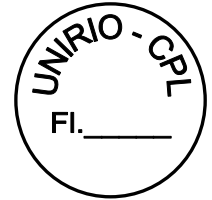




**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 017/2017

PROCESSO Nº. 23102.001.203/2017-27

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO** torna público, por meio do presente instrumento convocatório, que fará realizar licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Maior Oferta Global**, que será regido pela Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, pelo Decreto nº. 5.450/2005, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº. 8.538 de 06 de outubro de 2015 e posteriores alterações bem como legislações correlatas, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e a Lei nº. 9.784 de 29 de janeiro de 1999, de acordo com as condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A sessão pública **DE PREGÃO ELETRÔNICO** terá início com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, **no dia 13/06/2017 às 13 horas (Horário de Brasília – DF)** no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, e será coordenado por pregoeiro designado **pelas Portarias nº. 796 de 08 de setembro de 2016 e pela equipe de apoio designada pela Portaria nº. 797 de 08 de setembro de 2016.**

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

1 – DO OBJETO

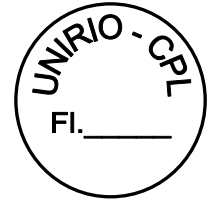
1.1. O presente Pregão Eletrônico tem por objetivo a Concessão administrativa de uso de bem público, na forma onerosa, de duas unidades de alimentação desta Universidade (Restaurante Escola e lanchonete do 4º andar do prédio do Restaurante Escola) para empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para fornecimento de refeições (almoço e jantar) e fornecimento de lanches e artigos de cafeteria, respectivamente, à comunidade da UNIRIO. Assegurando uma alimentação balanceada e condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos.

1.1.1. No **Restaurante Escola** o objeto inclui além do fornecimento de alimentos e a produção de refeições, o fornecimento dos materiais de consumo (descartáveis, produtos de higiene e limpeza, dentre outros), materiais tecnológicos e de escritório (computadores, aparelhos de telefone, dentre outros) e dos utensílios de cozinha (panelas, talheres, pratos, bandejas, tabuleiros, monoblocos, dentre outros) necessários em todo o processo produtivo e em quantidade adequada para a boa execução dos serviços. Inclui também a execução das atividades de higienização e sanitização, a manutenção dos equipamentos e da estrutura física oferecida pela CONCEDENTE, bem como recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente e qualitativamente compatíveis com os serviços contratados.

1.1.2. Na **lanchonete do 4º andar** do prédio do Restaurante Escola o objeto inclui além do fornecimento de lanches e artigos de cafeteria, o fornecimento, pela CONCESSIONÁRIA, dos equipamentos, utensílios e mobiliários necessários em todo o processo produtivo (forno, cafeteira, refrigeradores, chapa, liquidificador, balcões expositores, mesas, cadeiras, dentre outros), em quantidade adequada para a boa execução dos serviços, bem como materiais de consumo, tecnológicos, de escritório, higienização e manutenção da estrutura física e recursos humanos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



1.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura da sessão na data aprazada, a mesma será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico anteriormente estabelecido, salvo comunicação em contrário divulgada pelo pregoeiro.

2 – ESCLARECIMENTOS OU IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

2.1. **Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública**, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição fundamentada a ser enviada para o endereço eletrônico cpl@unirio.br.

2.2. O Pregoeiro decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

2.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

2.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados ao **Pregoeiro**, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@unirio.br.

2.5. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, por meio do link **Acesso livre>Pregões>Agendados**, para conhecimento da sociedade em geral e dos fornecedores, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

3 – DA AQUISIÇÃO DO EDITAL

3.1. O presente Edital encontra-se disponibilizado na Internet, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, para efeito de consulta e poderá ser impresso de acordo com as instruções contidas no referido endereço eletrônico.

3.2. O interessado em consultar e retirar este edital poderá fazê-lo na sala da Comissão Permanente de Licitação, situado à Av. Pasteur, 296, Prédio da Escola de Nutrição, sala 410, Urca, no período de segunda a sexta-feira das 09:00min às 11:00min e das 14:00min às 16:00min. Aquele que optar pela retirada do edital em nossa sede, deverá disponibilizar meio de armazenamento eletrônico, tais como: CD-R, CD-RW, Pen-Drive e etc.

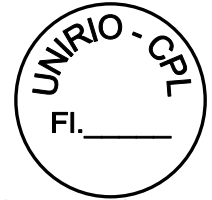
4 – DA REPRESENTAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NESTE CERTAME

4.1. Para participar do Pregão Eletrônico, o licitante deverá se credenciar no Sistema de Compras Governamental (COMPRASNET) através do site www.comprasnet.gov.br. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (§1º, Art. 3º do Decreto 5.450/2005), no site www.comprasnet.gov.br.

4.2. O credenciamento do licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF**, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (§6º, art. 3º do Decreto 5.450/2005).

4.4. 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 à UNIRIO, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (§ 5º, Artigo 3º do Decreto nº. 5.450/2005).

4.5. As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), na forma instituída pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e Decreto 8.538 de 06/10/2015.

4.5.1. Em atendimento aos artigos 44 a 45 da Lei Complementar 123/2006 de 14/12/2006, e do Decreto 8.538 de 06/10/2015, o Sistema de Pregão Eletrônico disponibilizará funcionalidade, que identificará em coluna própria as ME – Micro Empresa e EPP – Empresa de Pequeno Porte participantes, fazendo a comparação entre os valores da primeira colocada, caso esta não seja uma ME/EPP, e das demais ME/EPPs na ordem de classificação, observando o seguinte:

4.5.2. Se a Licitante primeira classificada não for uma ME/EPP, o sistema automaticamente irá procurar outra participante que seja uma ME/EPP e tiver o valor de sua proposta na faixa de até 5% acima da proposta de menor preço, e a considerará empatada com a primeira colocada;

4.5.3. A Licitante ME/EPP que se encontrar na faixa de até 5% acima da proposta de menor preço, terá o direito de encaminhar uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada para o desempate, no prazo de 5 (cinco) minutos convocado e controlados pelo Sistema.

4.5.4. O Sistema selecionará os itens com tais características, disponibilizando-os automaticamente nas telas do pregoeiro e da(s) licitante(s), encaminhando mensagem também automática, por meio do Chat, convocando a ME/EPP que se encontrar melhor classificada, a fazer sua última oferta no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de decair do direito concedido.

4.5.5. Caso a ME/EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, o Sistema convocará as demais ME/EPPs participantes e na mesma condição, dentro da faixa de até 5% da primeira colocada, na ordem de classificação.

4.5.6. Havendo êxito neste procedimento, o Sistema disponibilizará a nova classificação das licitantes para fins de aceitação.

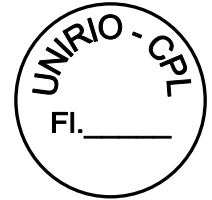
4.5.7. Não havendo êxito ou não existindo ME/EPP participante, prevalecerá a classificação inicial.

4.5.8. Se forem identificadas propostas de ME/EPPs empatadas em segundo lugar, ou seja, na faixa dos 5% da primeira colocada, e permanecendo o empate até o encerramento do item, o Sistema fará um sorteio eletrônico entre tais licitantes, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.

4.6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO – Não poderão participar deste Pregão empresas que:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



- 4.6.1. Não possam cumprir todas as condições deste Edital e seus Anexos;
- 4.6.2. Não apresentarem a documentação de Habilitação conforme estipulado no edital;
- 4.6.3. Não estejam credenciadas no SICAF;
- 4.6.4. Que estejam em processo de recuperação judicial ou de falência; sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação; que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade; que tenham sido suspensas de contratar com a UNIRIO;
- 4.6.5. Reunidas em consórcio e cooperativas e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 4.6.6. Empresa ou sociedade estrangeira;
- 4.6.7. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 4.6.8. Possuam no seu quadro de pessoal, sócio, dirigente, gerente, responsável técnico, que seja servidor da UNIRIO ou que o tenha sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data do Ato Convocatório.

5 – DA VISITA AO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Poderá ser realizada vistoria, pelos licitantes, nos locais onde serão executados os serviços objeto do presente pregão, no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da Sessão Pública da Licitação, com o fim de identificação dos elementos necessários para a formulação de suas propostas.

5.2. Os licitantes não poderão justificar quaisquer falhas ou omissões em suas propostas, bem como se eximir de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do contrato.

5.3. A licitante deverá agendar a vistoria, esta deverá ser marcada previamente, em horário de expediente normal da UNIRIO, após leitura minuciosa do Edital, pelo telefone (21) 2542-7589, com as nutricionistas da PRAE, que acompanhará juntamente com profissional habilitado e designado pela Pró-Reitoria de Administração da UNIRIO.

5.4. Após a realização da visita, as licitantes receberão o atestado de visita técnica devidamente assinado, datado e carimbado, **conforme modelo – ANEXO III.**

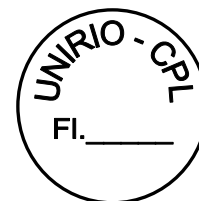
6 – DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e lances (Artigo 13, inciso III do Decreto nº. 5.450/2005).

6.2. Incumbirá ainda ao Licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente de perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema Eletrônico ou de sua desconexão (Artigo 13, inciso IV do Decreto nº. 5.450/2005).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



6.3. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, com o valor dos itens, até o dia da Licitação, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico (Artigo 13, incisos II e VI, Artigo 21, caput e § 1, do Decreto nº. 5.450/2005).

6.4. Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.5. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, os licitantes deverão encaminhar proposta, no campo próprio do sistema deverá ser cadastrado o valor do lance (VL) por item, bem como, se for o caso, o respectivo anexo, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, **exclusivamente por meio do sistema eletrônico e sem qualquer identificação da empresa**, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas (Art. 21, Decreto nº. 5.450/05).

6.5.1. A Proposta de Preços deverá ser formulada e enviada através do sistema COMPRASNET – atualização de anexo – após o encerramento da etapa de lances, atualizada em conformidade com os lances eventualmente ofertados.

6.5.2. O Valor da Proposta (VP) corresponde ao Valor da Taxa de Concessão Mensal, expresso em moeda corrente nacional (R\$), obtido a partir da fórmula a seguir, conforme: memorial descritivo constante EM ANEXO:

ITEM 01 – RESTAURANTE ESCOLA

$$VP = \frac{100 \times VR}{VL} \text{ (R\$ 1.500,00)}$$

Onde:

VP = VALOR DA PROPOSTA

VL = VALOR DO LANCE

VR = VALOR DE REFERÊNCIA (R\$ 1.500,00)

ITEM 02 – LANCHONETE 4º ANDAR

$$VP = \frac{100 \times VR}{VL} \text{ (R\$ 500,00)}$$

Onde:

VP = VALOR DA PROPOSTA

VL = VALOR DO LANCE

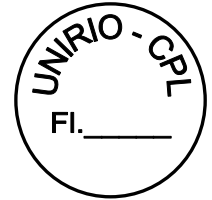
VR = VALOR DE REFERÊNCIA (R\$ 500,00)

6.5.3. O Valor da Proposta (VP) para a Taxa de Concessão Mensal aumenta à medida que o Valor do Lance (VL) diminui.

6.5.4. Quando o Valor do Lance (VL) for igual a 100 (cem), o Valor da Proposta (VP) será igual ao valor mínimo aceito para a Taxa de Concessão Mensal.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



EXEMPLOS:

ITEM 01 – RESTAURANTE ESCOLA

VL = 100

$$VP = \frac{100}{100} \times VR \text{ (R\$ 1.500,00)} \rightarrow 1 \times 1.500,00 = \text{R\$ 1.500,00}$$

VL = 50

$$VP = \frac{100}{50} \times VR \text{ (R\$ 1.500,00)} \rightarrow 2 \times 1.500,00 = \text{R\$ 3.000,00}$$

VL = 25

$$VP = \frac{100}{25} \times VR \text{ (R\$ 1.500,00)} \rightarrow 4 \times 1.500,00 = \text{R\$ 6.000,00}$$

ITEM 02 – CANTINA 4º ANDAR

VL = 100

$$VP = \frac{100}{100} \times VR \text{ (R\$ 500,00)} \rightarrow 1 \times 500,00 = \text{R\$ 500,00}$$

VL = 50

$$VP = \frac{100}{50} \times VR \text{ (R\$ 500,00)} \rightarrow 2 \times 500,00 = \text{R\$ 1.000,00}$$

VL = 25

$$VP = \frac{100}{25} \times VR \text{ (R\$ 500,00)} \rightarrow 4 \times 500,00 = \text{R\$ 2.000,00}$$

6.5.5. O Valor de Referência (VR), é o valor mínimo aceito para o valor da Taxa de Concessão mensal (VP), que corresponde a R\$ 1.500,00 para o item 01 e R\$ 500,00 para o item 02.

