



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2017

PROCESSO Nº 23243.001654/2017-50

O Instituto Federal de Rondônia (IFRO), por intermédio do **CAMPUS PORTO VELHO**, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e locais indicados fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MAIOR DESCONTO**, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório obedecerá à Lei nº 10.520, de 2002, ao Decreto nº 5.450, de 2005, à Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, ao Decreto nº 3.722, de 2001, à Lei Complementar nº 123, de 2006, e subsidiariamente à Lei nº 8.666, de 1993, bem como à legislação correlata, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.

Data da abertura da sessão pública: 18/04/2017

Horário: 10h (10 horas - horário de Brasília)

Endereço: Portal Comprasnet - www.comprasnet.gov.br

Encaminhamento da proposta e anexos: a partir da data de divulgação do Edital no Compras Governamentais, até a data e horário da abertura da sessão pública.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE**, por empresa especializada no ramo, nas dependências do **Campus Porto Velho Calama do Instituto Federal de Rondônia - IFRO**, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência, neste Edital e em seus Anexos.

1.2. A licitação é composta de **UM LOTE**, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço **MAIOR DESCONTO** sobre a alimentação, conjugado com o pagamento da concessão de uso onerosa e a contribuição para os serviços de água/esgoto, energia elétrica e vigilância, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. O valor estimado dos alimentos é de R\$ **218,27 (duzentos e dezoito reais e vinte e sete centavos)**, conforme tabela anexa, apurados em pesquisa de preços realizada no mercado e órgãos da Administração Pública.

1.4.1. O valor mensal da Concessão de Uso será de **633,10 (seiscentos e trinta e três reais e dez centavos)**, além dos percentuais definidos no item 1.5, que poderá ser corrigido anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE), **devendo ser recolhido até o 5º (quinto) dia útil após o vencimento da data de aniversário (mensal) da Concessão.**

1.4.2. Nos meses de janeiro, julho e dezembro, tendo em vista o recesso escolar e que a maioria dos servidores encontrasse em gozo de férias, o valor da cessão de uso (aluguel)



será reduzido para 10% (dez por cento) do valor mensal do contrato, mantendo-se as demais despesas de acordo com o consumo ou percentual aplicado.

1.5. A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio e, na ausência dele, com o percentual de 4% (quatro por cento) sobre a fatura do período; com as despesas de consumo de água, conforme hidrômetro próprio e, na ausência dele, com o valor fixo de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) e participará do rateio para cobertura das despesas com vigilância predial, contribuindo com 0,5% (meio por cento) do valor mensal do contrato, cujos valores serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União, que poderá ser emitida no site do Tesouro Nacional ou solicitada na Coordenação de Orçamento e Finanças do Campus.

1.6. A futura CESSIONÁRIA terá à disposição espaço físico medindo 328,02 m², no Campus Porto Velho Calama, na Av. Calama, nº 4.985, bairro Flodoaldo Pontes Pinto, assim distribuídos:

1.6.1. 26,56m² destinado para área de atendimento da lanchonete, contendo um balcão em granito medindo 4,00 x 0,63m e um balcão em granito com uma cuba/pia medindo 4,00 x 0,63m;

1.6.2. 98,50m² de cozinha, contendo 02 balcões em granito medindo 4,00 x 0,63m, 01 que faz comunicação com a lanchonete; 01 com comunicação com o refeitório, e 01 balcão em granito com duas cubas/pia medindo 4,12 x 0,63m;

1.6.3. 186,20m² de salão fechado destinado para refeição (refeitório);

1.6.4. 3,06m² de área destinada para o acondicionamento de lixo;

1.6.5. 3,66m² de sanitário (lavabo);

1.6.6. 5,53m² de despensa;

1.6.7. 4,51m² de espaço reservado para o acondicionamento de Gás.

1.7. A potencial clientela para os serviços de lanchonete é composta por 1.428 usuários (mil quatrocentos e vinte e oito), sendo 1.283 (mil duzentos e oitenta e três) alunos do ensino presencial, distribuídos entre os três turnos, além de 145 (cento e quarenta e cinco) servidores. Estes números referem-se apenas à potencial clientela, já que não é possível determinar o número exato de clientes, quer seja para refeições ou para lanche, que utilizarão os serviços ofertados pela futura Cessionária.

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

1.8.1. ANEXO I - Termo de Referência;

1.8.2. ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

1.8.3. ANEXO III - Planilha Estimativa de Preços;

1.8.4. ANEXO IV – Minuta do Contrato

1.8.5. ANEXO V – Modelo de Atestado de Visita.

2. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O único órgão participante deste certame será o **Campus Porto Velho Calama (UG 158345)**.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos,



que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos, e estiverem previamente credenciados perante o sistema eletrônico, em situação regular, por meio do Portal Comprasnet, para participação de Pregão Eletrônico.

3.2. Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

3.2.1. Com falência, recuperação judicial ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;

3.2.2. Em dissolução ou em liquidação;

3.2.3. Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;

3.2.4. Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a União, nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520, de 2002, e decretos regulamentadores;

3.2.5. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;

3.2.6. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

3.2.7. Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.2.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

3.2.9. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

3.3. O licitante deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, quando for o caso.

3.4. Deverá assinalar, ainda, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

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

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

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

3.5. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no Portal Comprasnet, conforme procedimento da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 11 de outubro de 2010.



- 4.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão eletrônico.
- 4.3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- 4.5. 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.
- 4.6. Incumbirá ainda 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. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subseqüente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a partir da data de divulgação do Edital no Comprasnet até a data e horário da abertura da sessão pública.

5.1.1. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.2. Como requisito para a participação no Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:

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

b. que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;

c. que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002.

d. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

5.2.1. O licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) e a cooperativa de que trata o artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (COOP), deverão declarar tal condição no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico, sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.2.1.1. O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em



tal diploma e, portanto, não deverá declarar sua condição de ME/EPP no sistema Comprasnet.

5.2.2. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

5.3. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos relativos a:

5.3.1. **Valor** do lote, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes do Termo de Referência.

5.3.1.1. No preço cotado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.

5.3.2. Indicação da marca e fabricante, quando couber;

5.3.3. Descrição detalhada do objeto ofertado, contendo as seguintes informações:

5.3.3.1. Prazo de entrega, observado o limite máximo do Termo de Referência;

5.3.3.2. Prazo de garantia do produto, observado o parâmetro mínimo do Termo de Referência;

5.3.3.3. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

5.4. Havendo divergências nas especificações entre o edital e o COMPRASNET, o fornecedor deverá considerar as constantes no Edital.

5.5. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.

6.1.1. No decorrer da sessão pública, caso o sistema seja desconectado para o Pregoeiro, mas permaneça acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

6.1.2. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

7.1.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.



- 7.2. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.3. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 8.1. Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
 - 8.1.1. O lance deverá ser ofertado pelo **PERCENTUAL DE DESCONTO**.
- 8.2. O licitante será imediatamente informado do recebimento de seu lance no sistema e do valor consignado no registro.
- 8.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos.
 - 8.3.1. Os lances enviados pelo mesmo licitante com intervalo inferior a 20 (vinte) segundos serão descartados automaticamente pelo sistema, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 03, de 16 de dezembro de 2011.
- 8.4. Os licitantes somente poderão oferecer lances inferiores aos últimos por eles ofertados e registrados pelo sistema.
- 8.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.6. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro.
- 8.8. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 8.9. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 8.10. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.**
- 8.11. Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (COOP), será observado o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007.



- 8.11.1. O Sistema de Pregão Eletrônico identificará em coluna própria as ME/EPP e COOP participantes, fazendo comparação entre os valores do licitante com menor preço e das demais ME/EPP/COOP na ordem de classificação, desde que a primeira colocada não seja uma ME/EPP/COOP.
- 8.11.2. Nessas condições, as propostas 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 e o licitante ME/EPP/COOP melhor classificado terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo Sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 8.11.3. Caso a ME/EPP/COOP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP/COOP participantes que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido no subitem anterior.
- 8.11.4. Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME/EPP/COOP empatadas, na faixa dos 5% (cinco por cento) de diferença para a primeira colocada, o Sistema fará um sorteio eletrônico entre os licitantes, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final de desempate, conforme subitem acima.
- 8.11.5. Havendo êxito neste procedimento, o Sistema disponibilizará a nova classificação de fornecedores para fins de aceitação. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP/COOP, ou ainda não existindo ME/EPP/COOP participante, prevalecerá a classificação inicial.
- 8.11.6. Somente após o procedimento de desempate fictício, quando houver, e a classificação final dos licitantes, será cabível a negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar.
- 8.12. Havendo eventual empate entre propostas, ou entre propostas e lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:
- a) produzidos no País;
 - b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
 - c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
- 8.12.1. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.
- 8.13. 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.

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

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

9. DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1. Como condição prévia à aceitação da proposta, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (www.portaldatransparencia.gov.br), seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

9.1.1. Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

9.1.2. Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, o Pregoeiro procederá à desclassificação da proposta, não aceitando o proponente, uma vez que encontra-se excluído dos benefícios da Lei Complementar 123, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006, sem prejuízo das penalidades incidentes.

9.2. Não ocorrendo situação de recusa com base nas hipóteses acima, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

9.2.1. Os preços finais, após aplicação do percentual de desconto ofertado, não poderão ultrapassar o valor unitário máximo de cada item definido no Termo de Referência.

9.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos no subitem anterior, o Pregoeiro poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente laudo, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 (Três) dias úteis** contados da solicitação, quando couber.

9.4. O Pregoeiro poderá solicitar ao licitante que envie imediatamente documento contendo as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de



catálogos, folhetos ou propostas, por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

9.6. Se a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

9.6.1. Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

9.8. Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, o licitante deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

9.9. Os valores da proposta vencedora deverão conter apenas 02 (dois) dígitos após a vírgula, para evitar a ocorrência de dízima, que dificulta a emissão da nota de empenho no valor correto (podem ocorrer arredondamentos para mais ou para menos). Persistindo a dízima, o Pregoeiro poderá desprezar os dígitos posteriores a 02 (dois) dígitos após a vírgula, de modo a obter valores redondos.

