio não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade/região onde será instalada a lanchonete/restaurante.**

8.15 As benfeitorias, para serem realizadas pela Concessionária nas dependências da **lanchonete/restaurante**, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção do Campus Nova Friburgo e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

8.16 A concessão poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independente de indenização, conforme prevê o Decreto nº 3.725/2001, Art. 13, inciso VI.

9 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

9.1 Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros estabelecidos neste termo de referência, e serão avaliados de acordo com os CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO (ANEXO II) E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA (LISTA DE VERIFICAÇÃO – ANEXO III).

10 DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

10.1 PESQUISA DE SATISFAÇÃO:

10.1.1 Tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela Concessionária.

10.1.2 Será realizada mensalmente pela Fiscalização do Contrato, exceto nos períodos referenciados nos subitens 8.12.1 e 8.12.1.1, com, no mínimo, 10 (dez) usuários da **lanchonete/restaurante**, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário constante do ANEXO II.

10.1.3 Os participantes da pesquisa serão entrevistados pela equipe designada pela Fiscalização do Contrato, que aplicará os questionários, para fins de apuração do índice de satisfação e aplicação dos descontos previstos no item 11.

10.1.4 A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pela seguinte fórmula:

$NPS = \frac{\sum ps}{N}$	Onde:
	$\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários

	n = quantidade de usuários entrevistados
--	--

10.2 AVALIAÇÃO TÉCNICA:

10.2.1A avaliação técnica será realizada por meio de supervisões e controles realizados pelo Gestor do Contrato;

10.2.2O CHECKLIST será preenchido pela Fiscalização do Contrato para fins de apuração do índice de controle de qualidade e aplicação dos descontos previstos no item 11.

10.2.3De acordo com a avaliação realizada através do CHECKLIST (Anexo III), a empresa será enquadrada em um grupo, dentre três previamente definidos, sendo eles:

10.2.3.1 GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens;

10.2.3.2 GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens;

10.2.3.3 GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens.

11 DO DESCONTO NO VALOR DO ARRENDAMENTO

11.1 Caso a Concessionária execute de maneira eficiente o serviço prestado, apresentando altos padrões de qualidade na execução do mesmo, a Administração poderá oferecer desconto no valor mensal pago referente ao arrendamento do espaço, de acordo com as metodologias descritas a seguir.

11.2 O Desconto a que se refere o item anterior não excederá a 50% (cinquenta por cento), e incidirá somente sobre o valor do arrendamento, não tendo qualquer efeito sobre os valores pagos pela Concessionária referentes às taxas de uso de energia elétrica, e água.

11.3 Os critérios objetivos para avaliação do serviço prestado e os instrumentos utilizados para a avaliação que servirão de parâmetros para a concessão do desconto no valor mensal do arrendamento, são os descritos a seguir:

11.3.1 Instrumento De Avaliação 1: Pesquisa De Satisfação (ANEXO II):

11.3.1.1 Caso a Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS), seja maior ou igual a 4, a Empresa Concessionária receberá desconto no valor do aluguel no mês subsequente ao da avaliação, correspondente a **15% (quinze por cento)**.

11.3.2 Instrumento De Avaliação 2: CHECKLIST (ANEXO III):

11.3.2.1 Caso após a avaliação, a classificação da Concessionária esteja alocada no Grupo 1 (Anexo III), a Empresa Concessionária receberá desconto no valor do aluguel no mês subsequente ao da avaliação, correspondente a **15% (quinze por cento)**.

11.3.3 Instrumento De Incentivo à Alimentação Saudável:

- 11.3.3.1 A Concessionária poderá oferecer desconto extra aos itens 1, 2, 3 e 4 (considerados alimentos saudáveis) da Tabela de Cardápio Mínimo (item 4.1.1) em percentual além do definido como lance da licitação. Exemplo: A Concessionária vence a licitação com o lance de X%, e além deste, dá desconto de mais Y% nos alimentos considerados saudáveis, totalizando assim um desconto final de Z% ($Z=X+Y$).
- 11.3.3.2 Em contrapartida ao percentual extra de desconto oferecido para os alimentos considerados saudáveis, a Concessionária receberá desconto no valor mensal do arrendamento equivalente ao desconto adicional ofertado para os alimentos considerados saudáveis, limitado em 20% (vinte por cento). Por exemplo, se a Concessionária oferecer um desconto extra de 10% (além do percentual ofertado na licitação) para os itens mencionados, terá em contrapartida 10% de desconto no valor do arrendamento mensal para o mês subsequente.
- 11.3.4 **Os valores dos descontos são cumulativos entre os três instrumentos de avaliação citados nos itens 11.3.1, 11.3.2, e 11.3.3, totalizando o máximo de 50% (cinquenta por cento) de desconto possível no valor do arrendamento mensal.**
- 11.3.4.1 **O Desconto a que se refere esse item não será aplicado nos meses de recesso escolar (Janeiro, Julho e Dezembro), já que nesses meses será concedido a Concessionária o desconto de 50%, decorrente do recesso.**
- 11.3.4.2 Caso a empresa tenha obtido, através dos instrumentos de desconto descritos neste item, direito a desconto no valor do arrendamento, e o mês seguinte à avaliação seja um período de recesso escolar, o desconto será aplicado no valor do arrendamento do mês subsequente ao mês de recesso escolar.