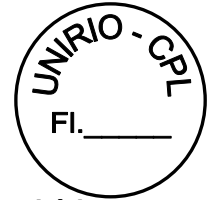
6.6. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura deste Pregão Eletrônico.

6.7. A proposta de Preços deverá conter:

6.7.1. O valor da proposta, atualizado em conformidade com o último lance ofertado, em algarismos e por extenso, em moeda nacional, já consideradas na mesma todas as despesas relativas a tributos, transporte e declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas as demais despesas incidentes direta ou indiretamente na execução dos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



serviços objeto deste PREGÃO. Em caso de discordância entre os preços unitários e totais, prevalecerá o mais vantajoso para a administração;

6.7.2. Os seguintes dados do licitante: Razão Social, endereço, telefone/fax e número do CNPJ/MF; banco, agência, número da conta-corrente e praça de pagamento.

6.7.3. Oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

6.7.4. Prazo de execução deverá ser de 12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado no interesse da Administração.

6.7.5. Início das atividades no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, a contar da assinatura do Termo de Concessão.

6.7.6. Declaração de total conhecimento do teor e concordância com os termos deste Edital de Pregão Eletrônico.

6.7.7. Declaração dando ciência de que cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação, conforme dispõe o parágrafo 2º do artigo 21 do Decreto nº. 5450/2005.

6.8. Nas propostas que omitirem o prazo de validade da proposta ou o de execução, fica estabelecido que estes prazos serão os estipulados neste instrumento convocatório.

6.9. A apresentação da proposta implicará em plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6.10. Não serão admitidas nem aceitas ofertas de serviços com as especificações diversas da originalmente solicitada no Edital.

6.11. Só serão admitidas propostas acima do valor estipulado no Anexo I do Edital se, iniciada a fase de lances, seja(m) obedecido(s) o(s) valor(es) de referência, considerando-se inaceitáveis aqueles que ainda permaneçam acima desse(s) valor(es).

6.12. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

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

6.14. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

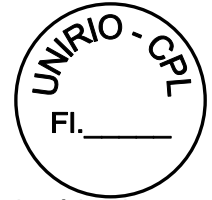
7 - DA FASE DE LANCES, DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO E DA NEGOCIAÇÃO.

7.1. A partir de **13 horas** do dia **13/06/2017** data e horário **previsto no preâmbulo deste Edital e, em conformidade com o subitem 4.3, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico – 017/2017 UNIRIO**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, de acordo com o disposto no Decreto nº. 5.450/2005.

7.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes que não tiveram suas propostas desclassificadas, deverão encaminhar lances, de acordo com o item 6.5.2 do Edital exclusivamente por meio do sistema



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2. Aberta a etapa competitiva, os **licitantes** classificados poderão encaminhar lances, de acordo com o item 6.5.2 do Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.3. Os **licitantes** poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

7.4. O **licitante** somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

7.5. Durante o transcurso da sessão, os **licitantes** serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado sendo vedada a identificação de quem o ofertou.

7.6. 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.

7.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do **Pregoeiro**.

7.8. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.9. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta diretamente ao Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, através de negociação, para assim decidir sobre sua aceitação. Toda negociação será realizada através do chat disponibilizado pelo sistema Comprasnet.

7.10. No caso de **desconexão do Pregoeiro** no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível aos Licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.11. Quando a **desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos**, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes por meio de mensagem publicada no próprio sistema COMPRASNET.

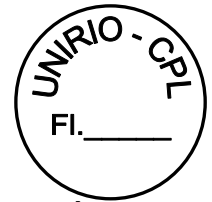
8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta de menor Valor de Lance (VL), correspondente ao maior Valor da Proposta (VP) e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital e do art. 25 do Decreto nº. 5.450/2005.

8.1.1. No julgamento e classificação das propostas será adotada a excepcionalidade do critério de maior oferta global, somatório das ofertas dos itens 01 e 02, com base no valor da proposta (VP) apurado a partir do menor Valor do Lance (VL), atendendo a fórmula constante no item 6.5.2, decidindo motivadamente a respeito da aceitabilidade desta, sendo levados em consideração também, critérios objetivos definidos no Edital, que não deverão contrariar as normas e princípios estabelecidos na Lei nº. 8.666/1993.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



8.1.1.1. A empresa que deixar de cadastrar proposta para qualquer item terá sua proposta desclassificada, tendo em vista que o critério de julgamento é o de maior oferta global.

8.1.2. Na análise da proposta será verificado o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e nos demais Anexos que o integram.

8.1.3. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da área técnica ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

8.2. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.2.1. Na situação a que se refere o item anterior, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.3. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de Ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas no art. 30, XII, alíneas "a", "b", "c" e "d" do Anexo I do Decreto nº. 5.450/2005.

8.4. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital e seus anexos.

8.5. Se o licitante vencedor recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, e conseqüentemente não cumprir as obrigações contraídas, poderá ser convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, e assim sucessivamente, sem prejuízo das multas previstas em edital e na ata e das demais cominações legais.

8.6. Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez recebidas as propostas.

8.7. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, será assegurada às microempresas e às empresas de pequeno porte, como critério de desempate, preferência de contratação desde que as propostas apresentadas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance ofertado na fase de lances, observado o seguinte procedimento:

8.7.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, poderá ofertar lance inferior ao melhor lance ofertado por empresa de grande porte, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a convocação feita pelo sistema Comprasnet;

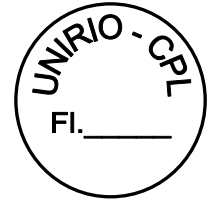
8.7.2. Não ocorrendo a contratação na forma do subitem 8.7.1, serão convocadas as microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes que se enquadrem na hipótese do item 8.7, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.7.3. A não contratação nos termos previstos no item 8.7 ensejará a adjudicação do objeto licitado em favor da proposta originalmente vencedora;

8.7.4. O disposto no item 8.7 somente será aplicado quando o melhor lance ofertado não for apresentado por microempresa ou empresa de pequeno porte.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



9 - DA HABILITAÇÃO

9.1. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, será realizada consulta ao SICAF, devendo o licitante detentor da melhor oferta estar com situação regular no SICAF. Caso o licitante esteja com a documentação vencida no SICAF, deverá apresentar a documentação de comprovação de situação regular quanto à habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal.

9.1.1. A licitante melhor colocada, caso esteja com a documentação vencida no SICAF, deverá apresentar a documentação de comprovação de situação regular quanto à habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal, por e-mail, cpl@unirio.br, no prazo de vinte e quatro (24) horas, e encaminhar os originais ou cópias autenticadas dos documentos em até setenta e duas (72) horas.

9.2. Os documentos e anexos exigidos neste instrumento convocatório deverão ser enviados pelas empresas, imediatamente, VIA ANEXO, quando solicitado pelo Pregoeiro, no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, podendo ser estendido, a pedido da licitante classificada com o menor preço, via chat.

9.2.1. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:

- a) em original;
- b) por qualquer processo de cópia, exceto por fac-símile, autenticada por Servidor da Administração, devidamente qualificado ou por Cartório competente;
- c) publicação em órgão da Imprensa Oficial.

9.3. Do envelope com a documentação exigida na forma do subitem 10.2.1, deverá constar a seguinte documentação complementar ao SICAF:

9.3.1. O sistema Comprasnet disponibiliza campo próprio para emissão, virtual, das declarações: Declaração nos termos do inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999); Declaração de inexistência de fatos impeditivos à sua habilitação; Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOPG nº. 2, de 16.09.09, não sendo necessária a remessa destas por meio físico.

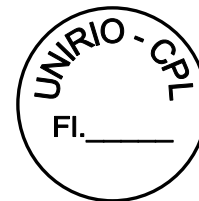
9.3.2. A licitante deverá apresentar registro válido da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas.

9.3.3. A empresa prestadora de serviços deverá ter experiência comprovada, através de Atestado(s) de Capacidade Técnica registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, na área de alimentação institucional para o atendimento de no mínimo 500 (quinhentas) refeições diárias (almoço ou jantar) pelo período mínimo de 12 meses, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo processo produtivo, comprovando a execução de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidade e prazos com o objeto desta licitação.

9.3.4. Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou, se for o caso, Certidão de Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com a data de emissão até 90 (noventa) dias da abertura da licitação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



9.3.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, que será consultada através do site www.tst.jus.br/certidao, pelo Pregoeiro, no momento do recebimento das documentações, sendo desconsiderada qualquer outra consulta a ser enviada pela empresa.

9.3.6. Comprovação da boa situação financeira do licitante, aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) maiores um (>1), analisada automaticamente pelo SICAF.

9.3.6.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices referidos no subitem anterior deverão comprovar o capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor a ser adjudicado ao próprio licitante, de acordo com os §§ 2º e 3º, do artigo 31, da Lei nº. 8.666/93.

9.3.7. Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, que detêm tal condição, para que possam gozar dos benefícios outorgados pela Lei Complementar nº. 123/06.

9.3.7.1. A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 caracterizará crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção prevista neste edital.

9.3.7.2. O sistema Comprasnet disponibiliza campo próprio para emissão da Declaração supracitada, não sendo necessária a remessa desta por meio físico.

9.4. O pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, bem como sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação. (Art. 43, § 3º da Lei nº. 8.666/93 c/c Art. 26, § 3º do Dec. nº. 5.450/05).

9.5. Em atendimento aos artigos 3º, e 42 a 49 do capítulo V da Lei Complementar 123/2006 de 14/12/2004, e artigo 5º do Decreto 8.538 de 06/10/2015 que tratam do enquadramento e habilitação das Microempresas (MEs) e Empresas de Pequeno Porte (EPPs), além da verificação automática junto à Receita Federal do porte da Empresa, refletida no Sistema após o encerramento da fase de lances, o fornecedor, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do Sistema, deverá declarar sob as penas da Lei, que atende os requisitos do artigo 3º para fazer jus ao tratamento diferenciado previstos na referida Lei.

9.5.1. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.5.1.1. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação no pregão.

9.5.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeitos de certidão negativa.

9.5.3. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9.6. A inobservância das disposições de quaisquer dos itens acima, será motivo de inabilitação do licitante.

9.7. Sendo considerado habilitado o licitante de menor lance, será este declarado vencedor.

9.8. A sessão pública do pregão só será concluída depois de declarados os vencedores do certame e encerrado o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso, cabendo aos licitantes permanecerem conectados ao sistema até o final desta etapa.

9.9. Caso não sejam interpostos recursos ou após o julgamento dos mesmos e das contrarrazões, e constatada a regularidade dos atos praticados, será adjudicado o objeto do certame ao licitante declarado vencedor, estando o resultado final da licitação sujeito à homologação pela Pró-Reitoria de Administração, que irá analisar a conveniência e oportunidade da contratação e a legalidade dos atos praticados.

9.10. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ATA divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo dos demais meios de publicidade existentes.

9.11. Em até 03 (três) dias úteis, contados da data do encerramento da sessão pública, o licitante deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação, no endereço indicado no item 3.2 os originais da documentação de habilitação, bem como o original da proposta devidamente assinada pelo representante legal, com os valores correspondentes ao lance final ofertado, conforme previsto no Termo de Referência – ANEXO I, consoante às exigências previstas em Lei.

9.12. Excetuando-se os documentos emitidos pela internet, todos os demais deverão estar acompanhados do original, autenticados por cartório competente ou publicados em órgão da Imprensa Oficial. Os documentos emitidos pela Internet serão as certidões emitidas pelos Órgãos da Administração Fiscal Tributária, conforme art. 35, inciso I, da Lei n°. 10.522/02. No caso do documento apresentar frente e verso, a autenticação deverá ser feita nos dois lados.

10 – DOS PRAZOS

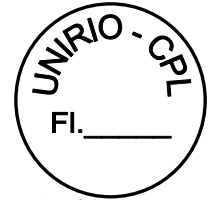
10.1. O Prazo de execução será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado no interesse da Administração.

11 - DO PAGAMENTO

11.1. A empresa pagará **mensalmente** à UNIRIO, pela Concessão de Uso de Espaço Público, com ônus, com os custos de energia elétrica, gás, água e esgoto incluídos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



11.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU), em favor da UNIRIO.

11.3. Após a realização do pagamento, a **CONCESSIONÁRIA** deverá enviar o comprovante do mesmo para a **CONCEDENTE**.

11.4. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a **CONCESSIONÁRIA** multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso;

11.5. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela fiscalização do contrato e pela Administração Superior da Universidade, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93;

11.6. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela UNIRIO, perdendo a **CONCESSIONÁRIA** em favor da **CONCEDENTE**, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

12 - DA ANULAÇÃO E DA REVOGAÇÃO

12.1. A autoridade competente para aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, devendo em ambos os casos a decisão estar devidamente fundamentada no processo.