9.9.1. As propostas vencedoras que contenham preços unitários com mais de duas casas decimais serão acertadas pelo pregoeiro. Por exemplo, caso o valor vencedor seja 1.234,5678, o valor considerado será 1.234,56.

10. DA HABILITAÇÃO

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

a) Em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14 e 43 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010; Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o(s) licitante(s) esteja(m) com alguma documentação vencida junto ao SICAF;

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

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

d) Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos (<https://contas.tcu.gov.br/cadicon/procura>).



- 10.1.1. 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.
- 10.1.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 10.2. Não ocorrendo inabilitação, o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar deverá comprovar, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da solicitação no sistema eletrônico, sua condição de habilitação, por meio do fax número **(69) 2182-8915** ou do email **ccl.portovelhocalama@ifro.edu.br**, devendo encaminhar os documentos pertinentes por via postal ou similar no prazo máximo de **03 (três) dias**.
- 10.2.1. Os documentos poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.
- 10.3. Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:
- 10.3.1. Relativos à Habilitação Jurídica:**
- a.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b.** 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;
- b.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- c.** 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;
- d.** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;
- e.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- f.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.3.2. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;



- b.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c.** Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- d.** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- e.** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f.** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, mediante certidão negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros;
- g.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
- h.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.

10.3.2.1. Deverá ser apresentada toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

10.3.3. Relativos à Qualificação Técnica:

4.1.1.1. Atestado(s) de capacidade técnico-operacional, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a empresa licitante executado serviços similares, em quantidade e qualidade, ao objeto da presente licitação;

4.1.1.2. Atestado de vistoria do local onde serão realizados os serviços, de forma que a CESSIONÁRIA tenha conhecimento de todas as peculiares inerentes à execução do objeto desta licitação, que deverá ser preenchido e apresentado à Coordenação de Serviços Gerais, que irá acompanhar a vistoria, conforme modelo constante deste Edital.

4.1.1.2.1. A vistoria deverá ser previamente agendada junto à Coordenação de Serviços Gerais, através do telefone (69) 2182-8904.

4.1.1.2.2. É de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA as informações prestadas por seu preposto quando da realização da vistoria do local, de forma que não serão aceitas alegações futuras de desconhecimento de fatos, especificações, levantamentos, medições, ou quaisquer outros fatores inerentes à execução dos serviços.

4.1.1.2.3. A visita técnica restará suprida mediante a apresentação de Declaração do licitante de que conhece todas as condições locais para execução do objeto da licitação, desde que declare expressamente assumir inteira responsabilidade, de forma que não serão aceitas alegações futuras de desconhecimento de fatos,



especificações, levantamentos, medições, ou quaisquer outros fatores inerentes à execução do objeto.

- 10.4. O licitante que já estiver cadastrado no SICAF, em situação regular, até o terceiro dia útil anterior à data da abertura da sessão pública, ficará dispensado de apresentar os documentos comprobatórios abrangidos pelo referido cadastro que estejam validados e atualizados.
 - 10.4.1. A verificação se dará mediante consulta on line, realizada pelo Pregoeiro, devendo o resultado ser impresso e anexado ao processo.
 - 10.4.2. Na hipótese de algum documento que já conste do SICAF estar com o seu prazo de validade vencido, e caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, o licitante será advertido a encaminhar, no prazo de **02 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento às exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e das cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.
 - 10.4.3. O licitante obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.
- 10.5. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.
 - 10.5.1. No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 10.6. Para fins de habilitação, o Pregoeiro poderá obter certidões de órgãos ou entidades emissoras de certidões por sítios oficiais.
- 10.7. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 10.8. 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.
- 10.9. No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância 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.
- 10.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
 - 10.10.1. Caso o licitante vencedor seja ME, EPP ou Cooperativa, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame,



prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme legislação pertinente.

10.10.2. A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

10.10.3. A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

10.10.4. A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

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

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

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

11.1.2. A proposta final deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2. 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.

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

12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor, e depois de decorrida a fase de regularização fiscal, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.



- 12.1.1. O Pregoeiro assegurará tempo mínimo de 30 (trinta) minutos para que o licitante manifeste motivadamente sua intenção de recorrer.
- 12.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 12.3. Cabe ao Pregoeiro receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão.
 - 12.3.1. A análise quanto ao recebimento ou não do recurso, pelo Pregoeiro, ficará adstrita à verificação da tempestividade e da existência de motivação da intenção de recorrer.
- 12.4. O acolhimento de recurso, pelo Pregoeiro, ou pela autoridade competente, conforme o caso, importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.5. Não serão conhecidos os recursos cujas razões forem apresentadas fora dos prazos legais.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 13.1. 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.
- 13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONCESSÃO

- 14.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação, convocará os interessados para, no prazo de 03 (três) dias, contados da data da convocação, proceder à assinatura do contrato, a qual, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso, nas condições estabelecidas.
- 14.2. No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar o contrato, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar o contrato.

15. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000 e do Decreto nº 5.450, de 2005, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:
 - 15.1.1. Não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
 - 15.1.2. Apresentar documentação falsa;
 - 15.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 15.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;



- 15.1.5. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
 - 15.1.6. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 15.1.7. Cometer fraude fiscal;
 - 15.1.8. Fizer declaração falsa;
 - 15.1.9. Ensejar o retardamento da execução do certame.
- 15.2. A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a. Multa de até **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) lote(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - b. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de:
 - b1.** dois anos para as infrações para os subitens **15.1.1, 15.1.2, 15.1.3, 15.1.4 e 15.1.5;**
 - b2.** cinco anos para as infrações para os subitens **15.1.6, 15.1.7, 15.1.8 e 14.1.9;**
- 15.2.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 15.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.5. As multas serão recolhidas em favor da União, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa da União e cobradas judicialmente.
- 15.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 15.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. É permitida às partes a utilização do sistema de transmissão de dados e imagens tipo fac-símile ou e-mail, somente até às 18:00 horas do último dia útil estipulado para a prática de atos processuais que dependam de petições escritas, como Pedidos de Impugnação ou Esclarecimentos.
- 16.2. Todos os horários aplicáveis a esse edital e seus anexo observam o horário oficial de Brasília/DF.



- 16.3. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma eletrônica, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.
- 16.3.1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 16.3.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.
- 16.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do email ccl.portovelhocalama@ifro.edu.br.
- 16.4.1. O pedido de esclarecimentos será respondido em até vinte e quatro horas.
- 16.5. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 16.6. 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 16.7. É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 16.8. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 16.9. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 16.10. A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.
- 16.11. 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.



- 16.12. O licitante deverá manter preposto, aceito pela Administração, no local do serviço, se for o caso, para representá-lo na execução do contrato.
- 16.13. 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.
- 16.14. 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.
- 16.15. As normas que disciplinam este Pregão 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.
- 16.16. Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.
- 16.17. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos ou obtidos no endereço **Av. Calama, nº 4985 – Flodoaldo Pontes Pinto – Porto Velho/RO**, nos dias úteis, no horário das **09:00** horas às **12:00** horas e das **15:00** horas às **17:59** horas.
- 16.17.1. O Edital também está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico **www.comprasnet.gov.br**.
- 16.18. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço citado no item 16.17, nos dias úteis, nos mesmos horários.
- 16.19. Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 5º, III, da Lei nº 10.520, de 2002.
- 16.20. Aos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, do Decreto nº 7.892, de 2013, da Lei Complementar nº 123, de 2006, do Decreto nº 2.271, de 1997, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.
- 16.21. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Seção Judiciária da Justiça Federal de **Porto Velho**, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que possa ser.

Porto Velho/RO, **04 de abril de 2017**.

Fabício Jean Barros de Oliveira Neres
Pregoeiro



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA
CAMPUS PORTO VELHO
Av. Calama, 4985 – Flodoaldo Pontes Pinto – CEP 76.820-441 – Porto Velho – RO
(69) 2182-8915

Coordenação de Compras e Licitações

Anexo I

Termo de Referência

Órgão/Entidade: INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA – Campus Porto Velho Calama
Localização: Av. Calama, 4985 – Flodoaldo Pontes Pinto – CEP 76.820-441 – Porto Velho – RO
Unidade Gestora: 158345 **Gestão:** 26421 **CNPJ:** 10.817.343/0006-01

A OBJETO (Inciso I, art. 3º da Lei 10.520/2002):

Concessão de uso de espaço físico, medindo 328,02m², para exploração de serviços de restaurante e lanchonete, no *Campus* Porto Velho Calama, na Av. Calama, nº 4.985, bairro Flodoaldo Pontes Pinto, em Porto Velho-RO, assim distribuídos:

26,56m² destinado para área de atendimento da lanchonete, contendo um balcão em granito medindo 4,00 x 0,63m e um balcão em granito com uma cuba/pia medindo 4,00 x 0,63m;

98,50m² de cozinha, contendo 02 balcões em granito medindo 4,00 x 0,63m, 01 que faz comunicação com a lanchonete; 01 com comunicação com o refeitório, e 01 balcão em granito com duas cubas/pia medindo 4,12 x 0,63m;

186,20m² de salão fechado destinado para refeição (refeitório);

3,06m² de área destinada para o acondicionamento de lixo;

3,66m² de sanitário (lavabo);

5,53m² de despensa;

4,51m² de espaço reservado para o acondicionamento de Gás.

Para a exploração dos serviços, além do valor definido para o uso oneroso (aluguel), a Cessionária arcará com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio e, na ausência dele com o percentual de 4% (quatro por cento) sobre a fatura do período; com as despesas de consumo de água, conforme hidrômetro próprio e, na ausência dele com o valor fixo de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais), e participará do rateio para cobertura das despesas com vigilância predial, contribuindo com 0,5% (meio por cento) do valor mensal do contrato.

A despesa com energia elétrica a ser arcada pela Cessionária será pelo consumo apurado por meio de medidor próprio e, na falta dele pelo percentual de 4% que foi obtido por meio da simulação de consumo, no qual foram considerados itens básicos para cozinha e lanchonete e seu consumo médio no mês e o valor apurado em relação à última fatura



de energia do *Campus* (Fatura mês 02/2017 = R\$ 30.417,63, consumo médio da área = R\$ 1.214,48, o que representa aproximadamente 3,99% do valor da fatura, que foi arredondado para 4%).