12 DO PREÇO DOS ALIMENTOS E DO REAJUSTE

- 12.1 O preço a ser praticado para os produtos da **lanchonete/restaurante** deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.
- 12.2 Os preços praticados das refeições e alimentos em geral deverão ser os mesmos para os alunos e para servidores.
- 12.3 Os preços por item do cardápio não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade/região onde será instalada a **lanchonete/restaurante**, objeto da concessão de uso.
- 12.4 **A Concessionária não poderá, em hipótese nenhuma, comprometer a qualidade dos alimentos oferecidos sob pretexto do valor dos mesmos, ou qualquer outro fator.**
- 12.5 **É admitido o REAJUSTE dos preços dos alimentos, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de apresentação da proposta no Pregão Eletrônico.**

12.6 Será utilizado como parâmetro para cálculo do reajuste dos alimentos o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

12.7 Caberá à Concessionária a solicitação do reajuste, que deverá vir acompanhada da justificativa, assim como do cálculo dos valores a serem reajustados, de acordo com o IPCA, conforme descrito no subitem anterior. A solicitação será analisada pelo CEFET/RJ, que aprovará a mesma, caso esteja de acordo, ou solicitará correções, se for o caso.

12.8 As alterações decorrentes de Reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.

13 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

13.1 Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e mobiliários suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário.

13.1.1 As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da Concessionária, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do Campus Nova Friburgo.

13.2 A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel, acionamento por pedal e sacos de plástico no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva ou conforme determinado pelo fiscal do Contrato do Campus;

13.3 É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas, sem prévia autorização da Direção do Campus, e após análise do setor competente do CEFET/RJ, devendo as despesas correrem por conta da Concessionária, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

14 EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1 A execução dos serviços será iniciada em até 10 dias após a data de assinatura do Termo de Concessão;

14.2 Os pratos proteicos (carnes) do dia do *Self-Service* não poderão ser repetidos por duas vezes consecutivas, na mesma semana, com exceção de prévia autorização do fiscal do contrato;

14.3 A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela Concedente deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

14.4 Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração;

14.5 No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos

com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes;

14.6 É proibido no interior da lanchonete/restaurante:

14.6.1 Fumar;

14.6.2 Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;

14.6.3 Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);

14.7 É vedado o fornecimento dos seguintes produtos na lanchonete/restaurante:

14.7.1 todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

14.7.2 todo e qualquer tipo de tabaco;

14.7.3 todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;

14.7.4 todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

14.8 A Concessionária deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;

14.9 A manutenção diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas dependências, é de inteira responsabilidade da Concessionária;

14.10 A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão é de responsabilidade da Concessionária;

14.11 A Concessionária deverá responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;

14.12 O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos com tampas acionadas por pedal).

15 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

15.1 Ceder o local para o desenvolvimento das atividades da Concessionária;

15.2 Indicar servidor(es), que fiscalizará(ão) periodicamente o cumprimento das obrigações pela Concessionária, procedendo a verificação que julgar necessária;

15.3 Permitir a entrada no âmbito do CEFET/RJ dos empregados da Concessionária, desde que devidamente identificados;

15.4 Autorizar a entrada de todo material e equipamentos no âmbito do Campus;

15.5 Observar se o serviço está sendo prestado conforme proposto e com qualidade;

15.6 Exigir limpeza periódica das instalações físicas como prática de higiene e conservação

do ambiente;

15.7 Realizar vistorias periódicas, agendadas ou não, ao espaço físico cedido à Concessionária;

15.8 Verificar a conformidade da execução do serviço com os termos do edital;

15.9 Interditar as instalações da Concessionária, quando verificar desleixo na higienização do local;

15.10 Acompanhar o adimplemento das obrigações contratuais da Concessionária;

15.11 Designar o Gestor do Termo de Concessão Administrativa de Uso;

15.12 Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

16 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

16.1 A Concessionária deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do serviço e, ainda:

16.1.1 Cumprir, rigorosamente, os prazos estabelecidos sujeitando-se às penalidades e multas descritas no Edital e Anexos;

16.1.2 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;

16.1.3 Executar os serviços exclusivamente para o público interno do CEFET/RJ - Campus Nova Friburgo;

16.1.4 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;

16.1.5 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 Concedente, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