12.2. A declaração de nulidade da Nota de Empenho opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ela, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

12.2.1. A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº. 8.666/1993, e sua anulação e rescisão terá lugar de pleno direito, na forma do disposto no art. 77, XVII do mesmo diploma legal, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.2.2. A nulidade não exonera a Administração do dever de indenizar a **CONCESSIONÁRIA** pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.

12.3. No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

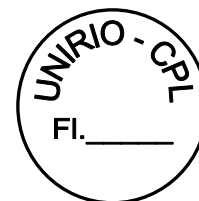
13. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

13.1. Credenciar por escrito, junto à **CONCEDENTE**, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar este fato previamente ao Fiscal de Contrato.

13.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4), que responderá pela responsabilidade técnica de cada estabelecimento, bem como quantitativo de profissionais de acordo com os parâmetros do Conselho Federal de Nutricionistas, atendendo às Resoluções CFN nº 419/2008 e CFN nº 380/2005.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



13.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar anualmente o registro válido da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (Certidão de Registro e Quitação).

13.4. A comprovação do vínculo empregatício do(s) Nutricionista(s) deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

13.5. A contratação de cooperativas é vedada nesta licitação, pela impossibilidade do serviço ser executado com autonomia pelos cooperados e por haver relação de subordinação, na forma do Art. 4º, inciso I, da Instrução Normativa nº 02/2008 e alterações posteriores, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, doravante denominada IN nº 02/2008, e do Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.

13.6. Caberá ao Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA a elaboração e apresentação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), estando estes adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

13.7. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar comprovação do vínculo empregatício de todos os funcionários que estejam envolvidos nos serviços prestados. Deverá apresentar ainda uma ficha com todos os dados pessoais de todos os seus empregados envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução dos serviços e no caso de alteração do quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas imediatamente.

13.8. A comprovação do vínculo empregatício dos funcionários no item acima deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

13.9. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras 7 e 9, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

13.10. Garantir que as instalações físicas, equipamentos e mobiliários cedidos pela CONCEDENTE, sejam de uso exclusivo para executar o objeto deste contrato.

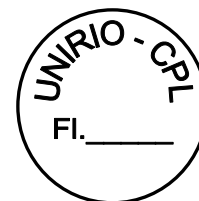
13.11. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar durante todo o período do almoço e do jantar no mínimo 2 (dois) computadores e operadores de caixa para função de pagamento das refeições na entrada do restaurante e manter em funcionamento o pagamento das refeições por meio eletrônico (cartões de crédito e débito) e em dinheiro.

13.12. Controlar e fornecer, diariamente, à CONCEDENTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio;

13.13. Em casos de falta de energia e/ou de internet o controle de acesso ao restaurante, bem como do quantitativo de refeições servidas deverão ser realizados manualmente e encaminhados formalmente por escrito à CONCEDENTE. A Universidade não se responsabilizará pelo subsídio a pessoas que não façam parte do quadro de discentes de graduação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



13.14. Participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as socioambientais estipulados como metas pela CONTRATANTE.

13.15. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE.

13.16. Receber alunos, estagiários e pesquisadores da CONTRATANTE possibilitando que executem suas atividades acadêmicas nas dependências do restaurante, colaborando e participando do atendimento integral aos mesmos.

13.17. Colaborar com as ações de Educação Nutricional promovidas pela Direção de Assuntos Estudantis.

13.18. Viabilizar visitas a todas as dependências do restaurante, quando solicitado conforme Lei Municipal nº 2.825 de 23 de junho de 1999.

13.19. Fica vedada à CONCESSIONÁRIA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o objeto do presente contrato, no interior do restaurante.

13.20. Tomar ciência e providenciar todas as medidas cabíveis para a correção das não conformidades contratuais em tempo hábil.

13.21. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA contratar vigilância física e/ou eletrônica para promover a segurança do Restaurante Escola, tendo em vista que movimentará um grande fluxo de dinheiro em espécie nas dependências onde serão executados os serviços.

13.22. É vedada a comercialização, armazenamento e consumo de bebidas alcoólicas nas dependências da Universidade.

13.23. É vedada a comercialização de cigarros e congêneres nas dependências da Universidade.

13.24. A CONCESSIONÁRIA deverá obter a autorização da UNIRIO, caso seja necessário efetuar benfeitorias no restaurante.

14.25. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas da licitação.

13.26. As obrigações previstas **no item 11.2 do Termo de Referência – ANEXO I**, e outras que constem naquele instrumento.

14. OBRIGAÇÕES DA UNIRIO

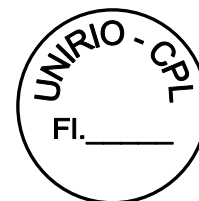
14.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA** ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da **UNIRIO**;

14.2. Disponibilizar água e esgoto, gás e energia elétrica à **CONCESSIONÁRIA**;

14.3. Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante simples ofício à **CONCESSIONÁRIA** no prazo de 24 horas de antecedência do novo horário;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



14.4. Fiscalizar os serviços, mediante **Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado pelas nutricionistas da PRAE**, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes;

14.5. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da **Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, pelo fiscal do contrato e pelo Gestor do Contrato**;

14.6. Exigir da **CONCESSIONÁRIA** a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários; e

14.7. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da **CONCESSIONÁRIA**.

15 – DA FISCALIZAÇÃO.

15.1. A fiscalização da execução dos serviços, objetos desta licitação, estará a cargo da UNIRIO, que designará servidor para acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições de execução fixadas no Edital, consoante o disposto no art. 67 da Lei nº. 8.666/93.

15.2. Caberá ao(s) Gestor(es) do Contrato a gestão administrativa do contrato e à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) a fiscalização técnica do contrato.

15.3. A fiscalização técnica caberá aos Nutricionistas da PRAE e compreenderá:

a) O acompanhamento técnico da execução dos serviços, fiscalizar e verificar a qualidade nutricional e higiênico-sanitária das preparações servidas, em observância à vinculação legal, bem como o cumprimento do padrão estabelecido no ANEXO COMPLEMENTAR I.

b) Aprovar os cardápios, assim como aprovar as eventuais alterações que não comprometam a qualidade das refeições, quando se fizerem necessárias.

c) Realizar durante as fiscalizações periódicas, a degustação e aprovação das preparações fornecidas, previamente à distribuição dos usuários.

d) Aplicar os formulários de avaliação do serviço prestado no Restaurante Escola.

15.4. Toda ocorrência observada e registrada durante as fiscalizações técnicas será encaminhada ao(s) Gestor(es) do Contrato, para que sejam tomadas as devidas providências.

15.5. O(s) Fiscal(is) ou pessoa(s) designada(s) pela CONCEDENTE.

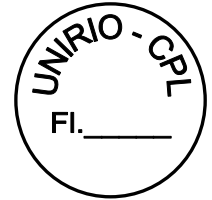
16 – DO CONTRATO

16.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será lavrado contrato com a adjudicatária, na forma da minuta anexa a este Edital – ANEXO II, com vigência de 12 (doze) meses, contado de sua assinatura, renovável por sucessivos períodos iguais por um prazo total de até 60 (sessenta) meses, conforme o artigo 57 da Lei 8.666/93.

16.2. A UNIRIO convocará a licitante vencedora para assinar o contrato, a qual terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, para comparecer à Administração, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis previstas neste Edital.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



16.3. Na hipótese de a adjudicatária não atender a condição estabelecida nos subitens anteriores, ou recusar a assinar o contrato, não justificando das razões de não fazê-lo, a Administração convocará a segunda empresa classificada e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, obedecido ao disposto nos incisos XXII e XXIII do art. 11 do Decreto nº. 3.555/2000, atualizado, e § 2º do art. 64 da Lei nº. 8.666/93.

16.4. Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas neste Pregão.

16.5. A execução do contrato, nos termos do § 1º do art. 67 da Lei nº. 8.666/93, será fiscalizada pelo servidor, designado como Representante da Administração, que anotarà, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, e atestará as notas fiscais/faturas de recebimento dos serviços para fins de pagamento.

16.6. As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

16.7. A Administração, devidamente representada na forma dos subitens anteriores, poderá rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, sem ônus para a UNIRIO, se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, neste Edital e no Contrato a ser firmado.

16.8. A adjudicatária deverá indicar um preposto, aceito pela Administração da UNIRIO, para representá-la na execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

16.9. Para assinatura do Contrato, a **CONCESSIONÁRIA** prestará garantia no percentual 5% (cinco por cento) do valor global do CONTRATO, em uma das modalidades definidas no § 1º do Art. 56, da Lei nº. 8.666/93.

16.10. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação contratual, a adjudicatária estará obrigada a fazer a respectiva reposição do valor utilizado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Administração da UNIRIO.

16.11. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão onerosa e os preços praticados para o fornecimento das refeições fixados no Contrato, poderão ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo;

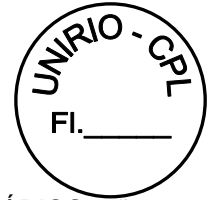
16.12. A solicitação de alteração no valor do pagamento mensal da Concessão de uso e dos preços praticados para o fornecimento das refeições fixados no Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos de acordo com os índices do IPGM e com a justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;

16.13. Quando da solicitação do reajustamento, este somente será concedido mediante negociação entre as partes, considerando-se os índices do IPGM.

16.14. A **UNIRIO** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONCESSIONÁRIA**.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



16.15. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar-se de que os preços **CONCESSIONÁRIOS** são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

16.16. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração Superior da Universidade ou por dispositivo legal;

16.17. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à **CONCESSIONÁRIA**, no todo ou em parte, o valor mensal da concessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

16.18. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 10 (dez) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da **CONCESSIONÁRIA**, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser reduzido pela **CONCEDENTE** em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;

16.19. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à **FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO** da UNIRIO, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

16.20. A Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

17 - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO.

17.1. A inexecução total ou parcial do objeto do presente pregão enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em Lei ou regulamento, de acordo com os art. 78 a 80 da Lei nº. 8.666/1993.

17.2. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das demais cominações legais previstas neste Edital e seus anexos (art. 28 do Dec. 5.450/05).

18 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº. 8.666, de 1993 e da Lei nº. 10.520, de 2002, a **CONCESSIONÁRIA** que:

18.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da Concessão;

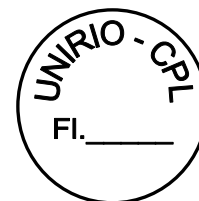
18.1.2. Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

18.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



18.1.5. Cometer fraude fiscal;

18.1.6. Não manter a proposta.

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

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

18.2.2. Multa moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

18.2.3. Multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total da taxa de utilização anual, no caso de inexecução total do objeto;

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

18.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a UNIRIO, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

18.2.5. Impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

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

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

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

18.3.2. Tenha praticados atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

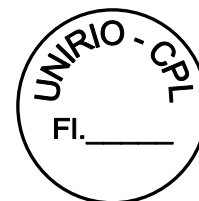
18.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº. 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº. 9.784, de 1999.

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

18.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



19 – DOS RECURSOS

19.1. Declarado o vencedor, 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 03 (três) dias para apresentar as razões de recurso, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, também pelo sistema eletrônico, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

19.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

19.3. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

19.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

20 – DOS CASOS OMISSOS.

20.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela Administração, segundo as disposições contidas na Lei nº. 10.520/2002, Decreto nº. 5.450/2005, aplicando-se, de forma subsidiária o que dispõe a Lei nº. 8.666/1993 e alterações posteriores, e demais regulamentos e normas administrativas que fazem parte integrante deste Edital, independente de transcrições.

21 – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À ESPÉCIE

21.1. Aplicam-se a esta licitação denominada Pregão Eletrônico, a Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos n.º 5.450/2005, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº. 6.204 de 05 de setembro de 2007 e posteriores alterações bem como legislações correlatas, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e a Lei nº. 9.784 de 29 de janeiro de 1999, de acordo com as condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

22 - DO FORO

22.1. Quaisquer dúvidas ou questões oriundas da execução do contrato e que não forem passíveis de solução amigável, serão dirimidas perante a Justiça Federal – Seção Judiciária do Rio de Janeiro.

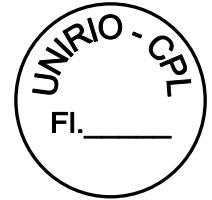
23 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. A Pró-Reitora de Administração da UNIRIO, autoridade competente para homologar a licitação, somente poderá revogá-la em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, na forma do art. 29 e §§ do Decreto nº. 5.450/2005.

23.2. A não ser que haja pronunciamento prévio e formal do licitante, e que o mesmo venha a ser aceito pela Pró-Reitora de Administração da UNIRIO, será considerada recusa formal, a não execução dos serviços depois de decorrido o prazo estabelecido no contrato.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



23.3. A Pró-Reitora de Administração da UNIRIO, até a retirada da Nota de Empenho ou a qualquer tempo, poderá desclassificar o(s) Licitante(s) vencedor(es), mediante despacho devidamente fundamentado, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, caso venha a ter conhecimento de quaisquer circunstâncias, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua idoneidade financeira, técnica, ou administrativa, quando for o caso.