A despesa com água a ser arcada pela Cessionária será pelo consumo apurado por hidrômetro próprio e, na falta dele, pelo valor fixo de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) que foi apurado considerando a média de 18.5 litros por refeição, considerando 60 refeições diárias, chegando-se a um total de aproximadamente 24,42m³ de água por mês, que considerando o valor de m³ em R\$ 10,26, totalizam R\$ 250,54, que foram arredondados para R\$ 250,00 que poderão ser reajustado por ocasião de eventual prorrogação contratual, conforme dispuser novo valor da CAERD.

O valor para o rateio do serviço de vigilância foi obtido considerando o valor mensal do Contrato atualmente firmado com a empresa de segurança (R\$ 55.982,72), a área total do *Campus* (68.677,00) e área a ser concedida (328,02). Como a área a ser concedida equivale a aproximadamente 0,47% da área, arredondou-se para 0,5% (meio por cento). Havendo alteração no valor contratual para maior ou menor, impactará o valor da contribuição.

Para as despesas de energia elétrica e água serão adotados os medidores específicos de consumo e, apenas na falta deles, aplicados os percentuais/valores acima descritos.

Em relação à energia, quando por qualquer motivo não for possível apurar o consumo pelo medidor da área, será aplicado o percentual de 4% sobre a fatura até o limite máximo do valor da concessão. Tal procedimento visa resguardar a Cessionária em meses de eventuais picos de consumo institucional, ocasionado pelo aumento das atividades acadêmicas ou eventos.

Os valores referentes à energia, vigilância e água serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento do serviço, por meio de Guia de Recolhimento da União que poderá ser emitida no site do Tesouro Nacional ou solicitada na Coordenação de Orçamento e Finanças do *Campus*. Constituindo-se obrigação da Cessionária providenciar a GRU de forma a possibilitar o pagamento no prazo

A data base do valor da concessão será sempre o último dia do mês, sendo o valor recolhido até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo ser ajustado no primeiro mês da concessão, se necessário.

B JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO E DA ESCOLHA DA MODALIDADE (INCISO III ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

O *Campus* Porto Velho Calama, localizado na Av. Calama, nº 4.985, bairro Flodoaldo Pontes Pinto, em Porto Velho-RO, oferta regularmente cursos técnico de nível médio e graduação; cursos de extensão e pós-graduação periódicos e executa programas de governo voltados ao ensino, pesquisa e extensão.

O *Campus* não possui em seu quadro de pessoal, servidores que possam suprir o serviço de cozinha e restaurante (cozinheiros, auxiliares de cozinhas, etc.) e para poder prestar esse serviço, de relevância à comunidade escolar, já que ministra atividades nos três turnos, utiliza-se da possibilidade de concessão de espaço físico da Administração Pública Federal, para fins de exploração de serviços de restaurante e lanchonete, com base no Decreto nº 3.725/2001 que abre a possibilidade da cessão de uso de imóvel público a terceiros para o exercício de atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão, entre os quais elenca os serviços de restaurante e lanchonete.



A oferta desses serviços no *Campus* mostra-se relevante, considerando que ministra curso em três períodos; que alguns setores têm funcionamento de 12 horas ininterruptas; que não oferece merenda aos discentes e que vários de seus servidores, pelos mais variados motivos, não se deslocam até suas residências no intervalo do almoço.

A prestação do serviço tem por objetivo proporcionar aos usuários, no menor valor possível, o serviço de fornecimento de alimentação: lanches em geral e almoço na própria unidade, de forma a contribuir, em especial, com o alunado e evitar que os mesmos no curto espaço de tempo do intervalo saiam da instituição para lanche, enfrentando avenida movimentada, o que pode, inclusive, propiciar acidentes e incidentes, o que é preocupante em vista de se trabalhar com menores de idade.

O *Campus* Porto Velho Calama atualmente possui um corpo discente matriculado de 1.283 alunos, distribuídos nos três turnos, sendo 502 no período matutino, 460 no vespertino e 321 no noturno e 145 servidores efetivos em seu quadro de pessoal.

Esse número de 1.428 refere-se apenas a “potencial” clientela dos serviços de lanchonete e restaurante, já que não é possível determinar o número exato de clientes, quer seja para refeições ou para lanche, que utilizarão os serviços ofertados pela Cessionária interessada.

A concessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de restaurante e lanchonete proposto vai ao encontro dos anseios da Administração, no que se refere a disponibilizar tais serviços à sua comunidade escolar, incluindo-se no rol, os alunos, os servidores, funcionários terceirizados, familiares de alunos e servidores, e eventuais transeuntes em atividades no *Campus* que poderão utilizar-se do restaurante/lanchonete para suas refeições e lanches, não sendo aberto ao público em geral. Será utilizada a modalidade Pregão, na forma eletrônica, por se tratar de serviço comum e ser possível estabelecer padrões de qualidade de forma objetiva por meio de especificações usuais empregadas em empresas do ramo, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

A outorga de uso de bens públicos de uso especial para restaurantes e lanchonetes com instalações permanentes deve ser efetuada por meio de concessão. Assim, em virtude de haver condições de competição, verifica-se a obrigatoriedade de licitação, nos termos do Artigo 2º da Lei nº 8.666/1993.

A concessão de uso constitui-se em contrato administrativo pelo qual o poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que o explore segundo sua destinação específica.

Sugere-se a realização de Pregão para a referida concessão, por ser possível definir os padrões de forma objetiva, o que pode caracterizar os serviços como comum, para empresas do ramo de fornecimento de alimentação preparada.

Tal proposta dá-se com base no PARECER Nº 003/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU, de 23/03/2016, item 36.

C CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS (§ 1º, ART. 2º DO DECRETO 5.450/2005):

Trata-se de serviço comum, vez que é possível estabelecer padrões de qualidade de forma objetiva por meio de especificações usuais empregadas em empresas do ramo, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.



D	HABILITAÇÃO (INCISO I, ART. 3º DA LEI 10.520/2002 E INCISO III, ART. 9º DO DECRETO 5.450/2005): A habilitação a ser exigida aos licitantes interessados em participar do certame será conforme determina os artigos 27 a 31 da lei 8.666/93 e artigo 4º inciso XIV da lei n.º 10.520/2002 e demais exigências cabíveis, que serão fixadas no edital.
E	PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PELA CESSIONÁRIA As refeições e lanches poderão ser preparados tanto nas dependências da cedente, quanto nas dependências da Cessionária. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado ao restaurante/lanchonete no <i>Campus</i> , onde serão mantidos em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos; Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, caso a Cessionária opte por esta forma de fornecimento, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos; Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante/lanchonete ou, em sendo o caso e quando necessário, às instalações da Cessionária; Quando do preparo dos alimentos, caso ocorram em instalações próprias da Cessionária ou no espaço do restaurante/lanchonete, esta deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades; A Cessionária deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do salão de refeições, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a Cessionária deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, bancadas, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene; A limpeza completa da área do restaurante/lanchonete abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante e a lanchonete, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, sendo de responsabilidade da Cessionária, observando, no mínimo: a) limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas de refeição e cozinha, bem como limpeza das mesas, bancadas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção; b) limpeza e manutenção da higienização da área aberta coberta que abriga usuários dos serviços, localizada na parte frontal do prédio, mediante varrição e/ou lavagem, conforme o grau de sujidades; O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para a área externa para a coleta pública; A Cessionária deverá manter a lanchonete funcionando no horário de funcionamento do <i>Campus</i> , abrangendo os três turnos. O restaurante visa atender ao almoço, devendo cumprir o horário inicial de 11:30 horas, de segunda à sexta-feira e em sábados letivos,



podendo a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários ou flexioná-los em período de realização de eventos;

A embalagem descartável de alumínio ou outro material apropriado (marmitex) para transporte de refeições deve ser cobrada à parte, não sendo computado no preço do peso do alimento;

Em cada mesa deverá ser colocado à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos macios;

A Cessionária deverá manter disponíveis no balcão saches individuais de açúcar e de adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese) e palitos embalados individualmente;

A Cessionária deverá providenciar, às suas custas, o seguro de Responsabilidade Civil, que deverá cobrir, no mínimo, as despesas, com ressarcimentos imediatos, ocasionados por possíveis danos causados a pessoas e a bens patrimoniais, móveis e imóveis do *Campus* e de terceiros. Ao *Campus* não caberá qualquer obrigação decorrente de riscos da espécie;

A Cessionária deverá servir as refeições e lanches em pratos de vidro temperado e talheres totalmente em aço inoxidável (ensacados individualmente), devidamente higienizados, e também deverá ter disponíveis, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete;

As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias;

A Cessionária deverá divulgar o cardápio semanal, em local de fácil acesso, enviando cópia ao fiscal do contrato. O cardápio deverá ser divulgado na semana anterior a que será servido;

Caso seja necessária a alteração do cardápio, por motivo devidamente justificado ao fiscal, tal alteração deverá ser divulgada com, no mínimo, 03 (três) horas de antecedência, em local visível, sendo cópia da alteração enviada à fiscalização;

A Cessionária deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;

Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento;

Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc., do início até o último minuto do horário previsto, e não apresentarem qualquer dano, tais como amassados, vidros trincados, etc.;

Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Cedente;

Para fins de controle, a Cessionária deverá adotar, obrigatoriamente, o sistema de comanda que será entregue ao usuário após a pesagem da refeição ou aquisição do produto e paga ao final da refeição/lanche;

A Cessionária deverá manter-se guarnecida de troco, disponibilizar pagamento por cartão e fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores



dos seus produtos, apresentado à Fiscalização ao final de cada mês demonstrativo dos itens fornecidos, seja refeição ou lanches;

Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, aseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras. Não será permitida, em hipótese alguma, a utilização de bermuda e/ou shorts, chinelos, nem de cabelo solto;

Qualquer profissional da Cessionária que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser dispensado até o devido restabelecimento, devendo a Cessionária evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos;

A Cessionária deverá contar com Nutricionista qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à Cessionária ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio, devidamente datado, que ficará exposto, conforme prazo estipulado.