16.1.7 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

- 16.1.8 Arcar com despesas decorrentes de infração seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante a execução dos serviços, ainda que no recinto do Campus Nova Friburgo;
- 16.1.9 Apresentar à Concedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 16.1.10 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 16.1.11 Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 16.1.12 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 16.1.13 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, os alertando a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Concessionária relatar à Concedente toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 16.1.14 Relatar à Concedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 16.1.15 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;
- 16.1.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 16.1.17 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 16.1.18 Responsabilizar-se pela segurança patrimonial de seus bens, que não são de responsabilidade da empresa de Vigilância do CEFET/RJ, a qual somente é responsável pela segurança dos bens de propriedade do CEFET/RJ;
- 16.1.19 Responsabilizar-se pela ocorrência de quaisquer eventos de roubo ou incêndio nas dependências da lanchonete/restaurante;
- 16.1.20 Contratar nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição – 4ª região, que será responsável pela análise técnica dos alimentos e o respectivo cardápio, conforme exigido pela Lei nº 4508/2005, alterada pela Lei nº 7846/2018.
 - 16.1.20.1 O profissional pode ser contratado nas seguintes modalidades previstas na resolução do CFN 600/2018: "Art. 4º O

nutricionista poderá atuar como assessor, assumindo ou não a Responsabilidade Técnica, e como consultor ou auditor, não assumindo a Responsabilidade Técnica";

16.1.20.2 A Resolução CFN 576/2016 define por:

- a) Assessoria em Nutrição - é o serviço realizado por Nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implementando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição humana, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade;
- b) Auditoria em Nutrição - exame analítico ou pericial feito por Nutricionista, contratado para avaliar, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico-administrativos inerentes à alimentação e nutrição humana, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica;
- c) Consultoria em Nutrição - serviço realizado por Nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição humana, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir a responsabilidade técnica.

16.1.21 Atender à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

17 DA SUBLOCAÇÃO

17.1 Não será admitida a sublocação do objeto licitatório.

18 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

19 CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

19.2 O representante da Concedente deverá ter a experiência necessária para o

acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

19.4 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.

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

19.6 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.

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

19.8 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

19.9 A fiscalização patrimonial e de pagamento de encargos financeiros: aluguel, água, luz, etc., será feita pelo Gestor do Contrato do CEFET/RJ;

19.10 A fiscalização técnica será exercida por meio do Gestor do Contrato do CEFET/RJ ou por servidores designados, aos quais competirá o acompanhamento, fiscalização e aferição sobre os serviços objeto desta Concessão, que, dentre outras atribuições, terá poderes para estabelecer os controles necessários sobre os itens:

19.10.1 Alimentos/cardápio:

19.10.1.1 Aprovar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

19.10.1.2 Acompanhar a elaboração dos alimentos, exigindo da Concessionária a correção na execução dos serviços, com base nos preceitos de qualidade, presteza e higiene.

19.10.1.3 Fiscalizar a distribuição dos alimentos e lanches, visando o atendimento, a todos os usuários com correção, satisfação e cortesia.

19.10.1.4 Impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados

no preparo das refeições/ lanches, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos e lanches.

- 19.10.1.5 Verificar a assepsia dos equipamentos, dos utensílios e vasilhames, bem como a higiene das instalações, salões de distribuição, cozinha (almoxarifado, banheiros, etc.) e equipamentos;

19.10.2 Funcionários:

- 19.10.2.1 Solicitar o imediato afastamento ou substituição de qualquer empregado da Concessionária, inclusive dos que embarçarem ou dificultarem sua ação, fiscalização, ou cuja permanência seja considerada inconveniente;
- 19.10.2.2 Exigir a apresentação das Carteiras de Trabalho ou outro documento de vínculo, na forma da lei, e os exames médicos de acordo com a legislação em vigor, bem como o uso obrigatório do uniforme estabelecido para o serviço;
- 19.10.2.3 Exigir a alteração do número mínimo de funcionários, em função do volume de serviço sem que haja alteração do preço dos serviços;

19.10.3 Cumprimento contratual:

- 19.10.3.1 Notificar, por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Termo de Concessão de uso, solicitando providências para regularização das mesmas;
- 19.10.3.2 Fiscalizar rigorosamente o acondicionamento e a conservação dos alimentos;
- 19.10.3.3 Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 20.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 20.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.3 fraudar na execução do contrato;
- 20.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
- 20.1.5 cometer fraude fiscal;
- 20.1.6 não manter a proposta.

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

- 20.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 20.2.2 Multa moratória de **0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado** sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (dez) dias**;
- 20.2.3 multa compensatória de **5% (cinco por cento)** sobre o valor total do aluguel, no caso de inexecução total do objeto;
- 20.2.3.1 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 20.2.4 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;
- 20.2.5 impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até **05 (cinco) anos**;
- 20.2.6 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 20.3.1 tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 20.3.2 tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 20.3.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 20.4 Além das penalidades mencionadas acima, a Administração também poderá, tendo como parâmetros a Pesquisa de Satisfação (Anexo II) e a Lista de Verificação (CHECKLIST – Anexo III), aplicar as sanções administrativas descritas nas tabelas abaixo:**
- 20.4.1 Caso a Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (Anexo II), seja menor ou igual a 3 (três), a Empresa Concessionária será penalizada de acordo com a tabela abaixo:

Incidência	Sanção Administrativa
1 mês	Advertência
2 meses (consecutivos ou não)	Multa de 10 % sobre o valor do arrendamento mensal