23.4. Decairá do direito de impugnar, perante a administração, os termos deste Pregão Eletrônico, aquele que o tendo aceitado sem objeção, venha apontar após o julgamento, falhas ou irregularidades, que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

23.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, em dias de expediente na UNIRIO, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

23.6. Antes de ser efetivada a(s) contratação(ões), da(s) licitante(s) vencedora(s), deverá ser realizada consulta junto ao SICAF, SIAFI, CADIN, CEIS e ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa – CNCIA, do Conselho Nacional de Justiça para verificação da regularidade da licitante.

23.7. A minuta do presente Edital foi submetida à aprovação da Advocacia Geral da União, Procuradoria Federal – UNIRIO, conforme PARECER Nº. 061/2017/SEJUR/PFUNIRIO/PGF/AGU, de 04 de maio de 2017, nos termos do Parágrafo Único do Art. 38 da Lei nº. 8.666/1993 c/c o inciso IX do art. 30 do Decreto nº. 5.450/2005.

23.8. A Ata do Pregão Eletrônico estará disponível ao término do Pregão através do site: www.comprasnet.gov.br.

24 – DOS ANEXOS

24.1. Fazem parte deste Edital os seguintes anexos:

24.1.1. TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I);

24.1.2. MINUTA DE CONTRATO (ANEXO II);

24.1.3. ATESTADO DE VISITA TÉCNICA (ANEXO III);

24.1.4. ORDEM DE SERVIÇO GR Nº. 023 DE JULHO DE 1999. (ANEXO IV).

Rio de Janeiro, 26 de maio de 2017.

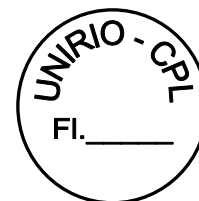
**NÚRIA MENDES SANCHEZ
ORDENADORA DE DESPESAS**

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



a. Concessão administrativa de uso de duas unidades de alimentação desta Universidade (**Restaurante Escola e lanchonete do 4º andar do prédio do Restaurante Escola**) para empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para fornecimento de refeições (almoço e jantar) e fornecimento de lanches e artigos de cafeteria, respectivamente, à comunidade da UNIRIO. Assegurando uma alimentação balanceada e condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos.

b. No **Restaurante Escola** o objeto inclui além do fornecimento de alimentos e a produção de refeições, o fornecimento dos materiais de consumo (descartáveis, produtos de higiene e limpeza, dentre outros), materiais tecnológicos e de escritório (computadores, aparelhos de telefone, dentre outros) e dos utensílios de cozinha (panelas, talheres, pratos, bandejas, tabuleiros, monoblocos, dentre outros) necessários em todo o processo produtivo e em quantidade adequada para a boa execução dos serviços. Inclui também a execução das atividades de higienização e sanitização, a manutenção dos equipamentos e da estrutura física oferecida pela CONCEDENTE, bem como recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente e qualitativamente compatíveis com os serviços contratados.

c. Na **lanchonete do 4º andar** do prédio do Restaurante Escola o objeto inclui além do fornecimento de lanches e artigos de cafeteria, o fornecimento, pela CONCESSIONÁRIA, dos equipamentos, utensílios e mobiliários necessários em todo o processo produtivo (forno, cafeteira, refrigeradores, chapa, liquidificador, balcões expositores, mesas, cadeiras, dentre outros), em quantidade adequada para a boa execução dos serviços, bem como materiais de consumo, tecnológicos, de escritório, higienização e manutenção da estrutura física e recursos humanos.

d. Integram este Termo de Referência os seguintes anexos:

I. ANEXO COMPLEMENTAR I – Detalhamento do serviço do Restaurante Escola.

II. ANEXO COMPLEMENTAR II – Detalhamento do serviço da lanchonete do 4º andar do prédio do Restaurante Escola

III. ANEXO COMPLEMENTAR III – Lista preliminar de equipamentos, mobiliários de refeitório e utensílios que serão disponibilizados pela CONCEDENTE para o Restaurante Escola.

IV. ANEXO COMPLEMENTAR IV – Formulário de avaliação do serviço prestado no Restaurante Escola.

2. LOCAL:

a. Os serviços serão prestados nos seguintes locais:

I. **Restaurante Escola**, localizado na Avenida Pasteur, 436/458 – 1º e 2º andares – Urca – Rio de Janeiro/RJ.

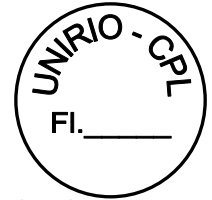
II. **Lanchonete**, localizada na Avenida Pasteur, 436/458 – 4º andar – Prédio Anexo ao Restaurante Escola – Urca – Rio de Janeiro/RJ.

3. MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA:

3.1. Restaurante Escola



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



- a. O Plano Nacional de assistência Estudantil (PNAES), criado em 2008, oferece apoio, dentre outras, as ações de alimentação estudantil, com objetivo de viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhora do desempenho acadêmico, através de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.
- b. A alimentação saudável e nutricionalmente balanceada é parte importante do processo de aprendizagem e de produtividade, uma vez que contribui com a saúde e bem estar de estudantes e servidores.
- c. O crescimento do número de alunos em vulnerabilidade social associado à localização dos *campi* da Universidade em áreas nobres da cidade, cujo comércio de refeições no entorno é de alto custo, torna necessário o oferecimento de refeições a custo acessível.
- d. Considerando a extinção de cargos operacionais conforme a lei nº 9632 de 07 de maio de 1998, torna-se necessária a contratação de prestador de serviços de alimentação.

3.2. Lanchonete do 4º andar

- a. Considerando que o tipo de serviço a ser prestado no Restaurante Escola não contempla o fornecimento de lanches, que o campus 436/458 concentra maior parte dos estudantes da Universidade e possui grande contingente de cursos noturnos, aliado ao fato de que no entorno os serviços de lanches são escassos e têm preços elevados, se faz necessária a contratação de empresa para atendimento à comunidade acadêmica, no espaço projetado para esta finalidade.
- b. Adicionalmente a experiência do contrato do trailer de lanches do campus CLA foi exitosa e demonstrou ser uma necessidade este tipo de serviço.

4. REQUISITOS EXIGIDOS:

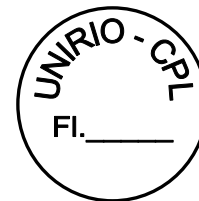
- a. A CONCESSIONÁRIA deverá ter experiência comprovada, através de Atestado(s) de Capacidade Técnica registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, na área de alimentação institucional para o atendimento de no mínimo 500 (quinhentas) refeições diárias (almoço ou jantar) pelo período mínimo de 12 meses, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo processo produtivo, comprovando a execução de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidade e prazos com o objeto desta licitação.
- b. A licitante deverá apresentar Certidão de Registro e Quitação (CRQ) que comprove seu registro e a regularidade da empresa ou instituição junto ao Conselho Regional de Nutricionistas.

5. VINCULAÇÃO LEGAL:

- a. Além da legislação pertinente aos contratos públicos, a CONCESSIONÁRIA declara sua submissão à:
 - I. Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de boas práticas para Serviços de Alimentação.
 - II. Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013 – Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
 - III. Portaria 1.428/MS de 26 de novembro de 1993 - Aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" - COD-100 a 001.0001, as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" – COD - 100 a 002.0001, e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos"- COD- 100 a 003.0001 e COD- 100 a 004.0001.

IV. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

V. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 - Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

VI. Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010 - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605 de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.

VII. Decreto nº 5.940 de 25 de outubro de 2006 - Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências.

VIII. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego 6 – Equipamento de proteção Individual.

IX. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego 7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

X. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego 9 – Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais.

XI. Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego 17 - Ergonomia.

b. A CONCESSIONÁRIA deverá ainda adequar-se a qualquer outra lei, resolução, portaria, decreto, norma ou dispositivo legal, que seja aplicável em unidades produtoras de refeições, sancionada após a assinatura do contrato. Deverá também submeter-se aos normativos internos da Universidade em qualquer tempo.

6. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

a. Caberá ao(s) Gestor(es) do Contrato a gestão administrativa do contrato e à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) a fiscalização técnica do contrato.

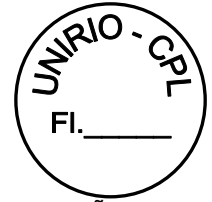
b. A fiscalização técnica caberá aos Nutricionistas da PRAE e compreenderá:

I. O acompanhamento técnico da execução dos serviços, fiscalizar e verificar a qualidade nutricional e higiênico-sanitária das preparações servidas, em observância à vinculação legal, bem como o cumprimento do padrão estabelecido no ANEXO COMPLEMENTAR I.

II. Aprovar os cardápios, assim como aprovar as eventuais alterações que não comprometam a qualidade das refeições, quando se fizerem necessárias.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



III. Realizar durante as fiscalizações periódicas, a degustação e aprovação das preparações fornecidas, previamente à distribuição dos usuários.

IV. Aplicar os formulários de avaliação do serviço prestado no Restaurante Escola.

c. Toda ocorrência observada e registrada durante as fiscalizações técnicas será encaminhada ao(s) Gestor(es) do Contrato, para que sejam tomadas as devidas providências.

d. O(s) Fiscal(is) ou pessoa(s) designada(s) pela CONCEDENTE terá(ão), a qualquer tempo, acesso a todas as dependências destinadas à execução dos serviços contratados.

e. A fiscalização dos serviços pela CONCEDENTE não exclui ou diminui toda responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer descumprimento da vinculação legal e das cláusulas contratuais.

7. DESCRIÇÃO DOS TIPOS DE SERVIÇO:

7.1. Restaurante Escola

a. A demanda estimada do número de refeições para a prestação de serviço no Restaurante Escola é de 1000 refeições diárias, sendo, 500 servidas no almoço e 500 no jantar.

b. Apesar da estimativa citada no item anterior, a capacidade de atendimento do local é de aproximadamente 1.500 (mil e quinhentas) refeições por dia.

c. A CONCEDENTE disponibilizará equipamentos de cozinha, mobiliários de refeitório e utensílios (somente cubas gastronômicas) para a prestação do serviço nesta unidade.

d. Os horários de abertura para o público serão **exclusivamente** durante os serviços de almoço e jantar, **em dias úteis**, nos horários de **11h às 14h** e **17h às 20h**, respectivamente.

e. No Restaurante Escola o serviço **não** deverá ser interrompido nos meses de recesso das atividades acadêmicas (férias), feriados prolongados ou outras situações (greves, dentre outros) em que haja diminuição da demanda de usuários. Contudo, poderá ser solicitado pela CONCESSIONÁRIA alterações no horário de funcionamento e na composição das refeições, ficando tal solicitação sujeita a aprovação pelo(s) Gestor(es) do Contrato juntamente com a PRAE.

f. Os serviços obrigatórios compreendem o fornecimento de refeição, que terá sua composição mínima descrita no **ANEXO COMPLEMENTAR I** deste termo.

g. É vedada a comercialização de quaisquer outros itens bem como de refeições à *la carte*.

h. As refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade de *self-service* para os seguintes itens: entrada (saladas), guarnição, acompanhamentos (arroz branco, arroz integral e feijão) e bebida; o prato proteico deverá ser distribuído na modalidade cafeteria fixa, ou seja, será porcionado por profissionais da CONCESSIONÁRIA, devidamente capacitados.

i. Nesta unidade o serviço será prestado **exclusivamente para a comunidade da UNIRIO** (estudantes regularmente matriculados, servidores e funcionários terceirizados), e para visitantes previamente autorizados pela PRAE, sendo vedado o atendimento à clientela externa.

j. O pagamento da refeição deverá ser realizado na entrada do Restaurante, antes do acesso à distribuição de refeições, mediante identificação dos usuários, através de carteira de estudante com



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**

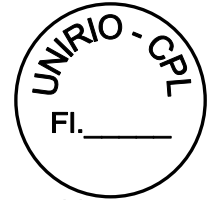


foto ou crachá com foto, para servidores e terceirizados. O documento dos estudantes e servidores deverá conter código de barras. No caso dos visitantes deverá haver autorização prévia por escrito encaminhada pela PRAE à CONCESSIONÁRIA, juntamente com a listagem nominal contendo os dados pessoais para identificação dos mesmos.