A Cessionária será avaliada sobre a qualidade de seus produtos e serviços quadrimestralmente, pelos usuários, com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo 01 (um) muito ruim, 02 (dois) ruim, 03 (três) regular, 04 (quatro) bom, 05 (cinco) ótimo; devendo manter um padrão mínimo de 03 (três), sendo que em 03 (três) avaliações consecutivas inferior a 03 (três) poderá ocasionar a rescisão do contrato.

A avaliação será organizada e conduzida pela Fiscalização do Contrato e/ou pelo Grêmios Estudantil do *Campus*, representante do alunado.

F LOCAL E PRAZOS

Os serviços deverão ser ofertados no *Campus* Porto Velho Calama, na Av. Calama, nº 4.985, bairro Flodoaldo Pontes Pinto, em Porto Velho-RO.

Os serviços deverão ser ofertados em todos os dias e horários de atividades no *Campus*.

A lanchonete deverá funcionar das 07 às 21:40 horas, ininterruptamente, de 2ª a 6ª feira, aos sábados letivos, dias de eventos, salvo em casos especiais.

O Restaurante deverá funcionar das 11:30h às 14h, de 2ª a 6ª feira, aos sábados letivos, salvo em casos especiais.

O prazo previsto para iniciar a oferta do serviço será 72 (setenta e duas) horas, a contar da emissão da ordem de serviço.

O contrato de Concessão de Uso a ser firmado terá a duração de 12 (doze) meses, a contar da emissão da ordem de serviço, podendo ser prorrogado até o máximo de 60 (sessenta) meses.

Para a fixação do prazo, considerando que há uma lacuna no ordenamento jurídico sobre a duração dos contratos de concessão de uso de área pública, a Administração subsidiar-se-á no inciso II do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993, que trata da prestação de serviços de natureza contínua, que é o caso do serviço a ser prestado pela Cessionária.

A Cessionária deverá comunicar à Cedente 90 (noventa) dias antes do término do Contrato de Cessão seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei.

Expirado o prazo, a Cessionária terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis para a



retirada de seus pertences do espaço, devendo agendar o horário com o Fiscal, bem como entregá-lo nas mesmas condições de limpeza e organização que recebeu, devendo arcar com eventuais reparos.

G AVALIAÇÃO DO CUSTO:

O custo estimado foi apurado pela Coordenação de Compras e Licitações a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, através de pesquisas de mercado e em órgão da administração pública (IN 05/2014).

H OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Cumprir fielmente o Contrato de Concessão firmado, de modo que não haja reclamação dos usuários;

Fornecer almoço no sistema "auto-serviço", por quilograma e disponibilizando também prato feito.

Fornecer refeições em embalagens descartáveis de alumínio ou outro material apropriado, para transporte, por quilo, com opção de talheres e guardanapos descartáveis (marmitex). Caso o usuário opte por marmitta com itens acondicionados separadamente, a Cessionária poderá aplicar à carne preço diferenciado, dentro dos parâmetros previstos.

Servir alimentação de boa qualidade, fresca, confeccionada com material perfeito, obedecendo aos princípios básicos de higiene e limpeza (sujeito à fiscalização do representante do *Campus*);

Fornecer quando solicitado, amostras de alimentos para que seja verificada a qualidade dos produtos ofertados;

Retirar todos os materiais considerados nocivos e prejudiciais à saúde dos consumidores, quando recomendado pela fiscalização, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

Manter em local visível, tabela de preços contendo todos os produtos postos à venda, para efeito de fiscalização pela Cedente e usuários, bem como todas as licenças e alvarás necessários ao negócio, principalmente o da Vigilância Sanitária;

Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Cedente, quanto à execução dos serviços objeto do Contrato de Concessão.

Aceitar a fiscalização pela Cedente, sem prejuízo de plena responsabilidade do Cessionário, perante o *Campus* ou para com terceiros, de todos os serviços ofertados e contratados, de acordo com o Art. 67 da Lei 8.666/93;

Afastar imediatamente das atividades, quaisquer dos seus empregados, cuja condição de saúde se apresente insatisfatória;

Uniformizar todos os funcionários, dentro dos padrões do tipo de atividade que executem;

Reparar a suas expensas, no todo ou em parte, a critério da Cedente, todo e qualquer dano causado a bens e/ou imóvel objeto desta concessão;

Não comercializar bebidas alcoólicas, remédios, cigarros e chicletes, de nenhum tipo;

Compensar despesas com consumo de água/esgoto; energia elétrica e vigilância predial, nos percentuais e prazo estabelecidos;

Arcar com as despesas diretas ou indiretas, tais como salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas previdenciários, indenizações e quaisquer outras que forem devidas a seus empregados no desempenho dos serviços, objeto da concessão, ficando o *Campus* Porto Velho isento de qualquer vínculo empregatício com os



mesmos;

Assumir a responsabilidade por quaisquer acidentes ou danos causados a pessoas ou coisas no recinto do restaurante e da lanchonete, quer seja praticado pela Cessionária ou por seus empregados;

A execução eficiente da exploração do objeto;

Estar e manter-se inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas, em consonância com o que preceitua o Decreto nº 84.444, de 31/01/1980;

Observar o horário para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o estabelecido pela Administração;

Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas;

Providenciar, em intervalos de três meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional(is) ou empresa(s) qualificada(s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao representante da Administração (fiscal) e, se necessário, devido à infestação em períodos menores;

Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

Comunicar à Cedente 90 (noventa) dias antes do término do Contrato de Concessão seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei.

Guarnecer o restaurante e a lanchonete com os materiais necessários à prestação dos serviços, dispondo para o atendimento, no mínimo, dos seguintes itens:

Restaurante:

- Pratos de mesa, de vidro temperado e peso padronizado, não serão permitidos pratos com pesos diferenciados para regulagem de tara no momento da pesagem;
- Prato de sobremesa, de vidro temperado e peso padronizado;
- Talheres de mesa e sobremesa obtidos em uma única peça, sem emendas, sendo o cabo em aço inox;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox);
- Copos descartáveis;
- Galheteiros;
- Recipientes para molhos;
- Balanças digitais;
- Balcão de distribuição.
- 40 jogos de mesa, com quatro cadeiras, no mínimo;
- Guardanapos de papel macios e porta guardanapos;

Lanchonete:

- Chapa para sanduíches;



- Forno de microondas;
- Pegadores (inox);
- Xícaras e pires grandes e pequenos em louça;
- Guardanapos de papel macios e porta guardanapos;
- Lixeiras grandes com tampas e para coleta seletiva;
- Liquidificadores domésticos;
- Extrator de suco;
- Fatiador de frios;

Observar, na prestação dos serviços, no mínimo, os seguintes indicadores básicos:

a) para as refeições, no fornecimento de saladas, colocar à disposição para escolha, pelo menos, 3 (três) tipos de vegetais diferentes;

b) Disponibilizar diariamente, para o cardápio do restaurante, no mínimo:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Saladas Deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.	1 tipo de vegetal folhoso 1 tipo de vegetal cru 1 tipo de vegetal cozido (não tubérculo)
Acompanhamentos quentes	Arroz composto (risotos, paellas, arroz de carreteiro, galinhada, etc.) Feijão colorido e preto, alternadamente. Se optar por feijão com complementos (animal e/ou vegetal), todos os dias deverá ser servido também um tipo de feijão simples.
Pratos Principais quentes	1ª opção – preparações com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente alcatra, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto. 2ª opção – preparações com carnes de aves ou peixes, em dias alternados. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa. Poderão ser servidas preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada, desde que seja simultaneamente a uma das duas opções.



Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.

1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo);
2ª opção - Massa (talharim espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, etc..);
3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc..

b.1 As sobremesas constituídas de frutas e salada de frutas deverão ser cobradas por quilograma ao mesmo preço da refeição, sendo as demais conforme tabela de preço fixo.

c) Disponibilizar na lanchonete:

Item	Especificação	Unidade
1	Água mineral com gás (garrafa) 500 ml	Garrafa
2	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml	Garrafa
3	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Un
4	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g	Fatia
5	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g	Fatia
6	Bolo recheado – 100 g	Fatia
7	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Un
8	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Un
9	Café – 50 ml	Copo
10	Café c/ leite 200 ml	Copo
11	Capuccino 200 ml	Copo
12	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Un
13	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Un
14	Cheeseburger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Un
15	Coxinha - 100g	Un
16	Croquete - 100g	Un
17	Doce (banana, goiaba... outros) - 200g	Un
18	Empada (100g)	Un
19	Enroladinho de salsicha - 100g	Un
20	Esfirra - 100g	Un
21	Hambúrguer (pão bola)	Un
22	Leite (integral/desnatado) 300 ml	Copo
23	Leite (integral/desnatado) com achocolatado 300 ml	Copo
24	Milk shake - 360ml	Copo
25	Mini pizza (sabores diversos)	Un
26	Misto quente (pão de forma)	Un
27	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g	Un
28	Pão com ovos	Un
29	Pão de queijo - 100g	Un
30	Pão francês com manteiga	Un
31	Pastel (carne, queijo... outros) -100g	Un
32	Pavê -200g	Un
33	Pudim -200g	Un
34	Gelatina – 200 g	Un



35	Queijo quente (pão de forma)	Un
36	Refrigerante (lata)	Un
37	Refrigerante 600 ml	Un
38	Refrigerante de 1,5 litro	Un
39	Risoles (carne, queijo, outros) -100g	Un
40	Rocamboles (goiabada ou doce de leite) – 100 g	Fatia
41	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Un
42	Sanduíche de presunto (pão de forma)	Un
43	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Un
44	Sopa/caldo – prato	Un
45	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Copo
46	Suco de laranja -300 ml	Copo
47	Tortas (limão, morango... outras) – 100 g	Un
48	Refeição tipo self-service	Kg
49	Refeição tipo Self-service somente carnes	Kg
50	Refeição tipo prato feito	Un

c.1 - Deverão estar disponíveis na lanchonete, diariamente, pelo menos pão de queijo, 1 (um) tipo de salgado frito, 2 (dois) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo e gêneros necessários à preparação de sanduíches. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

c.2 - Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas, sem adição de açúcar e adoçantes artificiais, deverão estar disponíveis diariamente.

Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Contrato e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo CONTRATANTE, exceto com relação aos tributos e contribuições que serão recolhidos pelo CONTRATANTE no ato do pagamento;

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou, ainda, de materiais empregados sendo responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros;

Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a **devida comprovação**, conforme faculta a lei.

Manter-se, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Não transferir a terceiros, **por qualquer forma**, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato, se for o caso;

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;



A CONTRATADA prestará todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, a cujas reclamações se obrigam a atender prontamente;

Os materiais a serem utilizados na execução dos serviços deverão observar as normas técnicas aplicáveis, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150/62, conforme o caso.

A coleta do lixo produzido pela Cessionária deverá ser seletiva e os produtos aplicados na limpeza e higienização biodegradáveis.

A Cessionária, havendo opção pelo Campus deverá atender aos beneficiários do Auxílio alimentação, mediante a apresentação do vale/ticket fornecido pelo DEPAE ao discente, os quais serão apresentados à Fiscalização do Contrato ao final de cada mês para submissão ao DEPAE para atestes da prestação dos serviços e providências para o pagamento, que deverá ocorrer no prazo máximo de 20 (vinte) dias.

Será facultado à Administração, em caso de necessidade, converter o valor da concessão em vale/ticket alimentação para discentes, conforme regras estabelecidas na Política de Assistência Estudantil.

A Cessionária deverá adequar a prestação dos serviços à Resolução - RDC nº 216, de 15, de setembro de 2004, devendo, inclusive, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar do início da execução contratual apresentar à Fiscalização os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados a: **a)** Higienização de instalações, equipamentos e móveis; **b)** Controle integrado de vetores e pragas urbanas; **c)** Higienização do reservatório; e, **d)** Higiene e saúde dos manipuladores, conforme disposto na referida Resolução.

A Cessionária, na medida do possível, deverá ofertar minimamente alimentos processados, evitar disponibilização de saleiros em mesas, bem como observar outras recomendações contidas na Portaria Normativa Nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, atendendo prontamente solicitações da Administração relacionadas à referida norma.

I	OBRIGAÇÕES DO CEDENTE (§ 2º DO INCISO VI ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005): 1. O Cedente obriga-se a: a. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de Coordenação de Serviços Gerais, por meio do titular da pasta, e, nos seus impedimentos, pelo seu substituto legalmente designada, ou, ainda, por outro servidor devidamente designado pela Direção Geral do Campus. b. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelos empregados da CESSIONÁRIA ou por seus prepostos; c. Efetuar o pagamento devido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do Contrato; d. Comunicar oficialmente à CESSIONÁRIA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do Contrato, aplicando as sanções cabíveis, previstas no edital e seus anexos; e. Proporcionar à CESSIONÁRIA as facilidades e as informações necessárias a fim de que possa executar normalmente o contrato; f. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial, na aplicação de sanções, nas alterações e revisões do Contrato; g. Aplicar à CESSIONÁRIA as sanções regulamentares e contratuais;
----------	---

J	PENALIDADES:
----------	---------------------



À Cessionária, não satisfazendo os compromissos assumidos, parcial ou totalmente, serão aplicadas as seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa - que deverão ser recolhidas exclusivamente em agências do Banco do Brasil S.A., por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser preenchida de acordo com instruções fornecidas pela Cedente, pelo cometimento de infrações, conforme disposto a seguir, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial:

INFRAÇÃO	GRAU
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.	5
2) Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia antecedente, por dia.	3
4) Utilizar as dependências do <i>Campus</i> Porto Velho para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão, por vez.	4
5) Servir bebida alcoólica, por vez.	4
6) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
7) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
8) Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços, por dia.	6
Deixar de:	
a) Manter nutricionista no seu quadro de pessoal, por dia.	2
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
c) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	1
d) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
e) Remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
f) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
g) Manter documentação legal, por vez.	1
h) Remover o lixo, por dia.	4
i) Recolher o valor da taxa mensal de utilização e o valor do consumo de energia elétrica, por item e por dia.	1
j) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada.	2
k) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do responsável pela fiscalização, por vez.	2
9) Permitir:	
a) A presença de empregado desuniformizado, descalço ou com trajés decotados e curtos, quando do sexo feminino, por empregado.	1



	b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1														
<p>Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com as seguintes correspondências de valores:</p> <table border="1" data-bbox="443 443 1225 779"><thead><tr><th>GRAU</th><th>CORRESPONDÊNCIA</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>R\$ 30,00</td></tr><tr><td>2</td><td>R\$ 50,00</td></tr><tr><td>3</td><td>R\$ 70,00</td></tr><tr><td>4</td><td>R\$ 100,00</td></tr><tr><td>5</td><td>R\$ 200,00</td></tr><tr><td>6</td><td>R\$ 300,00</td></tr></tbody></table> <p>c) Suspensão do direito de licitar e de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2(dois) anos;</p> <p>d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar nos casos de falta grave, em reincidência de faltas e penalidades anteriores, quando comprovada a má fé ou propósito do fornecedor em usufruir vantagens ilícitas ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.</p>			GRAU	CORRESPONDÊNCIA	1	R\$ 30,00	2	R\$ 50,00	3	R\$ 70,00	4	R\$ 100,00	5	R\$ 200,00	6	R\$ 300,00
GRAU	CORRESPONDÊNCIA															
1	R\$ 30,00															
2	R\$ 50,00															
3	R\$ 70,00															
4	R\$ 100,00															
5	R\$ 200,00															
6	R\$ 300,00															
K	MEDIDAS ACAUTELADORAS: Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.															
L	CONTROLE DA EXECUÇÃO (§ 2º DO INCISO VI ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005): O representante do Cedente deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do fornecimento. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.															
M	DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (INCISO V DO ART. 9º DO DECRETO 5.450/2005): As infrações e sanções administrativas referentes à licitação e à contratação estarão															



	dispostas no Edital ou Contrato, respectivamente.
N	ESTIMATIVA DE VALOR <p>Nos meses de janeiro, julho e dezembro, tendo em vista o recesso escolar e que a maioria dos servidores encontra-se em gozo de férias, o valor da cessão de uso (aluguel) será de 10% (dez por cento) do valor mensal.</p> <p>O critério de seleção, preservado os valores definidos para a concessão de uso e contribuição de serviços essenciais, será o de maior desconto global sobre o fornecimento da alimentação.</p> <p>As proponentes, além da proposta do valor fixado para a concessão, deverão apresentar os valores dos gêneros alimentícios a serem servidos no restaurante (quilograma e prato feito) e na lanchonete.</p> <p>Será classificada a proposta de maior percentual de desconto sobre o valor dos itens, considerando o valor estimado em consulta ao mercado local. Ex.: valor do item: R\$ 7,00; Percentual de desconto ofertado pela proposta ganhadora: 10%; Valor do item com desconto: R\$ 6,30.</p> <p>Se da aplicação do desconto sobre a tabela de serviços e preços resultarem frações ou dízimas, será obrigatório o arredondamento.</p> <p>A proposta deverá conter planilha com todos os itens, indicando o percentual de desconto ofertado e os valores resultantes destes descontos.</p> <p>Os valores propostos poderão ser corrigidos anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE).</p> <p>O critério adotado para julgamento da empresa vencedora será o de maior desconto ofertado na alimentação, conjugado com o pagamento da concessão de uso onerosa, conforme laudo de avaliação imobiliária e da contribuição para os serviços de água, energia e vigilância.</p>
O	EMPREITADA: () Preço Global (X) Maior Desconto Global ADJUDICAÇÃO DO OBJETO: () Grupo de Itens (X) No Preço do Lote
P	DAS DISPOSIÇÕES FINAIS (ART. 5.º DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SLTI/MPOG 01/2010): <p>DA DESIGNAÇÃO DOS PREGOEIROS E EQUIPE DE APOIO: Os pregoeiros e equipe de apoio designados através da Portaria nº 258, de 28.10.2015, são servidores do quadro efetivo do Instituto Federal de Rondônia – <i>Campus</i> Porto Velho, conforme disposições do art. 3º IV da Lei 10.520/2002 e Art. 9º VI do Decreto 5.450/2005.</p> <p>DA PUBLICAÇÃO DO AVISO DE LICITAÇÃO (INCISO I ART. 17 DO DECRETO 5.450/2005): O aviso de licitação será publicado no Diário Oficial da União, meio eletrônico, na internet e encaminhado aos Participantes para divulgação interna.</p>



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2017

[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

Empresa/Razão Social: _____
 CNPJ: _____
 Endereço: _____ Cidade: _____ UF: _____
 Telefone/Fax: _____ e-mail: _____

Item	Descrição	Und	Qtd	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01					
02					
.					
.					
.					
Valor Global (R\$)					

VALOR GLOBAL: R\$ _____, _____ (por extenso _____)

Declaro, para todos os fins, que:

Nos preços apresentados na proposta estão inclusos todos os custos e despesas, tais como: frete, custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.

O preço informado se encontra compatível com o de mercado.

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

VALIDADE DA PROPOSTA 60 (sessenta) dias.

Porto Velho, ____ de _____ de 2017.

 Responsável:
 Cargo/Função:
 CPF nº:

RETENÇÕES:

Empresa Comercial: Regime Normal Conforme IN 480/04 SRF Anexo I.

Pessoas Físicas: 11% INSS + Imposto de Renda

Dados Bancários:

Carimbo do CNPJ/MF ou Número do CPF.