3 meses (consecutivos ou não)	Multa de 20 % sobre o valor do arrendamento mensal
4 meses (consecutivos ou não)	Multa de 30 % sobre o valor do arrendamento mensal
5 meses (consecutivos ou não)	Multa de 40 % sobre o valor do arrendamento mensal
6 meses (consecutivos ou não)	Multa de 50 % sobre o valor do arrendamento mensal
≥7 meses (consecutivos ou não)	Rescisão contratual e impedimento de licitar com a Administração por 2 (dois) anos

20.4.2 Caso após a avaliação realizada através do CHECKLIST (Anexo III), pelo Fiscal do Contato, a empresa seja classificada no Grupo 3 do mesmo instrumento de avaliação, a Concessionária será penalizada de acordo com a tabela abaixo:

Incidência	Sanção Administrativa
1 mês	Advertência
2 meses (consecutivos ou não)	Multa de 10 % sobre o valor do arrendamento mensal
3 meses (consecutivos ou não)	Multa de 20 % sobre o valor do arrendamento mensal
4 meses (consecutivos ou não)	Multa de 30 % sobre o valor do arrendamento mensal
5 meses (consecutivos ou não)	Multa de 40 % sobre o valor do arrendamento mensal
6 meses (consecutivos ou não)	Multa de 50 % sobre o valor do arrendamento mensal
≥7 meses (consecutivos ou não)	Rescisão contratual e impedimento de licitar com a Administração por 2 (dois) anos

20.4.3 As sanções relacionadas acima serão aplicadas concomitantemente, no caso de ocorrência simultânea das irregularidades descritas nos itens 20.4.1 e 20.4.2, aplicando-se as correspondentes sanções.

20.4.4 Em relação ao subitem anterior, no caso de multas, serão somados os percentuais para fins de aplicação da sanção.

20.5 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.

20.6 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.

20.7 Todas os percentuais relativos à aplicação das multas constantes no item 20,

serão aplicados, para fins de cálculo das multas, sobre o valor do arrendamento mensal vigente à época da aplicação da sanção.

20.8 A aplicação de sanção administrativa por qualquer um dos instrumentos de avaliação (Pesquisa de Satisfação - Anexo II, e/ou CHECKLIST - Anexo III), ensejará na anulação de todos os descontos previstos no item 11 deste Termo de Referência.


20.9 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CEFET/RJ - Campus Nova Friburgo

ANEXO II

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS

Instrumento de avaliação mensal da CONTRATANTE
para avaliar a satisfação do serviço da
CONCESSIONÁRIA.

	Pesquisa de satisfação do serviço de fornecimento de lanches e refeições do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca – CEFET/RJ Campus Nova Friburgo	MÊS: ANO:					
<p>() ALUNO () SERVIDOR</p> <p style="text-align: center;">Avalie conforme a legenda:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> Insatisfeito Neutro Satisfeito </div>							
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: red; width: 15%; text-align: center; color: white;">1</div> <div style="background-color: orange; width: 15%; text-align: center; color: white;">2</div> <div style="background-color: yellow; width: 15%; text-align: center; color: black;">3</div> <div style="background-color: lightyellow; width: 15%; text-align: center; color: black;">4</div> <div style="background-color: lightgreen; width: 15%; text-align: center; color: black;">5</div> </div>							
Itens Avaliados		Satisfação					
1. Modo de preparo de lanches e/ou refeições (mal cozido, cozido demais, preparação queimada, preparação dura demais)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
2. Apresentação de lanches e/ou refeições (sujidades, capricho)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
3. Temperos usados nas refeições (alho, sal, cebola e outros)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
4. Relacionamento dos funcionários da lanchonete/restaurante com os clientes		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
5. Higiene (limpeza e organização)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
6. Reposição dos alimentos no balcão de alimentos		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
7. Disponibilidade de alimentos vendidos		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
8. Temperatura dos lanches e/ou refeições		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
9. Variedade de alimentos vendidos		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
10. Disponibilidade de utensílios (bandeja, talheres, copos, entre outros)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5			
Observações:							

ANEXO III

CHECKLIST (Lista de Verificação)

Instrumento de avaliação mensal da CONTRATANTE
para avaliar as boas práticas da CONTRATADA

Avaliação	Sim	Não	OBSERVAÇÕES
1. ÁREA INTERNA:			
1.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
2.1 Frequência de higienização das instalações adequada?			
2.2 Existência de registro da higienização?			
2.3 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado?			
2.4 Higienização adequada?			
3. MANEJO DOS RESÍDUOS:			
3.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente? Uso de sacos de lixo apropriados? Recipientes tampados com acionamento não manual?			
3.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação?			
4 MÓVEIS: (mesas, cadeiras, bancadas, vitrines, estantes, equipamentos)			
4.1 Número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras?			
5 UTENSÍLIOS:			
5.1 Armazenamento em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação?			
6 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
6.1 Frequência de higienização adequada?			
6.2 Existência de registro da higienização?			
6.3 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado?			
6.4 Adequada higienização?			