7.2. Lanchonete

a. O horário de funcionamento será de, no **máximo 7 horas para a abertura** e, no **mínimo 21 horas e 30 minutos para fechamento**, nos dias úteis.

b. O serviço **não** deverá ser interrompido nos meses de recesso das atividades acadêmicas (férias), feriados prolongados ou outras situações (greves, dentre outros) em que haja diminuição da demanda de usuários. Contudo, poderá ser solicitado pela CONCESSIONÁRIA alterações no horário de funcionamento ficando tal solicitação sujeita a aprovação pelo(s) Gestor(es) do Contrato juntamente com a PRAE.

c. O funcionamento em dias excepcionais, como por exemplo, finais de semana, deverá ser acordado entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

d. A CONCESSIONÁRIA deverá atender **prioritariamente** a comunidade da UNIRIO, constituída de discentes, docentes, técnicos administrativos e terceirizados, sendo permitido o atendimento também ao público externo.

e. Os serviços obrigatórios compreendem:

I. O fornecimento de café da manhã **exclusivo** para a comunidade acadêmica da Unirio, no horário de **7 às 9h**, cuja composição encontra-se descrita no **ANEXO COMPLEMENTAR II**;

II. O fornecimento de lanches e artigos de cafeteria, durante todo o horário de funcionamento estabelecido, cujo padrão mínimo encontra-se descrito no **ANEXO COMPLEMENTAR II** deste termo.

f. A CONCESSIONÁRIA deverá controlar e informar à CONCEDENTE o quantitativo diário de cafés da manhã servidos exclusivamente para a comunidade acadêmica.

g. Fica vedada a comercialização de qualquer outro tipo de refeição (à *la carte*, empratada, self-service) durante todo horário de funcionamento desta unidade.

8. PADRÃO DOS CARDÁPIOS:

8.1. Restaurante Escola

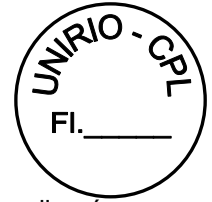
a. A composição das refeições (almoço e jantar), assim como todo detalhamento a ser seguido sobre a frequência, tipos de preparação e porcionamento, deverá atender ao padrão estabelecido no **ANEXO COMPLEMENTAR I** deste termo.

b. O cardápio do dia será o mesmo no almoço e no jantar.

c. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários na ilha de temperos, durante todo o horário de almoço e jantar, vinagre, azeite, sal, adoçante, palitos de dente embalados individualmente e guardanapos de papel, em quantidade suficiente ao pleno atendimento da demanda, sem custo adicional para os clientes.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



d. Os copos descartáveis poderão ser entregues a cada usuário pela copeira que realizará o porcionamento do prato protéico ou poderão ficar a disposição dos usuários na ilha de temperos.

e. A CONCEDENTE poderá solicitar alterações na composição das refeições, objetivando adequá-la às demandas da clientela, mediante acordo entre as partes, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita a todas as exigências descritas neste termo de referência, no que diz respeito ao cumprimento do padrão dos cardápios.

8.2. Lanchonete do 4º andar

a. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os lanches e demais produtos descritos no **ANEXO COMPLEMENTAR II** deste termo.

b. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar durante todo período de funcionamento, sachês de *catchup*, mostarda, maionese, sal, açúcar, adoçante, canudos e palitos de dente embalados individualmente, bem como guardanapos de papel, em quantidade suficiente ao pleno atendimento da demanda, sem custo adicional para os clientes.

c. Quaisquer outros itens e/ou preparações que a CONCESSIONÁRIA deseje comercializar, além do padrão mínimo descrito no ANEXO COMPLEMENTAR II, bem como os preços pretendidos, deverão passar por consulta e aprovação do(s) Gestor(es) do Contrato e dos Nutricionistas da PRAE.

8.3. Planejamento e execução dos cardápios do Restaurante Escola

a. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o cardápio do Restaurante Escola com o nome das preparações até o dia 15 (quinze) do mês anterior ao de referência, para aprovação pelos Nutricionistas da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis. Caso haja algum ajuste a ser realizado no cardápio apresentado, a CONCESSIONÁRIA deverá submeter o cardápio modificado à nova aprovação, de modo que a aprovação final ocorra no máximo 3 (três) dias antes do início do mês de referência.

b. Na elaboração dos cardápios a CONCESSIONÁRIA deverá levar em consideração o detalhamento descrito no ANEXO COMPLEMENTAR I deste termo, sendo vedada a repetição exhaustiva das preparações.

c. Após a aprovação final, o cardápio poderá sofrer alterações desde que sejam apresentadas justificativas à PRAE e mantidos os padrões estabelecidos no contrato.

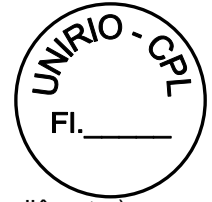
f. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar o **cardápio semanal** em local visível do lado de fora do restaurante para o conhecimento dos usuários, esclarecendo a possibilidade de alterações, sem aviso prévio, em situações emergenciais. Deverá afixar também o **cardápio diário** no interior do restaurante, ao lado dos caixas para pagamento.

d. A CONCESSIONÁRIA poderá elaborar cardápios especiais em datas comemorativas, como por exemplo, Páscoa, Festa Junina, Natal, dentre outras.

e. A CONCESSIONÁRIA deverá prever um Plano de Contingência para situações de falta de água, energia elétrica e gás, de modo a evitar o desperdício dos alimentos prontos para a distribuição. Para tanto, deverá ser mantida em estoque, quantidade de utensílios descartáveis para serem utilizados



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



nas situações emergenciais nos horários de distribuição: pratos de refeição (25 cm de diâmetro), copos (300 ml) e talheres (garfo, faca e colher) em plástico resistente.

8.4. Qualidade dos gêneros

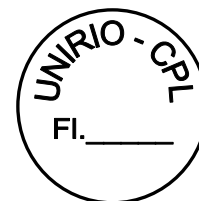
- a. Caberá à CONCESSIONÁRIA utilizar gêneros alimentícios, produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, e em ótimas condições de conservação e higiene.
- b. Os gêneros alimentícios deverão apresentar características sensorial e nutricional adequadas, sendo utilizados preferencialmente alimentos *in natura* e minimamente processados, evitando-se alimentos ultraprocessados.
- c. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer alimentos orgânicos, cultivados pela agricultura familiar.
- d. As bebidas servidas no **Restaurante Escola** deverão atender aos padrões de identidade e qualidade e preparadas conforme diluição indicada nos produtos utilizados.
- e. Poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA a devolução da mercadoria e a substituição da mesma pelo fornecedor, caso esta não esteja dentro dos padrões adequados.
- f. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar gêneros alimentícios e produtos de limpeza, observando o registro dos mesmos no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde respectivamente, bem como prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de suas características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- g. Os produtos deverão ser adquiridos, transportados, armazenados, processados e distribuídos em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.

9. DESCRIÇÃO DE NORMAS GERAIS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

- a. A alimentação fornecida (refeições e lanches) deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, apresentar qualidade sensorial e ser preparada dentro das exigências de técnica dietética e culinária.
- b. Todos os preços praticados deverão estar afixados em local visível e atender ao que está previsto no contrato.
- c. A CONCESSIONÁRIA deverá servir preparações confeccionadas exclusivamente nas unidades, sendo permitida a utilização de produtos pré-preparados.
- d. É vedada a utilização de preparações transportadas.
- e. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar durante os horários de funcionamento do Restaurante Escola e da lanchonete, todos os itens descritos na composição mínima dos **ANEXOS COMPLEMENTARES I e II**, até o último minuto do horário previsto para o atendimento. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim dos horários de almoço e jantar, a substituição deverá ser feita com produtos similares, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



f. Após o início das atividades da CONCESSIONÁRIA, quaisquer alterações a serem propostas deverão ser aprovadas pelo(s) Gestor(es) do Contrato e pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.

10. DESCRIÇÃO DE NORMAS TÉCNICAS/SANITÁRIAS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

a. Para a descrição das normas a seguir foram utilizadas como referência a Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e de forma complementar a Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013.

b. Todo processo de execução dos serviços deverá obedecer rigorosamente aos critérios de tempo e temperatura descritos nos itens que seguem, estando a CONCESSIONÁRIA sujeita às penalidades cabíveis quanto ao não cumprimento dos mesmos.

10.1. Entrega, recebimento, armazenamento e transporte interno de gêneros alimentícios

a. Os veículos transportadores responsáveis pela entrega dos gêneros deverão estar em boas condições de limpeza e conservação, revestidos internamente de modo apropriado, propiciando manutenção da temperatura adequada, conforme especificação da legislação vigente para todos os gêneros alimentícios.

b. Fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço que tenha acesso às dependências das unidades, deverão estar devidamente uniformizados e devidamente identificados.

c. O recebimento deverá sempre ser realizado por um funcionário da CONCESSIONÁRIA qualificado para esta função. Além disso, a CONCESSIONÁRIA deverá programar horários para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios de forma a não interferir na rotina dos serviços.

d. A recepção dos gêneros deverá ser realizada em área protegida e limpa, não sendo permitido sob nenhuma hipótese, o fluxo cruzado destes insumos com alimentos prontos para o consumo.

e. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens deverão ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. Não será permitido o recebimento de gêneros em embalagens comprometidas, sem rótulos, com rótulos incompletos ou ilegíveis, fora do prazo de validade e que não atendam às características sensoriais (odor, cor, aparência e textura) e nutricionais de acordo com o respectivo gênero alimentício.

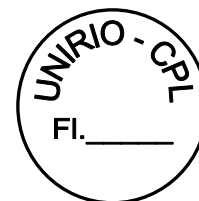
f. No ato do recebimento dos gêneros alimentícios que necessitem de condições especiais de conservação, deverão ser conferidas e registradas em planilha específica, as temperaturas dos mesmos, utilizando-se os seguintes parâmetros. (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013).

Tipo de alimento		Temperatura
Congelados		-12°C ou temperatura inferior
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3°C
	Carnes	de 4 a 7°C
	demais produtos	de 4 a 10°C

g. Em caso de qualquer não conformidade no recebimento dos gêneros alimentícios, os mesmos deverão ser devolvidos imediatamente ao fornecedor. Caso não seja possível, deverão ser



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



devidamente identificados e armazenados separadamente para descarte ou retirada do estoque, sendo o motivo da recusa registrado em planilha específica.

h. Todo gênero a ser estocado (perecível e não perecível) deverá ser retirado de sua embalagem original quando esta se apresentar na forma de papel, papelão, isopor, madeira ou outros materiais considerados impróprios.

i. Os gêneros deverão ser armazenados em áreas rigorosamente limpas e organizadas, protegidos de contaminantes; deverão ficar adequadamente acondicionados e identificados, respeitando o respectivo prazo de validade do fabricante. Os gêneros devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, sendo obrigatório manter distância necessária do forro, das paredes e do piso, para garantir ventilação adequada.

j. A temperatura de armazenamento dos gêneros deverá ser adequada para cada tipo, monitorada regularmente e registrada em planilha específica.

k. Para o armazenamento dos gêneros alimentícios deverá ser utilizado o seguinte parâmetro de tempo e temperatura: (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013)

I. CONGELADOS:

Temperatura recomendada	Prazo de validade
0 a -5°C	10 dias
-6 a -10°C	20 dias
-11 a -18°C	30 dias
<-18°C	90 dias

II. RESFRIADOS:

Tipo de alimento	Temperatura máxima recomendada	Prazo de validade
Maionese	4°C	2 dias
Pescados e seus produtos manipulados crus	2°C	3 dias
Carne bovina, suína, aves e seus produtos manipulados crus	4°C	3 dias
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	4°C	3 dias
Saladas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos de polpas de frutas	5°C	3 dias
Sobremesas e outras preparações com laticínios	4°C	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	5°C	5 dias
Leite e derivados	7°C	5 dias



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



Ovos	10°C	7 dias
------	------	--------

l. O transporte interno de gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos ou recipientes plásticos, podendo ser utilizado carro de apoio quando necessário e mantendo sempre distância do piso em todo o processo de transporte.

10.2. Recebimento, armazenamento e transporte interno de produtos descartáveis, de limpeza e congêneres.

a. A CONCESSIONÁRIA deverá programar horários para o recebimento de produtos de limpeza e congêneres de forma a não interferir na rotina do serviço.

b. A recepção desses produtos deverá ser realizada em área protegida e limpa, não sendo permitido sob nenhuma hipótese, o fluxo cruzado destes insumos com gêneros alimentícios.

c. Os produtos de limpeza e congêneres deverão estar com suas características próprias preservadas, rotulados, embalados e lacrados adequadamente. Não será permitido o recebimento de quaisquer desses produtos, violados, de material reciclado e com presença de sujidades. Todos estes produtos deverão possuir registro no Ministério da Saúde.

d. Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas deverão ser transportados interna e externamente em monoblocos de cor distinta das utilizadas para qualquer categoria de alimentos, com identificação de acordo com a designação.

e. Os produtos de limpeza deverão ser armazenados em local separado dos locais de armazenamento dos alimentos.

10.3. Higienização

10.3.1. Higienização de gêneros alimentícios

a. Deverão ser tomadas medidas apropriadas para evitar qualquer tipo de contaminação dos gêneros durante o recebimento, armazenamento, processo produtivo, distribuição e consumo das refeições.