Banco: _____
 AG.: _____ C/C: _____

ANEXO III

PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇOS

VALORES MÁXIMOS ACEITOS PELA ADMINISTRAÇÃO

Item	Especificação	Unidade	Valor médio apurado
1	Água mineral com gás (garrafa) 500 ml	Garrafa	R\$ 2,13
2	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml	Garrafa	R\$ 2,06
3	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Un	R\$ 5,54
4	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g	Fatia	R\$ 2,97
5	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g	Fatia	R\$ 2,77
6	Bolo recheado – 100 g	Fatia	R\$ 3,16
7	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Un	R\$ 3,02
8	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Un	R\$ 3,54
9	Café – 50 ml	Copo	R\$ 1,87
10	Café c/ leite 200 ml	Copo	R\$ 0,75
11	Capuccino 200 ml	Copo	R\$ 1,67
12	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Un	R\$ 4,76
13	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Un	R\$ 6,00
14	Cheeseburger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Un	R\$ 6,79
15	Coxinha - 100g	Un	R\$ 4,15
16	Croquete - 100g	Un	R\$ 2,97
17	Doce (banana, goiaba... outros) - 200g	Un	R\$ 2,69
18	Empada (100g)	Un	R\$ 2,89
19	Enroladinho de salsicha - 100g	Un	R\$ 3,10
20	Esfirra - 100g	Un	R\$ 3,05
21	Hambúrguer (pão bola)	Un	R\$ 4,16
22	Leite (integral/desnatado) 300 ml	Copo	R\$ 3,02
23	Leite (integral/desnatado) com achocolatado 300 ml	Copo	R\$ 1,65
24	Milk shake - 360ml	Copo	R\$ 4,19
25	Mini pizza (sabores diversos)	Un	R\$ 4,43
26	Misto quente (pão de forma)	Un	R\$ 3,71
27	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g	Un	R\$ 3,54
28	Pão com ovos	Un	R\$ 2,89
29	Pão de queijo - 100g	Un	R\$ 2,24
30	Pão francês com manteiga	Un	R\$ 2,46
31	Pastel (carne, queijo... outros) -100g	Un	R\$ 2,47
32	Pavê -200g	Un	R\$ 3,54
33	Pudim -200g	Un	R\$ 3,30
34	Gelatina – 200 g	Un	R\$ 3,42
35	Queijo quente (pão de forma)	Un	R\$ 2,41
36	Refrigerante (lata)	Un	R\$ 3,09
37	Refrigerante 600 ml	Un	R\$ 4,71
38	Refrigerante de 1,5 litro	Un	R\$ 5,25
39	Risoles (carne, queijo, outros) -100g	Un	R\$ 3,03



40	Rocambole (goiabada ou doce de leite) – 100 g	Fatia	R\$ 3,47
41	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Un	R\$ 5,26
42	Sanduíche de presunto (pão de forma)	Un	R\$ 2,76
43	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Un	R\$ 6,11
44	Sopa/caldo – prato	Un	R\$ 6,48
45	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Copo	R\$ 3,49
46	Suco de laranja -300 ml	Copo	R\$ 3,63
47	Tortas (limão, morango... outras) – 100 g	Un	R\$ 3,56
48	Refeição tipo self-service	Kg	R\$ 19,93
49	Refeição tipo Self-service somente carnes	Kg	R\$ 23,60
50	Refeição tipo prato feito	Un	R\$ 10,59



ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO ONEROSO

PROCESSO N.º _____

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO ONEROSO
N.º ____ QUE ENTRE SI CELEBRAM O CAMPUS
PORTO VELHO CALAMA DO INSTITUTO FEDERAL
DE RONDÔNIA E

CEDENTE: *Campus Porto Velho Calama do Instituto Federal de Rondônia*, com sede na Av. Calama, nº 4.985, bairro Flodoaldo Pontes Pinto, em Porto Velho/RO, CEP 76.820-441, inscrito no CNPJ n.º 10.817.343/0006-01, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, **XXX**, brasileiro, solteiro, portador do RG nº **XXXX** e do CPF: **XXXX**, residente na av. **XXXX**, Porto Velho-RO.

CESSIONÁRIA: A empresa **XXX**, inscrita no CNPJ n.º **XXXX**, estabelecida na **XXX**, Porto Velho-RO, telefone **xxx**, e-mail **xxx**, representada por **XXXX**, portador do RG nº **XXX** e do CPF: **XX**, residente **XX**, Porto Velho-RO.

Os **CONTRATANTES**, Cedente e Cessionária, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato, referente ao Pregão N.º **__/2017**, e demais cláusulas e condições do presente instrumento contratual que seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente Contrato a Concessão de uso de espaço físico, medindo 328,02m², para exploração de serviços de restaurante e lanchonete, no *Campus* Porto Velho Calama, na Av. Calama, nº 4.985, bairro Flodoaldo Pontes Pinto, em Porto Velho-RO, para atender a comunidade escolar, incluindo-se no rol, os alunos, os servidores, funcionários terceirizados, familiares de alunos e servidores, e eventuais transeuntes em atividades no *Campus*, nos horários normais de funcionamento, incluindo sábados letivos e demais eventos, assim distribuído:

- ✓ 26,56m² destinado para área de atendimento da lanchonete, contendo um balcão em granito medindo 4,00 x 0,63m e um balcão em granito com uma cuba/pia medindo 4,00 x 0,63m;
- ✓ 98,50m² de cozinha, contendo 02 balcões em granito medindo 4,00 x 0,63m, 01 que faz comunicação com a lanchonete; 01 com comunicação com o refeitório, e 01 balcão em granito com duas cubas/pia medindo 4,12 x 0,63m;
- ✓ 186,20m² de salão fechado destinado para refeição (refeitório);



- ✓ 3,06m² de área destinada para o acondicionamento de lixo;
- ✓ 3,66m² de sanitário (lavabo);
- ✓ 5,53m² de despensa;
- ✓ 4,51m² de espaço reservado para o acondicionamento de Gás.

1.2 A lanchonete deverá funcionar das 07 às 21:40 horas, ininterruptamente, de 2ª a 6ª feira, aos sábados letivos, dias de eventos, salvo em casos especiais.

1.3 O Restaurante deverá funcionar das 11:30 às 14:00, de 2ª a 6ª feira, aos sábados letivos, salvo em casos especiais.

1.4 O serviço não será aberto ao público externo em geral.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E LOCAL PARA A EXECUÇÃO

2.1 O prazo previsto para iniciar a oferta do serviço será de 72 (setenta e duas) horas, a contar da emissão da ordem de serviço.

2.2 O espaço concedido para a prestação dos serviços localiza-se na Av. Calama, nº 4.985, bairro Flodoaldo Pontes Pinto, em Porto Velho-RO, sede do Campus Porto Velho Calama.

2.3 As refeições e lanches poderão ser preparados tanto nas dependências da cedente, quanto nas dependências da Cessionária. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado ao restaurante/lanchonete no *Campus*, onde serão mantidos em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos.

2.4 Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, caso a Cessionária opte por esta forma de fornecimento, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos;

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1 O preço mensal a ser pago pela CESSIONÁRIA pela concessão do espaço é de **R\$ 1.115,00 (mil cento e quinze reais)**.

3.2. Além do valor da concessão a Cessionária arcará com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio e, na ausência dele com o percentual de 4% (quatro por cento) sobre a fatura do período; com as despesas de consumo de água, conforme hidrômetro próprio e, na ausência dele com o valor fixo de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) e participará do rateio para cobertura das despesas com vigilância predial, contribuindo com 0,5% (meio por cento) do valor mensal do contrato.

3.3 O valor da concessão onerosa do imóvel poderá ser reajustado anualmente, com base no IGP (índice geral de preços).

3.4 O desconto ofertado sobre os valor dos gêneros alimentícios é de ____%.

3.5 Os valores propostos poderão ser corrigidos anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE).

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO



4.1 O pagamento da concessão deverá ser recolhido até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, sendo que a data base do valor da concessão será sempre o último dia do mês, devendo ser ajustado no primeiro mês da concessão, se necessário.

Os valores referentes à energia, vigilância e água serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento do serviço.

Todos os pagamentos dar-se-ão por meio de Guia de Recolhimento da União que poderá ser emitida no site do Tesouro Nacional ou solicitada na Coordenação de Orçamento e Finanças do *Campus*. Constituinto-se obrigação da Cessionária providenciar a GRU de forma a possibilitar o pagamento no prazo.

4.3 No caso de eventual atraso no pagamento, de que trata o presente instrumento, a CESSIONÁRIA fica sujeita a multa de 2% acrescidos de juros moratórios de 0,03% calculados *pro rata die*, sobre o valor devido.

4.4 Nos meses de janeiro, julho e dezembro, tendo em vista o recesso escolar e que a maioria dos servidores encontra-se em gozo de férias, o valor da cessão de uso (aluguel) será reduzido para 10% (dez por cento) do seu valor mensal, já que praticamente não haverá clientela. Mantendo-se as demais despesas, conforme consumo e/ou percentual/valor aplicado.

O mesmo ocorrendo em caso de suspensão das atividades no *Campus* por motivos alheios, tais como greve, manutenção corretiva em reservatório de água, sistema de energia, etc., desde que devidamente atestados pelo Fiscal.

4.5 Com base na Resolução CONSUP/IFRO nº 33/2014 que aprovou a reformulação do Regulamento dos Programas de Assistência Estudantil e prevê em seu Art. 26 que “O Auxílio Alimentação poderá acontecer na forma de: (...) Vale/ticket refeição a ser utilizado no restaurante ou cantina/lanchonete do câmpus”, a Cessionária, havendo opção pelo Campus deverá atender aos beneficiários do Auxílio alimentação, mediante a apresentação do vale/ticket fornecido pelo DEPAE ao discente, os quais serão apresentados à Fiscalização do Contrato ao final de cada mês para submissão ao DEPAE para atestes da prestação dos serviços e providências para o pagamento, que deverá ocorrer no prazo máximo de 20 (vinte) dias.

Será facultado à Administração, em caso de necessidade, converter o valor da concessão em vale/ticket alimentação para discentes, conforme regras estabelecidas na Política de Assistência Estudantil.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

Para garantir o cumprimento do presente Contrato de Concessão, o *Campus* Porto Velho Calama obriga-se a:

5.1 Entregar o espaço em perfeitas condições de uso;

5.2 Acompanhar e fiscalizar o contrato, bem como às condições de saúde e higiene por meio de servidor devidamente designado pela Direção-Geral do *Campus*, devendo a CESSIONÁRIA atender na íntegra todas as recomendações e orientações;

5.3 Fazer a manutenção do ambiente sempre que necessário, exceto reparos de danos provocados intencionalmente;

5.4 Comunicar à Cessionária, por escrito:

a) Quaisquer instruções ou procedimentos sobre assuntos relacionados ao contrato;

b) A aplicação de eventual penalidade, nos termos do Contrato;



c) A ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção e/ou melhoria.