7 MANIPULADORES:			
7.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção?			
7.2 Uniformes limpos e em adequado estado de conservação e em quantidade (mínimo 2 uniformes para cada manipulador)?			
7.3 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?			
7.4 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento?			
8 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
8.1 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas?			
8.2 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes?			
8.3 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente?			
8.4 Armazenamento em local limpo e conservado?			
9 ITENS GERAIS:			
9.1 Tabela de preços de todos os itens dispostos à venda está fixada próximo ao caixa?			
9.2 Oferta mínima de alimentos do almoço obedece ao exigido no edital, diariamente?			
9.3 Todos os alimentos vendidos na lanchonete/restaurante estão dentro do prazo de validade?			
9.4 A lanchonete/restaurante possui nutricionista, com registro no CRN-4 que responde como responsável técnico?			
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
<input type="checkbox"/> GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens <input type="checkbox"/> GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens <input type="checkbox"/> GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens			

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:

Nome do responsável: _____

Assinatura do responsável: _____

Matrícula: _____

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:

Nome do responsável do estabelecimento: _____

Assinatura do responsável do estabelecimento:

DATA: _____ de _____ de _____ .

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

- EMPRESA:
- CNPJ:
- ENDEREÇO:
- CIDADE/ESTADO:
- TELEFONE:

Item	Especificação	Valor Global estimado dos alimentos obrigatórios	Percentual de desconto	Valor final (R\$)
1	Serviços de lanchonete/restaurante , voltada ao fornecimento de lanches e refeições , visando atender as demandas do corpo docente, discente e administrativo do Campus Nova Friburgo do CEFET/RJ	R\$ 78,40	%	

Tabela de valores dos alimentos obrigatórios						
Item	Produto	Observações	Quantidade / porção	Preço médio unitário (R\$)	Percentual de desconto	Valor Final (R\$)
1	Salada de frutas	- Copo - Mínimo de 4 tipos de frutas por copo	300ml	3,50		
2	Sanduíche natural	- Com pão integral - Mínimo de 3 opções de recheio - Peso mínimo de 200g	1 unidade	4,50		
3	Vitamina de frutas	- Copo - Mínimo de 2 opções de frutas	300ml	3,50		
4	Suco natural da fruta	- Copo - Mínimo de 3 opções de frutas	300ml	3,00		

5	Suco de frutas industrializado	- Lata - Mínimo de 3 opções de sabores	350ml	4,00		
6	Açaí	- Copo	300ml	3,50		
7	Água sem gás	- Garrafa pet	510ml	1,50		
8	Água com gás	- Garrafa pet	510ml	1,50		
9	Café comum	- Copo	70ml	1,50		
10	Café com leite	- Copo	150ml	2,00		
11	Cappuccino	- Copo	150ml	3,00		
12	Chocolate Quente	- Copo	150ml	3,00		
13	Refrigerante	- Lata - Mínimo de 3 tipos de refrigerante	350ml	3,50		
14	Refrigerante	- Garrafa pet - Mínimo de 3 tipos de refrigerante	600ml	4,00		
15	Misto quente	- Queijo e presunto - Peso mínimo de 150g	1 unidade	5,00		
16	Guaraná natural	- Copo	200ml	1,50		
17	Chá	- Lata	330ml	4,00		
18	Pão na chapa com manteiga	- Peso mínimo de 100g	1 unidade	2,00		
19	Pão de queijo	- Porção de 25g (5 unidades pequenas ou 1 unidade média)	1 porção	2,00		
20	Coxinha de frango	- Mínimo de 100g	1 unidade	3,00		

21	Salgado de forno	- Mínimo de 120g - Mínimo 2 opções de recheio: queijo e presunto, queijo minas, frango, carne moída ou outra opção vegetariana.	1 unidade	3,50		
22	Esfirra	- Mínimo de 120g - Mínimo 2 opções de recheio: queijo e presunto, queijo minas, frango, carne moída ou outra opção vegetariana.	1 unidade	3,50		
23	Bolo	- Mínimo de 2 opções de sabores	1 fatia	2,00		
24	Refeição*	- Limitado em 2 pedaços de carne	Self-service	9,90		

Prazo de validade da proposta: **60 dias**.

Declaramos ainda, que concordamos com todos os termos do Edital do **Pregão Eletrônico N° ____/2019**.

Preço Total por Extenso:

Local, _____ de _____ de 2019

Representante Legal da Empresa

ANEXO V

DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

CEP: _____

Cidade: _____ UF: _____

E-mail: _____

Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

Identidade nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Estado civil: _____

ASSINATURA

[Nome do Representante Legal da Empresa]
sócio, dirigente, proprietário ou procurador da Licitante,
Cargo / Telefone

ANEXO VI

TERMO DE VISTORIA	() 1ª Via Empresa vistoriante
	() 2ª Via Campus vistoriado

Atestamos, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº ____/2019**, que a Empresa _____, CNPJ nº _____, telefone () _____, e-mail _____, por meio do Sr(a). _____, Cargo _____ e CPF nº _____, vistoriou o local destinado ao espaço para Lanchonete/Restaurante do Campus II de Nova Friburgo do **CEFET/RJ**, objeto da concessão de uso, situado na Avenida Governador Roberto Silveira, 1900 - Prado - Nova Friburgo - RJ, tomando conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações do objeto da Licitação.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2019.