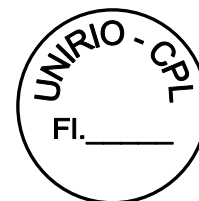
b. Todos os gêneros alimentícios a serem utilizados nas preparações deverão ser selecionados, ter retiradas partes impróprias para o consumo e ser higienizados de forma adequada para cada tipo, conforme descrição que se segue: (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013).

l. Gêneros de hortifruti a serem consumidos crus:

1. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas,
2. Lavar em água corrente as verduras folha a folha, frutas ou legumes um a um,
3. Colocar de molho por 15 a 30 minutos em solução clorada:
 - 3.1. preparada com 10ml ou 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5%, diluída em 1 litro de água potável, ou,
 - 3.2. preparada com 20ml ou 2 colheres de sopa de hipoclorito de sódio na concentração de 1%, diluída em 1 litro de água potável,
4. Enxaguar em água corrente as verduras folha a folha, e frutas ou legumes um a um,
5. Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados,
6. Manter sob refrigeração até a hora de servir.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



II. Gêneros de hortifruti a serem coccionados:

1. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas,
2. Lavar em água corrente as verduras folha a folha, frutas ou legumes um a um,
3. Fazer o corte dos alimentos com as mãos e utensílios bem lavados,
4. Manter sob refrigeração até o momento da cocção.

c. O fluxo de operações internas deverá ser programado de forma a evitar o cruzamento de alimentos higienizados prontos para serem servidos ou coccionados, com alimentos a serem higienizados ou com alimentos já coccionados.

10.3.2. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios

a. A higienização de todas as dependências internas e externas (acesso de funcionários e usuários, banheiros, entrada e saída de mercadorias e resíduos sólidos) pertencentes ao restaurante e à lanchonete, bem como dos equipamentos, mobiliários e utensílios envolvidos na prestação do serviço, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo esta fornecer todo o material de limpeza necessário.

b. As instalações, equipamentos e utensílios utilizados nas unidades, deverão estar sempre limpos, organizados e em boas condições para uso.

c. A limpeza ambiental, dos equipamentos e dos utensílios deverá ser realizada de forma apropriada, utilizando-se os produtos de limpeza específicos a cada tipo, aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade, devendo ser executada no início e no final das atividades de trabalho e sempre que necessário. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso de produtos saneantes deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

d. Os produtos ou agentes usados nos procedimentos de limpeza e sanitização deverão ser inócuos e adequados conforme as condições de uso, evitando a contaminação dos alimentos, por exemplo, por fragmentos de metal, resíduos e substâncias químicas.

e. Para executar a higienização dos equipamentos, a desmontagem dos mesmos, quando necessária, deverá ser realizada conforme indicação do fabricante.

f. Os utensílios de limpeza utilizados na higienização das instalações físicas devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

g. Os utensílios de limpeza em uso deverão ser guardados separados daqueles em armazenamento.

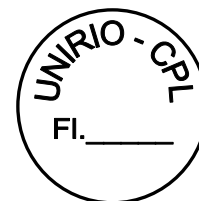
h. O refeitório do **Restaurante Escola** deverá ser higienizado e organizado antes, durante e após a distribuição das refeições, sempre que se fizer necessário e sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

i. A CONCESSIONÁRIA deverá manter funcionários para higienização do refeitório do **Restaurante Escola** e para reabastecer o material de higiene pessoal dos banheiros dos usuários (sabonete líquido, produto antisséptico, papel toalha e papel higiênico) durante todos os horários de distribuição de refeições.

j. Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar de louças, a lavagem deverá ser feita manualmente, no **Restaurante Escola**.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



k. Todos os utensílios (pratos, talheres, bandejas, dentre outros) levados para a área de distribuição do **Restaurante Escola** deverão estar sempre limpos e secos.

l. A limpeza e a manutenção da caixa de gordura será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, deverá ser realizada mensalmente com apresentação dos comprovantes de realização do procedimento.

m. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar em todas as dependências do **Restaurante Escola** e da **lanchonete** controle de pragas e vetores, em prazo definido em legislação vigente e sempre que solicitado pela CONCEDENTE, com empresa especializada legalmente habilitada pela Fundação Estadual de Engenharia do Meio Ambiente (FEEMA), que somente poderá utilizar produtos regularizados pelo Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização dos serviços deverão ser encaminhados à CONCEDENTE, contendo a respectiva validade dos procedimentos.

n. O controle de pragas e vetores deverá ser realizado pela CONCESSIONÁRIA, imediatamente antes do início da prestação do serviço e, depois periodicamente conforme descrito no item acima.

o. A limpeza dos ventiladores deverá ser realizada com periodicidade adequada, de tal forma que não se verifique acúmulo de sujeira nos mesmos.

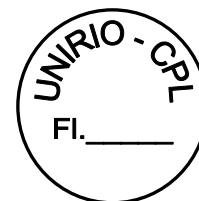
p. Deverá ser executada a seguinte rotina de higienização estabelecida pela CONCEDENTE:

Frequência	Local
Diariamente	Pisos, rodapés, ralos, todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, lavatórios (pias), sanitários, cadeiras, mesas, refeitório, monoblocos, recipientes de lixo, todos os equipamentos utilizados, utensílios, bancadas e superfícies de manipulação utilizadas.
Semanalmente	Paredes, portas, janelas, prateleiras, armários, ventiladores, coifa, geladeiras e freezers.
Quinzenalmente	Estoque e estrados.
Mensalmente	Luminárias, interruptores, tomadas, telas e caixas de gordura.
Conforme necessidade ou regulamentação específica	Filtro de ar condicionado.

10.4. Pré-preparo e preparo dos alimentos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**

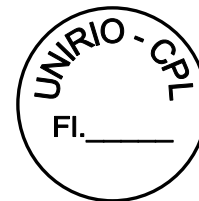


- a. O preparo/manipulação dos alimentos em todas as suas etapas deverá ser executado por pessoal habilitado, de acordo com a legislação vigente.
- b. Os funcionários que manipulam alimentos deverão manter rigoroso controle de higiene das mãos antes de iniciar o manuseio de alimentos, assim como a cada troca de tarefa.
- c. Os manipuladores de alimentos não poderão: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar, mascar goma, chupar balas, comer, experimentar os alimentos com as mãos, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se, enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta, manipular dinheiro, dentre outras ações que constituam risco de contaminação dos alimentos.
- d. O descongelamento deverá ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C, de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. (Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004)
- e. Para o dessalgue deverá ser utilizada água potável sob refrigeração de até 5°C ou água sob fervura. (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013)
- f. Toda matéria-prima ou ingrediente aberto e não utilizado na sua totalidade deverá ser acondicionado em recipiente apropriado, fechado, armazenado em condições adequadas e identificado, minimamente, com as seguintes informações transcritas do rótulo ou com a rotulagem original envolvida por embalagem plástica: designação, data de abertura e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.
- g. Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial.
- h. A exposição de gêneros alimentícios ou alimentos pré-preparados à temperatura ambiente deverá ocorrer somente pelo tempo mínimo necessário para a finalização da preparação, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária da mesma.
- i. O tratamento térmico dos alimentos deverá garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de no mínimo 70°C. (Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004)
- j. Os óleos e gorduras utilizados não deverão ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C, devendo ser substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como, formação intensa de espuma ou fumaça ou alteração de cor, aroma ou sabor. (Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004)
- k. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar água filtrada para o preparo das bebidas e os registros de validade do elemento filtrante deverão ficar à disposição da CONCEDENTE.
- l. O gelo a ser utilizado na unidade deverá ser fabricado a partir de água filtrada, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- m. Não será permitido o uso de qualquer procedimento (adição de farinhas, trituração) que aumente o rendimento dos tipos de feijão.

10.5. Distribuição das refeições e lanches



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



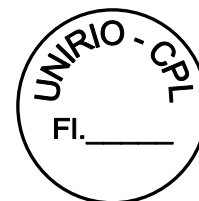
- a. As preparações prontas para serem distribuídas deverão ser acondicionadas em recipientes higienizados, tampados e armazenadas em locais distintos dos utilizados para o armazenamento dos alimentos crus e/ou não higienizados, até o momento da distribuição, de forma que suas temperaturas de conservação se mantenham adequadas durante todo tempo.
- b. Todos os alimentos prontos para consumo deverão conter etiquetas com as seguintes informações, nas cubas ou outros recipientes em que forem acondicionados: nome da preparação, data, horário em que ficou pronto e temperatura.
- c. Para conservação a quente, os alimentos já cozidos deverão ser mantidos à temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas. (Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004).
- d. Para conservação a frio, os alimentos deverão ser distribuídos da seguinte maneira: (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013)

Temperatura no centro geométrico	Tempo máximo de exposição
até 10°C	4 horas
entre 10 e 21°C	2 horas

- e. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados (balcões térmicos, pass-throughs, refrigeradores, vitrines expositoras), que precisam ser mantidos sob temperaturas específicas e controladas, deverão estar adequadamente higienizados e em ótimo estado de conservação e funcionamento.
- f. O balcão térmico deverá ser mantido a temperatura de 80 a 90°C. Se o modelo utilizado possuir banho-maria, a água deverá ser trocada diariamente. (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013).
- g. No **Restaurante Escola** os utensílios de distribuição deverão estar devidamente higienizados e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas. Os utensílios e recipientes utilizados para a distribuição das preparações deverão ser lavados ou trocados antes de cada reposição.
- h. As preparações deverão seguir os mesmos padrões de quantidade e qualidade do início ao fim da distribuição.
- i. No **Restaurante Escola** a CONCESSIONÁRIA deverá aferir a temperatura das preparações e dos equipamentos (pass-throughs e balcões térmicos) e registrar em planilhas durante o processo de distribuição. Os registros de controle de temperaturas deverão ser arquivados e disponibilizados sempre que solicitado pela CONCEDENTE.
- j. No **Restaurante Escola** os usuários não terão direito à repetição da refeição completa ou de qualquer item do cardápio do dia. Quando houver mais de uma opção para o mesmo item do cardápio, os usuários deverão escolher apenas uma delas, ou seja, só poderão ser servidos de 1 (um) prato proteico no almoço e jantar. Caso o usuário queira fazer uma nova refeição no mesmo horário (almoço ou jantar) deverá entrar novamente na fila e efetuar o pagamento correspondente ao valor da refeição.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



k. No **Restaurante Escola**, para o porcionamento e a distribuição dos itens do cardápio, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar funcionários qualificados e em quantidades adequadas para o pleno fluxo de atendimento, evitando demora para a reposição das preparações e atrasos ou transtornos para os usuários.

l. O processo produtivo deverá ser **planejado** de modo a evitar a ocorrência de sobras.

m. No **Restaurante Escola** os alimentos preparados para serem consumidos no almoço ou jantar que não forem distribuídos, serão considerados sobras, e não poderão ser guardados para utilização em preparações do mesmo dia ou dias posteriores, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo para a refeição à qual foram destinados. Ao final do almoço e jantar, os alimentos que estiverem nos balcões de distribuição e não forem consumidos serão considerados restos, devendo ser obrigatoriamente descartados.

n. Na **lancheonete** os lanches preparados que não forem comercializados no mesmo dia, não poderão ser reaproveitados para dias posteriores devendo obrigatoriamente ser descartados.

o. Todo o processo de distribuição das refeições deverá ser acompanhado por pelo menos 1 (um) nutricionista da CONCESSIONÁRIA, no **Restaurante Escola**.

p. Na **lancheonete** as preparações expostas deverão ser identificadas com nome e sabor. Os demais alimentos deverão ter suas opções de sabores e recheios descritas em um cardápio, que ficará a disposição da clientela.

10.6. Controle microbiológico e potabilidade da água

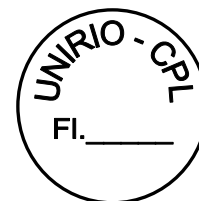
a. No **Restaurante Escola** a coleta de amostras de todas as preparações do cardápio servido deverá ser realizada diariamente em cada refeição (almoço e jantar). Os alimentos devem ser colhidos e ter sua temperatura aferida na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmo utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de coleta: (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013)

- I. Identificar as embalagens esterilizadas com o nome do estabelecimento, nome do alimento, data, horário, temperatura do alimento e nome do responsável pela coleta;
- II. Higienizar as mãos e a tesoura que será utilizada para abertura das embalagens;
- III. Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la;
- IV. Colocar a amostra do alimento que deve ter no mínimo 100 (cem) gramas;
- V. Retirar o ar e fechar a embalagem.