5.5 Prestar os esclarecimentos solicitados pela Cessionária, atinentes ao objeto da contratação;

5.6 Colocar à disposição da Cessionária todas as informações e documentos necessários para a perfeita execução dos serviços objeto do Contrato.

5.6 Avaliar, por meio da Fiscalização do Contrato /ou pelo Grêmio Estudantil do *Campus*, representante do alunado, a Cessionária sobre a qualidade de seus produtos e serviços quadrimestralmente, junto aos usuários, com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo 01 (um) muito ruim, 02 (dois) ruim, 03 (três) regular, 04 (quatro) bom, 05 (cinco) ótimo; devendo manter um padrão mínimo de 03 (três), sendo que em 03 (três) avaliações consecutivas inferior a 03 (três) poderá ocasionar a rescisão do contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Constituem obrigações da CESSIONÁRIA, além de outras previstas neste Contrato de Cessão, no Edital e na legislação pertinente, as seguintes:

6.1 Cumprir fielmente o Contrato de Cessão firmado, de modo que não haja reclamação dos usuários, executando de forma eficiente a exploração do objeto;

6.2 Fornecer almoço no sistema “auto-serviço”, por quilograma e disponibilizando também prato feito;

6.3 Fornecer refeições em embalagens descartáveis de alumínio ou outro material apropriado, para transporte, por quilo, com opção de talheres e guardanapos descartáveis (marmitex). Caso o usuário opte por marmita com itens acondicionados separadamente, a Cessionária poderá aplicar à carne preço diferenciado, dentro dos parâmetros previstos.

6.4 Servir alimentação de boa qualidade, fresca, confeccionada com material perfeito, obedecendo aos princípios básicos de higiene e limpeza (sujeito à fiscalização do representante do *Campus*);

6.5 Fornecer quando solicitado, amostras de alimentos para que seja verificada a qualidade dos produtos ofertados;

6.6 - Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

6.7 Retirar todos os materiais considerados nocivos e prejudiciais à saúde dos consumidores, quando recomendado pela fiscalização, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

6.8 Manter em local visível, tabela de preços contendo todos os produtos postos à venda, para efeito de fiscalização pela Cedente e usuários, bem como todas as licenças e alvarás necessários ao negócio, principalmente o da inspeção da Vigilância Sanitária;

6.9 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Cedente, quanto à execução dos serviços objeto do Contrato de Cessão;

6.10 Aceitar a fiscalização pela Cedente, sem prejuízo de plena responsabilidade da Cessionária, perante o *Campus* ou para com terceiros, de todos os serviços ofertados e contratados, de acordo com o Art. 67 da Lei 8.666/93.

6.11 Afastar imediatamente das atividades, quaisquer dos seus empregados, cuja condição de saúde se apresente insatisfatória;



- 6.12** Uniformizar todos os funcionários, dentro dos padrões do tipo de atividade que executem;
- 6.13** Reparar a suas expensas, no todo ou em parte, a critério da Cedente, todo e qualquer dano causado a bens e/ou imóvel objeto desta concessão;
- 6.14** Não comercializar bebidas alcoólicas, remédios, cigarros e chicletes, de nenhum tipo;
- 6.15** Compensar despesas com consumo de energia elétrica e vigilância predial, nos percentuais estabelecidos;
- 6.16** Arcar com as despesas diretas ou indiretas, tais como salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas previdenciários, indenizações e quaisquer outras que forem devidas a seus empregados no desempenho dos serviços, objeto da concessão, ficando o *Campus* Porto Velho isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- 6.17** Assumir a responsabilidade por quaisquer acidentes ou danos causados a pessoas ou coisas no recinto do restaurante e da lanchonete, quer seja praticado pela Cessionária ou por seus empregados;
- 6.18** Estar e manter-se inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas, em consonância com o que preceitua o Decreto nº 84.444, de 31/01/1980;
- 6.19** - Manter nutricionista em seu quadro de pessoal;
- 6.20** - Observar o horário para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o estabelecido pela Administração;
- 6.21** - Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas;
- 6.22** - Providenciar, em intervalos de três meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional ou empresa qualificada, encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao representante da Administração (fiscal) e, se necessário, devido à infestação em períodos menores;
- 6.23** - Estar e manter-se inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas, em consonância com o que preceitua o Decreto nº 84.444, de 31/01/1980 e manter nutricionista em seu quadro de pessoal;
- 6.24** – Responsabilizar-se:
- a) pela aquisição e transporte de todos equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios e outros materiais de consumo necessários para o funcionamento do Restaurante e lanchonete;
 - b) pelo pagamento de pessoal e respectivos encargos sociais, trabalhistas, vale-transporte, cuidando a mesma de mantê-los rigorosamente em dia;
 - c) pelas despesas necessárias à execução dos serviços, inclusive uniformes,
 - d) civilmente por todas as consequências advindas da sua prestação de serviços e dos atos de seus funcionários, não podendo invocar qualquer indenização do Campus Porto Velho Calama.



- 6.25** – Responder na qualidade de empregador, por quaisquer reclamações trabalhistas feitas por seus funcionários, ou prepostos, concernentes à realização de suas atividades no *Campus* Porto Velho Calama.
- 6.26** – Não veicular qualquer propaganda, publicidade, sobre qualquer forma de mídia, sem o prévio consentimento do *Campus* Porto Velho Calama;
- 6.27** – Não subempreitar ou sub-rogar, a qualquer título o presente instrumento, salvo se autorizado pela Administração;
- 6.28** – Obter todo e qualquer tipo de licença junto aos órgãos fiscalizadores e concessionárias de serviços públicos, quando exigido;
- 6.29** – Retirar de venda todo alimento/bebida que for considerado impróprio para o consumo, respondendo pelos danos causados aos usuários, de conformidade com a legislação em vigor;
- 6.30** – Não onerar os preços dos produtos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados. O material descartável também não poderá ser cobrado dos usuários (copo, prato, talher). A embalagem descartável de alumínio ou outro material apropriado (marmitex) para transporte de refeições deve ser cobrada à parte, não sendo computado no preço do peso do alimento;
- 6.31** – Comunicar por escrito à Cedente quaisquer danos ou avarias que causar a bens do *Campus* para a devida reparação, ficando obrigada ao ressarcimento imediato dos prejuízos apurados, se decorrer de culpa ou responsabilidade;
- 6.32** – Não permitir que o mesmo funcionário que serve os alimentos receba os pagamentos;
- 6.33** – Adotar o uso de uniforme para todos os seus funcionários de acordo com a atividade. Não será permitida a utilização de bermuda e/ou shorts, nem de cabelo solto. Os profissionais que manipulam diretamente com os alimentos devem estar fardados, aseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras;
- 6.34** Quando do preparo dos alimentos, independentemente de ocorrer em instalações próprias da Cessionária ou no espaço do restaurante/lanchonete, esta deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades;
- 6.35** Primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do salão de refeições e de lanches, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a Cessionária deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, bancadas, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;
- 6.36** – A limpeza completa da área do restaurante/lanchonete abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante e a lanchonete, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, sendo de responsabilidade da Cessionária e observando, no mínimo:
- a)** limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas de refeição e cozinha, bem como limpeza das mesas, bancadas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
 - b)** limpeza e manutenção da higienização da área aberta coberta que abriga usuários dos serviços, localizada na parte frontal do prédio, mediante varrição e/ou lavagem, conforme o grau de sujidades;



- 6.37** – Acondicionar lixo e dejetos, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local específico, separado da cozinha ou da despensa e depositá-los em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para a área externa para a coleta pública;
- 6.38** – Colocar em cada mesa à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos macios;
- 6.39** - Providenciar, às suas custas, o seguro de Responsabilidade Civil, que deverá cobrir, no mínimo, as despesas, com ressarcimentos imediatos, ocasionados por possíveis danos causados a pessoas e a bens patrimoniais, móveis e imóveis do *Campus* e de terceiros. Ao *Campus* não caberá qualquer obrigação decorrente de riscos da espécie;
- 6.40** - Servir as refeições e lanches em pratos de vidro temperado e talheres totalmente em aço inoxidável (ensacados individualmente), devidamente higienizados, e também deverá ter disponíveis, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete;
- 6.41** – Servir as opções do cardápio em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções constantes no cardápio básico sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias;
- 6.42** –Divulgar o cardápio semanal, em local de fácil acesso, enviando cópia ao fiscal do contrato. O cardápio deverá ser divulgado na semana anterior a que será servido. Caso seja necessária a alteração do cardápio, por motivo devidamente justificado ao fiscal, a mesma deverá ser divulgada com, no mínimo, 03 (três) horas de antecedência, em local visível, sendo cópia da alteração enviada à fiscalização;
- 6.43** - Retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;
- 6.44** – Manter os alimentos cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do *self-service* nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento;
- 6.45** - Manter balcões térmicos de distribuição de alimentos apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc., do início até o último minuto do horário previsto;
- 6.46** - Prestar os serviços de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Cedente;
- 6.47** – Adotar para fins de controle, preferencialmente, o sistema de comanda que será entregue ao usuário após a pesagem da refeição ou aquisição do produto e paga ao final da refeição/lanche;
- 6.48** - Guarnecer-se diariamente de troco, disponibilizar pagamento também por cartão e fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos;
- 6.49** – Dispensar qualquer profissional que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, até o devido restabelecimento. Evitando a permanência de profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos;



6.50 - Comunicar à Cedente 90 (noventa) dias antes do término do Contrato de Cessão seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei.

6.51 - Adequar a prestação dos serviços à Resolução - RDC nº 216, de 15, de setembro de 2004, devendo, inclusive, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar do início da execução contratual apresentar à Fiscalização os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados a: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; e, d) Higiene e saúde dos manipuladores, conforme disposto na referida Resolução.

6.51 - Na medida do possível, deverá ofertar minimamente alimentos processados, evitar disponibilização de saleiros em mesas, bem como observar outras recomendações contidas na Portaria Normativa Nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, atendendo prontamente solicitações da Administração relacionadas à referida norma.