[Assinatura e carimbo do servidor responsável]

Campus Nova Friburgo do CEFET/RJ

[Representante da empresa responsável pela vistoria acima identificado]

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23063.000106/2019-95

A empresa _____, CNPJ Nº _____._____/____-____, por intermédio do (a) Senhor (a) _____, indicado expressamente como seu representante, **declara** ter conhecimento do espaço físico, local destinado ao espaço para Lanchonete/Restaurante do Campus II de Nova Friburgo do **CEFET/RJ**, objeto da concessão de uso, dispensando a necessidade da vistoria *in loco* prevista no Edital de **Pregão nº ____/2019**.

Declara, ainda, que se responsabiliza pela citada dispensa e por situações supervenientes.

Reafirmamos que nos fora dado, mediante cláusula expressa do Edital, acesso às instalações físicas do **Campus Nova Friburgo do CEFET/RJ**, porém a dispensamos por julgarmos suficientes as informações prestadas no Instrumento Convocatório e, em especial, no Termo de Referência.

Local, ____ de _____ de 2019.

(signatário titular da empresa)

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2019

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ FONE/FAX: (0xx) _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico Nº ____/2019, instaurado pelo **CEFET-RJ**, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes e da obrigatoriedade do cumprimento, no que couber, ao que estabelece o art. 4º do Decreto nº 7746/2012, alterado pelo Decreto nº 9.178/2017, e ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15 de março de 2013, e suas alterações.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de 2019.

Nome:

RG/CPF:

Cargo:

ANEXO IX

MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA**

TERMO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO N.º ____/2019, PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE/RESTAURANTE, VOLTADA AO FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES, QUE ENTRE SI FAZEM DE UM LADO O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA – CEFET/RJ E DE OUTRO A EMPRESA

Aos ____ dias do mês de _____ do ano dois mil e dezoito, de um lado o **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA**, com sede na cidade do Rio de Janeiro à Avenida Maracanã, nº 229 - Maracanã – RJ, inscrita no CNPJ nº 42.441.758/0001-05, a seguir denominada simplesmente **CEFET/RJ**, vinculada ao Ministério da Educação, neste ato representado pelo Diretor Geral, **CARLOS HENRIQUE FIGUEIREDO ALVES**, RG n.º 04.545.044-02, expedida pelo IFP/RJ, CPF/MF 664.099.777-00, residente e domiciliado nesta cidade, e, de outro lado a **EMPRESA** _____, com sede na _____, telefax _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada por, _____, RG nº _____, nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado em _____, têm justo e acordado celebrar o Termo de Concessão Administrativa de Uso, decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2019**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, regulamentada pelo Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, da Lei nº 8.666/93 de 21/06/93, da Lei nº 8.078/90 de 11/09/90, da Lei Complementar nº 123/06 regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 06/10/2015, da Lei nº 6.120, de 15/10/74, da Lei nº 9.636, de 15/05/98, do Decreto nº 3.725, de 10/01/2001, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e nº 02, de 11 de outubro de 2010 e demais Normas, e reger-se-á pelas seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto do presente Termo, a Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, localizado nas dependências **do Campus II Nova Friburgo do CEFET/RJ**, para empresa especializada na **exploração de serviços de Lanchonete/Restaurante**, voltada ao fornecimento de **lanches e refeições**, visando

atender as demandas do corpo docente, discente e administrativo do campus.

- 1.2. O espaço físico da lanchonete/restaurante, objeto da concessão de uso, corresponde a uma área total de 150,73m² e fica localizado na Avenida Governador Roberto Silveira, 1900 - Prado - Nova Friburgo - RJ.
- 1.3. A Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico aqui tratada obedecerá fiel e integralmente ao **Edital de Pregão Eletrônico nº 02/2019** e a proposta da CONCESSIONÁRIA, ambos constantes no **processo administrativo nº 23063.000106/2019-95**, que passa a fazer parte integrante deste instrumento. Na hipótese de divergência entre os documentos retrocitados, prevalecerão sempre, na ordem que estão mencionados: o Edital, o Termo de Concessão e a Proposta.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 2.1. As obrigações da Concessionária são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 3.1. As obrigações da CONCEDENTE são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO E PAGAMENTO