Tipo de alimento	Temperatura de armazenamento	Tempo máximo de armazenamento
Alimentos distribuídos sob refrigeração e líquidos	4°C	3 dias
Alimentos distribuídos quentes	-18°C	3 dias



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



b. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com a análise microbiológica dos alimentos e preparações trimestralmente, e sempre que for solicitado pela CONCEDENTE, para controle de qualidade da alimentação a ser servida, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA e fornecer uma cópia à CONCEDENTE.

c. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “*in natura*” ou preparados, a CONCESSIONÁRIA deverá suspender o consumo destes e realizar análise microbiológica dos mesmos.

d. No **Restaurante Escola** o exame microbiológico de equipamentos, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado **trimestralmente**, e sempre que for solicitado pela CONCEDENTE, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Os registros originais deverão ser arquivados no local da prestação dos serviços e deverá ser fornecida uma cópia à CONCEDENTE.

e. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar laudo de potabilidade da água do **Restaurante Escola** semestralmente e sempre que for solicitado pela CONCEDENTE.

10.7. Manejo de resíduos sólidos e do óleo

a. O manejo dos resíduos sólidos deverá ser realizado de forma a atender ao especificado na seguinte legislação: Lei 12.305 de 2/08/2012, Decreto 5.940 de 25/10/2006 e normas do CONAMA, além de outras recomendadas pelos órgãos competentes e fiscalizadores quando for o caso, e das normas internas estabelecidas pela UNIRIO.

b. A CONCESSIONÁRIA deverá retirar diariamente o lixo resultante de suas atividades, quantas vezes se fizer necessário, no horário adequado e de modo a evitar cruzamento com o fluxo de alimentos e matérias-primas.

c. O lixo deverá estar acondicionado em sacos plásticos reforçados, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis.

d. Os coletores de resíduos presentes nas dependências das unidades deverão estar sempre limpos, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos e deverão possuir tampas acionadas por pedal, funcionando adequadamente.

e. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela contratação de serviço especializado na coleta e destinação de resíduos sólidos.

f. Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o descarte de óleo proveniente de frituras e outras preparações em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

11. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS:

11.1. Responsabilidades da CONCEDENTE

a. Para o **Restaurante Escola**, a CONCEDENTE colocará à disposição da CONCESSIONÁRIA as instalações físicas, mobiliários de refeitório e equipamentos para a execução dos serviços. A lista preliminar de equipamentos e mobiliários que serão disponibilizados pela CONCEDENTE encontra-se no **ANEXO COMPLEMENTAR III**.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



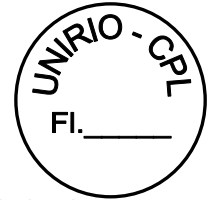
- b. Para o **Restaurante Escola**, os equipamentos, mobiliários de refeitório e utensílios serão cedidos à CONCESSIONÁRIA, mediante termo próprio e conforme discriminação do inventário, que será fornecido no início da prestação do serviço, em possíveis renovações e ao término do mesmo. O fiscal do contrato será o responsável pelo fornecimento do inventário.
- c. No **Restaurante Escola** a CONCEDENTE irá fornecer água e esgoto, gás e energia elétrica.
- d. Na **lanchonete** a CONCEDENTE irá fornecer energia elétrica, água e esgoto. Não terá abastecimento de gás encanado no local e não será permitida a utilização de botijões, de modo que todos os equipamentos utilizados deverão ser elétricos.

11.2. Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA

- a. Restituir as instalações físicas à CONCEDENTE imediatamente após o término do contrato, em pleno funcionamento e em estado de conservação compatível com o desgaste natural consequente de sua utilização no período contratual, de acordo com avaliação das instâncias competentes da CONCEDENTE.
- b. Assinar recibo de todo material disponibilizado pela CONCEDENTE para o **Restaurante Escola**, conforme discriminação do inventário elaborado pela mesma, no início da prestação do serviço.
- c. Restituir os equipamentos, mobiliários de refeitório e utensílios à CONCEDENTE imediatamente após o término do contrato em estado de conservação e funcionamento compatíveis com o desgaste natural consequente de sua utilização no período contratual.
- d. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, mobiliários e utensílios com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, reposições ou substituições.
- e. Responsabilizar-se por solucionar eventuais extravios, danos ou quebras, ocorridos nas instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios efetuando o reparo ou a substituição a qualquer tempo, durante a vigência do contrato.
- f. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva dos mobiliários e das instalações físicas, que deverá ser realizada por empresa(s) especializada(s).
- g. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva de todos os equipamentos cedidos pela CONCEDENTE para o **Restaurante Escola**, que deverá ser realizada pela assistência técnica do fabricante, salvo se aprovada a impossibilidade de se contratar a assistência técnica do fabricante do equipamento.
- h. A manutenção dos equipamentos deverá respeitar a garantia do fabricante, quando for o caso, e o manual de uso de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.
- i. A manutenção corretiva dos equipamentos deverá ocorrer no prazo de 10 dias corridos após a detecção da avaria, e ser realizada sem prejuízo à adequada execução dos serviços e à segurança do local.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



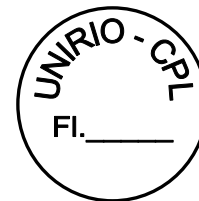
- j. Caso a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorra no prazo estipulado de 10 dias corridos, a CONCESSIONÁRIA deverá substituir o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo, de forma a garantir a boa execução dos serviços.
- k. Os equipamentos que estejam sob a guarda e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que apresentem defeito insanável, ou os extraviados, deverão ser substituídos por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado, em no máximo 10 dias corridos, até a compra de um novo equipamento, de modo a não prejudicar a execução do serviço. O novo equipamento deverá ser adquirido pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem qualquer ônus para a UNIRIO, e passará ao patrimônio da UNIRIO, de forma a manter qualidade idêntica ou superior a do bem patrimonial substituído.
- l. Efetuar a manutenção predial de todas as dependências pertencente às unidades, tanto interna como externamente. Conservar o teto, as paredes e o piso sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos. Realizar reparos como pintura, troca de lâmpadas, carrapetas, vedações, limpeza da caixa de gordura e caixa d'água, aparelhos condicionadores de ar, entupimentos, entre outros.
- m. Efetuar o reparo imediato, em caso de danos às instalações físicas, com prazo máximo de 3 dias úteis para a completa resolução do problema. Casos que requeiram intervenções mais demoradas deverão ter o prazo acordado com a CONCEDENTE.
- n. Responsabilizar-se pela colocação de telas de proteção no prazo de 1 mês a partir da assinatura do contrato, bem como sua limpeza e substituição quando se fizer necessário. Além de realizar manutenção e limpeza periódica nas portas, janelas e basculantes.
- o. Manter em ótimo estado de conservação de todos os utensílios e substituí-los prontamente em caso de avarias e extravios.
- p. Disponibilizar no **Restaurante Escola** os utensílios utilizados na distribuição (talheres, pratos, bandejas) na quantidade mínima de 100% do número de refeições estimado para o horário do almoço. Os pratos deverão possuir no mínimo 25cm de diâmetro e os copos descartáveis deverão ser de 300ml.
- q. Adquirir para o **Restaurante Escola**, às suas expensas e sob sua responsabilidade, outros equipamentos que julgar indispensáveis a boa execução dos serviços.
- r. Responsabilizar-se pelo recolhimento do lixo e pelo fornecimento de linha(s) telefônica(s) e materiais tecnológicos e de escritório, tais como computadores, impressoras, aparelhos de telefone, mobiliários de escritório, dentre outros necessários ao bom funcionamento do serviço.
- s. O controle de entrada e saída do **Restaurante Escola** será responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá instalar catracas na entrada e saída do refeitório.

12. RECURSOS HUMANOS:

- a. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de treinamento a ser utilizado com sua equipe técnica, operacional e administrativa.
- b. A CONCESSIONÁRIA deverá promover treinamento das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



substituição ou nova contratação de funcionário, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. No caso dos manipuladores de alimentos o treinamento deverá ser realizado no mínimo trimestralmente.

c. Durante as capacitações a CONCESSIONÁRIA deverá abordar no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal e ambiental, técnicas culinárias, manuseio de equipamentos, prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, relacionamento interpessoal, atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador.

d. Os serviços nas dependências da CONCEDENTE deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender todas as atividades envolvidas na produção de refeições: recepção de gêneros, controle de estoque, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, acolhimento de usuários, higienização ambiental, higienização de utensílios e equipamentos, de acordo com as rotinas de todas as áreas da unidade.

e. A CONCESSIONÁRIA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONCEDENTE, profissional Nutricionista, durante todo o período de prestação dos serviços, substituindo-o em seus impedimentos por outro igualmente qualificado.

f. A escala de serviço mensal dos funcionários da CONCESSIONÁRIA deverá ser colocada em local visível para a CONCEDENTE. Deverá conter as seguintes informações: nome do funcionário, setor de trabalho, respectivos horários e função.

g. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar identificação funcional para seus funcionários que deverão utilizá-la nas dependências do restaurante.

h. A CONCESSIONÁRIA deverá promover a substituição de funcionários faltosos no mesmo dia, devendo o substituto estar apto para assumir as atividades que irá desempenhar.

i. A CONCESSIONÁRIA deverá manter qualidade e uniformidade no padrão do serviço, independentemente das escalas de trabalho adotadas e do absenteísmo.

j. A CONCESSIONÁRIA deverá assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

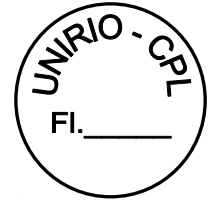
k. A CONCESSIONÁRIA deverá possuir ainda, equipe para desempenhar atividades de apoio, tais como: controle de acesso do refeitório, operadores de caixa, organização das filas, dentre outras pertinentes à execução do objeto.

12.1. Condições de Saúde

a. Todos os funcionários admitidos pela CONCESSIONÁRIA deverão apresentar os exames periódicos de saúde exigidos por legislação em conformidade, devendo os mesmos ser reavaliados na periodicidade prevista em lei.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



b. Os funcionários deverão estar em perfeitas condições de saúde para desempenhar suas atividades (ausência de ferimentos ou lesões de pele, distúrbios intestinais ou respiratórios, dentre outros). Em caso de doença ou injúria incompatível com a função desempenhada a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a substituição imediata do funcionário acometido.

c. Os exames periódicos de saúde dos funcionários deverão ser custeados pela CONCESSIONÁRIA e obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Reguladoras 7 e 9 do Ministério do Trabalho e Emprego. Os laudos dos exames deverão ser arquivados no local da prestação de serviços, e apresentados à CONCEDENTE sempre que solicitados.

12.2. Higiene pessoal

a. Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão ser mantidos dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente.

b. Todos os funcionários deverão receber no início do contrato, no mínimo 2 (dois) jogos de uniformes novos, completos e adequados com a função desempenhada.

I. Os uniformes deverão ser brancos ou de cores claras e constituídos de: proteção para os cabelos (gorro, bibico ou similar, mais touca descartável ou rede de malha fina), camisa, calça, avental, calçados fechados e/ou bota antiderrapantes.

II. O uniforme dos funcionários responsáveis pela limpeza e higienização deverá ser de cor diferente dos demais.

III. Os uniformes deverão ser trocados diariamente.

IV. Os uniformes deverão ser vestidos no local de trabalho, não sendo permitido que os funcionários transitem trajando uniforme fora das dependências dos locais da prestação dos serviços.

c. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer aos funcionários todos os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários para o desempenho de cada atividade específica, conforme a Norma Regulamentadora 6.

d. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os itens necessários à higiene de mãos em quantidade adequada, nos locais necessários e durante todo o expediente: suportes com sabonete líquido neutro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, e suportes com toalhas de papel não reciclado, além de papel higiênico para os vestiários.

e. Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal: cabelos protegidos, unhas aparadas, sem esmaltes, uniformes limpos e completos, não sendo permitido o uso de barba e bigode. Deverão ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. (Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004)

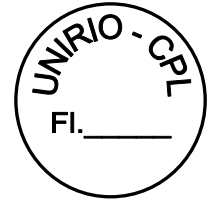
f. Entende-se por adornos objetos tais como: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercings*, relógio, anéis e alianças, dentre outros. (Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013)

g. Não será permitido à equipe operacional portar telefone móvel e utilizar fones de ouvido, durante todo o período de trabalho.

h. Não será permitido fumar nas áreas internas da unidade ou no refeitório.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



13. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

a. Credenciar por escrito, junto à CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar este fato previamente ao Fiscal de Contrato.

b. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4), que responderá pela responsabilidade técnica dos dois estabelecimentos, bem como quantitativo de profissionais de acordo com os parâmetros do Conselho Federal de Nutricionistas, atendendo às Resoluções CFN nº 419/2008 e CFN nº 380/2005.

c. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar anualmente o registro válido da empresa (Certidão de Registro e Quitação) no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região.

d. A comprovação do vínculo empregatício do(s) Nutricionista(s) deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

e. A contratação de cooperativas é vedada nesta licitação, pela impossibilidade do serviço ser executado com autonomia pelos cooperados e por haver relação de subordinação, na forma do Art. 4º, inciso I, da Instrução Normativa nº 02/2008 e alterações posteriores, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, doravante denominada IN nº 02/2008, e do Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.

f. Caberá ao Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA a elaboração e apresentação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), estando estes adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

g. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar comprovação do vínculo empregatício de todos os funcionários que estejam envolvidos nos serviços prestados. Deverá apresentar ainda uma ficha com todos os dados pessoais de todos os seus empregados envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução dos serviços e no caso de alteração do quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas imediatamente.