6.52. Guarnecer o restaurante e a lanchonete com os materiais necessários à prestação dos serviços, dispondo para o atendimento, no mínimo, dos seguintes itens:

Restaurante:

- Pratos de mesa, de vidro temperado e peso padronizado;
- Prato de sobremesa, de vidro temperado e peso padronizado;
- Talheres de mesa e sobremesa obtidos em uma única peça, sem emendas, sendo o cabo em aço inox;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox);
- Copos descartáveis;
- Galheteiros;
- Recipientes para molhos;
- Balanças digitais;
- Balcão de distribuição.
- 40 jogos de mesa, com quatro cadeiras, no mínimo;
- Guardanapos de papel macios e porta guardanapos;
- Bandeja para prato feito em inox

Lanchonete:

- Chapa para sanduíches;
- Forno de microondas;
- Pegadores (inox);
- Xícaras e pires grandes e pequenos em louça;
- Guardanapos de papel macios e porta guardanapos;
- Lixeiras grandes com tampas e para coleta seletiva;
- Liquidificadores domésticos;
- Extrator de suco;
- Fatiador de frios;

6.53 – Observar, na prestação dos serviços, no mínimo, os seguintes indicadores básicos:



- a) para as refeições, no fornecimento de saladas, colocar à disposição para escolha, pelo menos, 3 (três) tipos de vegetais diferentes;
- b) Disponibilizar diariamente, para o cardápio do restaurante, no mínimo:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Saladas Deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.	1 tipo de vegetal folhoso
	1 tipos de vegetal crus
	1 tipos de vegetal cozidos (não tubérculo)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz composto (risotos, <i>paellas</i> , arroz de carreteiro, galinhada, etc.)
	Feijão colorido e preto, alternadamente. Se optar por feijão com complementos (animal e/ou vegetal), todos os dias deverá ser servido também um tipo de feijão simples.
Pratos Principais quentes	1ª opção – preparações com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente alcatra, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto.
	2ª opção – preparações com carnes de aves ou peixes, em dias alternados. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa.
	Poderão ser servidas preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada, desde que seja simultaneamente a uma das duas opções.
	<i>Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.</i>
	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo) 2ª opção - Massa (talharim espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, etc...)
3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc..	



	Sobremesas
	Servir pelo menos duas opções diárias 1ª opção - Frutas – pelo menos 2 variedades; 2ª opção - Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja; 3ª opção - Doces elaborados (pavês, tortas, pudins etc.); 4ª opção - Doces simples (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.).
<i>Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.</i>	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo) 2ª opção - Massa (talharim espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, etc..) 3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc..
Sobremesas Servir pelo menos duas opções diárias	1ª opção - Frutas – pelo menos 2 variedades; 2ª opção - Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja; 3ª opção - Doces elaborados (pavês, tortas, pudins etc.); 4ª opção - Doces simples (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.).

b.1 As sobremesas constituídas de frutas e salada de frutas deverão ser cobradas por quilograma ao mesmo preço da refeição, sendo as demais conforme tabela de preço fixo.

c) **Disponibilizar na lanchonete:**

Item	Especificação	Unidade	Valor médio apurado
1	Água mineral com gás (garrafa) 500 ml	Garrafa	
2	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml	Garrafa	
3	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Un	
4	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g	Fatia	
5	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g	Fatia	
6	Bolo recheado – 100 g	Fatia	
7	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Un	
8	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Un	
9	Café – 50 ml	Copo	
10	Café c/ leite 200 ml	Copo	
11	Capuccino 200 ml	Copo	
12	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Un	
13	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Un	
14	Cheeseburger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Un	

15	Coxinha - 100g	Un	
16	Croquete - 100g	Un	
17	Doce (banana, goiaba... outros) - 200g	Un	
18	Empada (100g)	Un	
19	Enroladinho de salsicha - 100g	Un	
20	Esfirra - 100g	Un	
21	Hamburguer (pão bola)	Un	
22	Leite (integral/desnatado) 300 ml	Copo	
23	Leite (integral/desnatado) com achocolatado 300 ml	Copo	
24	Milk shake - 360ml	Copo	
25	Mini pizza (sabores diversos)	Un	
26	Misto quente (pão de forma)	Un	
27	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g	Un	
28	Pão com ovos	Un	
29	Pão de queijo - 100g	Un	
30	Pão francês com manteiga	Un	
31	Pastel (carne, queijo... outros) -100g	Un	
32	Pavê -200g	Un	
33	Pudim -200g	Un	
34	Gelatina – 200 g	Un	
35	Queijo quente (pão de forma)	Un	
36	Refrigerante (lata)	Un	
37	Refrigerante 600 ml	Un	
38	Refrigerante de 1,5 litro	Un	
39	Risoles (carne, queijo, outros) -100g	Un	
40	Rocambole (goiabada ou doce de leite) – 100 g	Fatia	
41	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Un	
42	Sanduíche de presunto (pão de forma)	Un	
43	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Un	
44	Sopa/caldo – prato	Un	
45	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Copo	
46	Suco de laranja -300 ml	Copo	
47	Tortas (limão, morango... outras) – 100 g	Un	
48	Refeição tipo self-service	Kg	
49	Refeição tipo Self-service somente carnes	Kg	
50	Refeição tipo prato feito	Un	

c.1 - Deverão estar disponíveis na lanchonete, diariamente, pelo menos pão de queijo, 1 (um) tipo de salgado frito, 2 (dois) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo e gêneros necessários à preparação de sanduíches. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

c.2 - Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas, sem adição de açúcar e adoçantes artificiais, deverão estar disponíveis diariamente.



7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

7.1 O presente Contrato de Concessão de Uso terá a duração de 12 (doze) meses, a contar da emissão da ordem de serviço, podendo ser prorrogado, no interesse da Administração, até o máximo de 60 (sessenta) meses.

7.2 A Cessionária deverá comunicar à Cedente 90 (noventa) dias antes do término do Contrato de Cessão seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei.

7.2 A Cessionária, expirado o prazo, terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis para a retirada de seus pertences do espaço, devendo agendar o horário com o Fiscal, bem como entregá-lo nas mesmas condições de limpeza e organização que recebeu, devendo arcar com eventuais reparos.

8. CLÁUSULA OITAVA- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pela inexecução total ou parcial do Contrato de Concessão o Campus Porto Velho Calama poderá, garantida a defesa prévia, aplicar ao CESSIONÁRIA as seguintes sanções:

8.1 Advertência;

8.2 Multa - que deverão ser recolhidas exclusivamente em agências do Banco do Brasil S.A., por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser preenchida de acordo com instruções fornecidas pela Cedente, pelo cometimento de infrações, conforme disposto a seguir, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial:

INFRAÇÃO	GRAU
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.	5
2) Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia antecedente, por dia.	3
4) Utilizar as dependências do <i>Campus</i> Porto Velho para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão, por vez.	4
5) Servir bebida alcoólica, por vez.	4
6) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
7) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
8) Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços, por dia.	6
Deixar de:	
a) Manter nutricionista no seu quadro de pessoal, por dia.	2
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que	3



foi fixado, por vez.	
c) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	1
d) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
e) Remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
f) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
g) Manter documentação legal, por vez.	1
h) Remover o lixo, por dia.	4
i) Recolher o valor da taxa mensal de utilização e o valor do consumo de energia elétrica, água e vigilância, por item e por dia.	1
j) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada.	2
k) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do responsável pela fiscalização, por vez.	2
9) Permitir:	
a) A presença de empregado desuniformizado, descalço ou com trajés decotados e curtos, quando do sexo feminino, por empregado.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1

8.3 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com as seguintes correspondências de valores:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 30,00
2	R\$ 50,00
3	R\$ 70,00
4	R\$ 100,00
5	R\$ 200,00
6	R\$ 300,00

8.4 Suspensão do direito de licitar e de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2(dois) anos;

8.5 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar nos casos de falta grave, em reincidência de faltas e penalidades anteriores, quando comprovada a má fé ou propósito do fornecedor em usufruir vantagens ilícitas ou enquanto perdurarem os motivos



determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.6 As multas e outras sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da CESSIONÁRIA, devidamente comprovadas perante o *Campus* Porto Velho Calama.

9. CLÁUSULA NONA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

9.1 O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste Contrato de Concessão, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas cláusulas e condições, dará direito ao *Campus* Porto Velho Calama de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba a CESSIONÁRIA qualquer direito, assegurada a defesa prévia.

9.2 O Contrato de Concessão poderá, ainda, ser rescindido nos seguintes casos:

9.2.1 transferência dos direitos e/ou obrigações, sem prévia e expressa autorização do *Campus* Porto Velho Calama;

9.2.2 cometimento reiterado de faltas, devidamente anotadas em registro próprio;

9.2.3 no interesse do *Campus* Porto Velho Calama, mediante comunicação com antecedência de 30 (trinta) dias;

9.2.4 no caso de descumprimento da legislação sobre trabalho de menores, nos termos do disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal;

9.2.5 constituem motivos para rescisão do Contrato de Concessão, os enumerados no artigo 78 da Lei 8.666/93.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA PUBLICAÇÃO

10.1 A publicação do presente Contrato de Concessão no Diário Oficial da União, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas a expensas do *Campus* Porto Velhas Calama.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

Fica eleita a Seção Jurídica da Justiça Federal do Estado de Rondônia para dirimir quaisquer questões oriundas da execução do presente Contrato, que não possam ser solucionadas administrativamente.

Por estarem de acordo com todas as condições e termos aqui explicitados, assinam as partes, o presente instrumento em 02(duas) vias de igual teor e forma.

Porto Velho-RO, ____ de _____ de 2017.

XXXXXXXX

Diretor-Geral do *Campus* Porto Velho Calama

CESSIONÁRIA



ANEXO V

MODELO DE ATESTADO DE VISITA

Na forma do Edital de Licitação do Pregão Eletrônico nº _____/2017, c/c o inciso III do artigo 30 da Lei nº 8.666/93, declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, através do Sr. _____ Cédula de Identidade nº _____, devidamente identificado, tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação em epígrafe, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta a ser oferecida na execução dos trabalhos pertinentes.

Porto Velho - RO, _____ de _____ de 2017.

JUCÉLIO LUIZ DA SILVA
Coordenador de Serviços Gerais

OBS: A visita técnica restará suprida mediante a apresentação de DECLARAÇÃO do licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto da licitação.