- 4.1. A **Concessionária** pagará ao **CEFET/RJ, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido**, a importância de **R\$ 2.586,52 (dois mil, quinhentos e oitenta e seis reais e cinquenta e dois centavos)**, mediante depósito bancário na Conta Única do Governo Federal no Banco do Brasil S/A, através de Guia de Recolhimento da União - GRU.
 - 4.1.1. A Administração poderá conceder à Concessionária um desconto de até 50% (cinquenta por cento) no valor pago a título de arrendamento pela utilização do espaço físico, caso o serviço prestado tenha altos padrões de qualidade.
 - 4.1.2. O Desconto a que se refere o subitem anterior, assim como a metodologia e os critérios objetivos para a concessão do mesmo, estão descritos no Termo de Referência (Anexo I do Edital).
- 4.2. Nos meses de janeiro, julho e dezembro em razão de férias/recessos escolares, a taxa de concessão de uso mensal (TAXA DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO), será reduzida em 50% (cinquenta por cento).
- 4.3. O valor a ser pago mensalmente pela concessionária ao CEFET/RJ, a título de arrendamento pela utilização do espaço físico, levando em consideração a área ocupada e os fins a que se destina, será **acrescido dos valores das taxas de consumos estimados de energia elétrica e água**.
- 4.4. Taxa de uso de energia elétrica, a ser disponibilizada pelo Campus, de 20% (vinte por cento) sobre o valor da fatura mensal do Campus II de Nova Friburgo do mês anterior ou medição realizada em equipamento próprio para a aferição (relógio medidor de consumo energético).

- 4.4.1. A Concessionária poderá instalar relógio medidor de consumo energético, ou semelhante, no espaço destinado à Lanchonete/Restaurante, para leitura específica do consumo de energia elétrica, já que atualmente não existe o equipamento no espaço.
- 4.5. Taxa de uso de água potável, a ser disponibilizada pelo Campus, de 5%(cinco por cento) sobre o valor da fatura mensal do Campus II de Nova Friburgo do mês anterior, ou medição realizada em equipamento próprio para a aferição real (relógio hídrico ou semelhante).
- 4.5.1. A Concessionária poderá instalar relógio hídrico, ou semelhante, no espaço destinado à Lanchonete/Restaurante, para leitura específica do consumo de água, já que atualmente não existe o equipamento no espaço
- 4.6. A concessionária deverá encarregar-se da coleta de lixo, observando que o mesmo não poderá ser acumulado nas dependências do Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ**.

5. CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTE

- 5.1. O preço estabelecido no Termo de Concessão Administrativa de Uso permanecerá fixo e **irreajustável** durante o interregno mínimo de **12 (doze) meses**. Após esse período, o reajuste dar-se-á de acordo com a variação do Índice **Geral de Preços do Mercado - IGPM**, apurados nos últimos **12 (doze) meses**, ou outro índice que venha substituí-lo.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

- 6.1. O Termo de Concessão Administrativo de Uso terá a duração de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado no prazo máximo legal de **60 (sessenta) meses**, mediante celebração de Termo Aditivo, em conformidade com o *caput* do art. 57 da Lei 8.666/93.
- 6.2. A vigência do Termo de Concessão Administrativa de Uso dar-se-á a partir da data de sua assinatura, tendo eficácia legal após publicação no Diário Oficial da União.
- 6.3. A prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e ser autorizada pela Direção Geral do **CEFET/RJ**.
- 6.4. A concessão poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independente de indenização, conforme prevê o Decreto nº 3.725/2001, Art. 13, inciso VI.

7. CLÁUSULA SÉTIMA- DA GARANTIA

- 7.1. A Concessionária prestará garantia, em uma das modalidades previstas no Art. 56 § 1º da Lei 8.666/93, correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor anual do arrendamento, objeto do Termo de Concessão Administrativa de Uso, no prazo de **10 (dez) dias úteis** após a assinatura, observadas as condições previstas no Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA EXECUÇÃO DO TERMO DE CONCESSÃO

- 8.1. A vigência do Termo de Concessão Administrativa de Uso dar-se-á a partir da data de sua assinatura, tendo eficácia legal após publicação do extrato no Diário Oficial da

União.

- 8.2. Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer tópicos do Termo de Concessão que guardem absoluta conformidade com a Minuta, em expressão e substância, sendo condições gerais e essenciais, além do estabelecido na Lei 8.666/93.
- 8.3. O prazo de vigência da concessão de uso é de **12 (doze) meses**, cabendo prorrogação através de Termo Aditivo, até o prazo máximo legal de **60 (sessenta meses)**, se perdurar o interesse público, devendo obedecer, entretanto, ao *caput* do Artigo 57 da Lei 8.666/93.
- 8.4. A Concessionária deverá prestar garantia contratual no valor de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Termo de Concessão Administrativa de Uso, de acordo com o Artigo 56 da Lei 8.666/93.
- 8.5. Fica a critério da Concessionária a contratação de seguros contra roubo e incêndio, sendo que a ocorrência de tais eventos é de inteira responsabilidade da Concessionária, não podendo de maneira alguma imputá-la ao Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ**.
- 8.6. O horário mínimo de funcionamento da Lanchonete/Restaurante deverá ser de segunda-feira a sexta-feira das 8:00h às 21:00h, de forma ininterrupta, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da Instituição, e eventualmente aos sábados, mediante solicitação do Campus.
- 8.7. A entrega de material deverá ser feita exclusivamente no horário de funcionamento da Lanchonete/Restaurante, sendo indicado posteriormente o acesso permitido para a entrega.
- 8.8. A **Concessionária** deverá indicar ao **Campus Nova Friburgo do CEFET/RJ** o nome de seu preposto ou funcionário com competência para representá-la perante a Fiscalização.
- 8.9. **A Concessionária deverá atender a todas as obrigações incluídas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.**
- 8.10. Não será admitida a sublocação do objeto licitatório.

9. CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS DOS PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

- 9.1. Os preços dos produtos a serem comercializados serão obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preço, que não podem ser superiores aos fixados pela administração, conforme tabela disposta no subitem 4.1.1 do Termo de Referência, anexo I do Edital.
- 9.2. Para os itens não obrigatórios de comercialização, a Concessionária só poderá iniciar a venda dos produtos após a apresentação da planilha com preços para serem apreciados e aprovados pela Fiscalização do Campus Nova Friburgo **CEFET/RJ**, os quais deverão ser acessíveis e compatíveis com aqueles praticados no mercado local (não superior à média aritmética dos 3 (três) menores valores que poderão ser pesquisados pela administração).

9.3. As regras para reajuste do valor dos alimentos são aquelas estabelecidas no item 12 do Termo de Referência (Anexo I do Edital).

9.4. Os preços deverão estar expostos em quadro próprio, e em lugar visível para os clientes.

9.5. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços de tabela, nem a sua cobrança à parte.

9.6. A Concessionária deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de cartões de Crédito, Débito, além de dinheiro em espécie.

9.7. A Concessionária deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e padrões legalmente aceitos e estar dentro do prazo de validade.

9.8. A Concessionária deverá comercializar produtos dentro dos padrões da legislação, assim como manter um estoque de produtos que garantam um atendimento satisfatório a demanda da Concedente.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A Fiscalização do fiel cumprimento do objeto da concessão será de competência e responsabilidade exclusiva do Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ**, a quem caberá verificar se, no seu desenvolvimento, estão sendo cumpridos os termos do Edital, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

10.2. A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por servidores do Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ**, previamente designados.

10.3. A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Termo de Concessão e será exercida no interesse exclusivo do Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ**, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da **Concessionária**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

10.4. As demais cláusulas sobre a fiscalização de competência e responsabilidade da Concedente encontram-se previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS BENFEITORIAS

11.1. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, da Direção do Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ** e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização à Concessionária.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DESOCUPAÇÃO

12.1. A Concessionária deverá devolver a área, findo o prazo estipulado no contrato, nas condições em que a recebeu ou nas condições cujas alterações foram consentidas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As regras para aplicação de sanções administrativas são aquelas estabelecidas no

item 20 do Termo de Referência (Anexo I do Edital de Licitação).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. A inexecução total ou parcial do Termo de Concessão Administrativa de Uso ensejará sua rescisão de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial, constituindo-se em motivos o disposto no Artigo 78 da Lei 8.666/93, ou quando:

- a) A paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ** for superior a **05 (cinco) dias** consecutivos;
- b) As queixas tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa;
- c) quando a **Concessionária** atrasar até **90 (noventa) dias** o pagamento do arrendamento.

14.2. A rescisão contratual poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do **CEFET/RJ**, amigável, por acordo entre as partes ou judicial nos termos da legislação, devendo obedecer aos Artigos 79 e 80 da Lei 8.666/93.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO

15.1. Constitui-se em motivos para extinção de pleno direito do Termo de Concessão Administrativa de Uso a:

- a) Caducidade;
- b) Rescisão;
- c) Anulação;
- d) Falência ou extinção da Concessionária;

15.2. Extinta a Concessão Administrativa de Uso haverá a imediata assunção dos serviços concedidos procedendo-se aos levantamentos, avaliações e liquidações necessárias.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

16.1. O Termo de Concessão Administrativa de Uso, bem como os Aditamentos, deverão ser publicados no DOU, na forma do Parágrafo Único do art. 61, da Lei nº 8.666/93.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA NOVAÇÃO

17.1. Se o Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ** não se valer de quaisquer dos direitos que lhe são assegurados neste Termo ou na Lei em geral, ou não aplicar quaisquer sanções nele previstas, isso não importará em novação, nem em desistência de ações judiciais ou extrajudiciais posteriores. Todos os recursos judiciais ou extrajudiciais que dispõe ao Campus Nova Friburgo do **CEFET/RJ** neste Termo serão considerados como cumulativos e não alternativos, inclusive em relação a dispositivos legais.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. É vedado conferir à área ocupada destinação diversa da prevista no Termo de Concessão Administrativa de Uso;

18.2. Havendo alteração unilateral do Termo que aumente os encargos da **Concessionária**, o **CEFET/RJ** deverá restabelecer, por apostilamento, conforme § 8º, art. 65 da Lei 8.666/93;

18.3. **Não será permitida sublocação.**

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

19.1. Fica eleito o Foro Federal da cidade do Rio de Janeiro, para dirimir as questões oriundas do Termo de Concessão Administrativa de Uso, que não puderem ser resolvidas pelas vias administrativas, resguardada a competência exclusiva da Justiça Federal.

19.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Concessão Administrativa de Uso foi lavrado **3 (três) vias** de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

CARLOS HENRIQUE FIGUEIREDO ALVES

Diretor Geral do **CEFET/RJ**

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

CPF: _____

CPF: _____