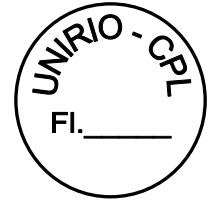
h. A comprovação do vínculo empregatício dos funcionários no item acima deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

i. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras 7 e 9, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

j. Garantir que as instalações físicas, equipamentos e mobiliários cedidos pela CONCEDENTE, sejam de uso exclusivo para executar o objeto deste contrato.



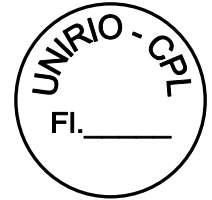
**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



- k. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar durante todo o período do almoço e do jantar no mínimo
2 (dois) computadores e operadores de caixa para função de pagamento das refeições na entrada do restaurante e manter em funcionamento o pagamento das refeições por meio eletrônico (cartões de crédito e débito) e em dinheiro.
- l. Controlar e fornecer, diariamente, à CONCEDENTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, lançando diariamente no Sistema Informatizado da UNIRIO o número de refeições vendidas com valor integral e aquelas com subsídio;
- m. Em casos de falta de energia e/ou de internet o controle de acesso ao restaurante, bem como do quantitativo de refeições servidas deverão ser realizados manualmente e encaminhados formalmente por escrito à CONCEDENTE. A Universidade não se responsabilizará pelo subsídio a pessoas que não façam parte do quadro de discentes de graduação.
- n. Participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONCEDENTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as socioambientais estipulados como metas pela CONCEDENTE.
- o. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONCEDENTE.
- p. Receber alunos, estagiários e pesquisadores da CONCEDENTE possibilitando que executem suas atividades acadêmicas nas dependências do restaurante, colaborando e participando do atendimento integral aos mesmos.
- q. Colaborar com as ações de Educação Nutricional promovidas pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.
- r. Viabilizar visitas a todas as dependências do restaurante, quando solicitado conforme Lei Municipal nº 2.825 de 23 de junho de 1999.
- s. Fica vedada à CONCESSIONÁRIA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o objeto do presente contrato, no interior do restaurante.
- t. Tomar ciência e providenciar todas as medidas cabíveis para a correção das não conformidades contratuais em tempo hábil.
- u. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA contratar vigilância física e/ou eletrônica para promover a segurança do Restaurante Escola, tendo em vista que movimentará um grande fluxo de dinheiro em espécie nas dependências onde serão executados os serviços.
- v. É vedada a comercialização, armazenamento e consumo de bebidas alcoólicas nas dependências da Universidade.
- w. É vedada a comercialização de cigarros e congêneres nas dependências da Universidade.
- x. A CONCESSIONÁRIA deverá obter a autorização da UNIRIO, caso seja necessário efetuar benfeitorias no restaurante.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



y. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas da licitação.

14. OBRIGAÇÕES DA UNIRIO

- a. Permitir o livre acesso dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA** ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da **UNIRIO**;
- b. Fornecer água e esgoto, gás e energia elétrica à **CONCESSIONÁRIA**.
- c. Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante simples ofício à **CONCESSIONÁRIA** no prazo de 24 horas de antecedência do novo horário;
- d. Fiscalizar os serviços, mediante **Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado pelos nutricionistas da PRAE**, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes;
- e. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da **Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, pelo(s) fiscal(ais) do contrato e pelo(s) Gestor(es) do Contrato**;
- f. Exigir da **CONCESSIONÁRIA** a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários;
- g. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da **CONCESSIONÁRIA**.

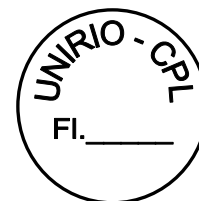
15. PREÇOS MÁXIMOS ACEITÁVEIS:

15.1. Restaurante Escola

- a. O preço para almoço e jantar será de **R\$8,50** por refeição, para estudantes de Graduação.
- b. O preço para almoço e jantar será de **R\$6,00** por refeição, para estudantes de Pós-Graduação.
- c. O preço para almoço e jantar será de **R\$11,00** por refeição, para servidores, terceirizados da UNIRIO e visitantes previamente autorizados pela PRAE.
- d. Os preços deverão ser mantidos pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, sem prejuízo de sua qualidade.
- e. A solicitação de alteração no valor dos preços praticados para o fornecimento das refeições fixados no Contrato, por parte da **CONCESSIONÁRIA**, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos de acordo com os índices do IGPM e com a justificativa devidamente fundamentada pela **CONCESSIONÁRIA**, a qual será analisada pelo(s) Gestor(res) e pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade.
- f. Quando da solicitação do reajustamento, este somente será concedido mediante negociação entre as partes, considerando-se os índices do IGPM.
- g. A **CONCEDENTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONCESSIONÁRIA**.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



h. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar-se de que os preços concessionários são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

15.2. Lanchonete do 4º andar

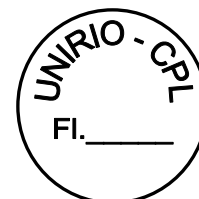
a. O preço para o café da manhã exclusivo para a comunidade acadêmica da Unirio será de **R\$2,00**.

b. Os preços para lanches e artigos de cafeteria que compõem o padrão mínimo estão estipulados na tabela a seguir:

TIPO DE LANCHE		PREÇOS MÁXIMOS ACEITÁVEIS
SANDUÍCHES	Pão na chapa	R\$ 2,00
	Pão com ovo	R\$ 2,80
	Pão com requeijão	R\$ 2,20
	Pão com queijo processado UHT (tipo Polenguinho®)	R\$ 3,00
	Queijo- quente	R\$ 3,50
	Queijo- quente de queijo minas	R\$ 3,50
	Misto- quente	R\$ 4,00
	Misto- quente de queijo minas	R\$ 4,00
	Hambúrguer	R\$ 4,50
	<i>Cheeseburger</i>	R\$ 5,50
	Sanduíche com grelhado	R\$ 5,50
ITENS ADICIONAIS	Ovo de galinha	R\$ 1,00
	Queijo prato e muçarela	R\$ 1,00
	Presunto	R\$ 1,00
	Hambúrguer	R\$ 1,00
SALGADOS SEMI- PRONTOS	Assados e/ou fritos	R\$ 4,20
	Integrais	R\$ 4,50
TAPIOCAS	Salgadas	R\$ 5,50
	Doces	R\$ 5,50
PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL	Porção com 7 unidades	R\$ 3,80
PIZZA	Pizza brotinho	R\$ 4,00
EMPADÃO E QUICHE	Empadão	R\$ 5,50



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



	Quiche	R\$ 5,50
BOLO	Bolo simples de fabricação própria	R\$ 3,20
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	Sanduíche natural	R\$ 5,50
	Biscoito tipo maisena	R\$ 3,00
	Biscoito tipo <i>cream cracker</i>	R\$ 3,00
	Biscoitos de polvilho	R\$ 3,50
	Barra de cereais	R\$ 2,20
BEBIDAS	Café	R\$ 1,80
	Café com leite	R\$ 2,50
	Achocolatado industrializado	R\$ 3,20
	Leite batido com fruta	R\$ 3,50
	Sucos naturais de fruta	R\$ 4,00
	Sucos de fruta industrializados comuns e dietéticos	R\$ 4,00
	Refrigerantes comuns e dietéticos	Lata pequena (250ml): R\$ 3,00
		Lata (350ml): R\$ 4,00
	Guaraná natural industrializado comum e dietético	R\$ 2,50
	Mate industrializado natural e com limão comum e dietético	R\$ 3,50
Água mineral com e sem gás	R\$ 1,50	
FRUTAS	Salada de frutas	Copo de 200 ml cheio: R\$ 3,00
		Copo de 300 ml cheio: R\$ 4,00
	Fruta embalada	R\$ 1,50
	Açaí com granola	Copo de 200 ml: R\$ 3,50
		Copo de 300 ml: R\$ 4,50
Copo de 500 ml: R\$ 6,50		

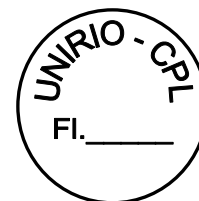
c. Os preços deverão ser mantidos pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, sem prejuízo de sua qualidade.

d. A solicitação de alteração no valor dos preços praticados para o fornecimento dos lanches fixados no Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos de acordo com os índices do IGPM e com a justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pelo(s) Gestor(res) e pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade.

e. Quando da solicitação do reajustamento, este somente será concedido mediante negociação entre as partes, considerando-se os índices do IGPM.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



f. A **CONCEDENTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONCESSIONÁRIA**.

g. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar-se de que os preços concessionários são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

16. DO SUBSÍDIO DAS REFEIÇÕES NO RESTAURANTE ESCOLA

a. A **CONCEDENTE** deverá subsidiar 50 a 62,5% do valor das refeições servidas aos estudantes de Graduação, para uma refeição no almoço e uma refeição no jantar, no mesmo dia;

b. Os usuários que contarão com subsídio alimentício por parte da **CONCEDENTE** efetuarão pagamento parcial das refeições diretamente à **CONCESSIONÁRIA**, sendo que esse usuário pagará de 37,5 a 50% do valor das refeições, enquanto que a diferença será paga pela **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA**, dependendo do percentual atingido na avaliação do serviço prestado;

c. Os usuários do Restaurante Escola que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente à **CONCESSIONÁRIA**, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie;

d. Para estudantes de Pós-Graduação, servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição. Será vedado o atendimento no Restaurante Escola a pessoas de fora da comunidade acadêmica da UNIRIO;

e. A **CONCEDENTE** disponibilizará um sistema informatizado de controle para as refeições servidas, discriminando os beneficiários de subsídio, alunos de pós-graduação, servidores e terceirizados;

f. O sistema informatizado irá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA**;

g. As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

a) No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a **CONCESSIONÁRIA** entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;

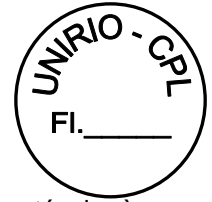
b) A **CONCEDENTE** terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela **CONCESSIONÁRIA** e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

h. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONCEDENTE por motivos imputáveis à CONCESSIONÁRIA.

b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários;

c) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONCESSIONÁRIA, por conta da não execução dos serviços.

i. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONCEDENTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONCESSIONÁRIA.

j. Junto com a Nota Fiscal apresentada pela CONCESSIONÁRIA será anexada a avaliação dos serviços prestados com uma nota final mensal, resultante da média aritmética das notas finais dos formulários preenchidos ao longo do mês de referência. A nota final mensal classificará a qualidade da prestação do serviço e determinará o percentual de pagamento a ser efetuado pela CONCEDENTE relativo ao número de refeições subsidiadas servidas no mês a que se refere, conforme quadro constante na alínea “j” do item 17.

k. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONCESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONCEDENTE;

l. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

m. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;

n. A CONCESSIONÁRIA regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

o. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONCESSIONÁRIA ou por outro meio previsto na legislação vigente, em até 30 (trinta) dias da data do atesto da Nota Fiscal pela CONCEDENTE;

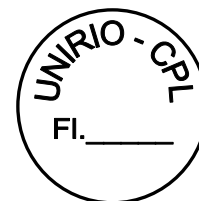
p. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

q. Em hipótese alguma haverá compensação financeira entre o valor devido pela CONCESSIONÁRIA à UNIRIO pela concessão de uso, e o valor devido pela UNIRIO à CONCESSIONÁRIA como subsídio das refeições dos estudantes de graduação.

17. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



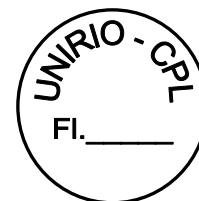
- a. A CONCESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização diária por parte da CONCEDENTE, tanto em critérios técnicos quanto administrativos relacionados à prestação de serviço, podendo ser aplicadas as sanções previstas em lei a qualquer tempo.
- b. Adicionalmente, será utilizado pela CONCEDENTE como critério para pagamento do subsídio à CONCESSIONÁRIA, formulário próprio para avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados, conforme ANEXO COMPLEMENTAR IV, de pleno conhecimento das partes. Esta avaliação será realizada pela equipe de Nutricionistas da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e também implicará na aplicação de sanções administrativas, quando for o caso.
- c. As avaliações com formulário poderão ser realizadas a qualquer tempo, dentro do horário de funcionamento da unidade, não sendo obrigação da CONCEDENTE dar ciência prévia à CONCESSIONÁRIA. O número mínimo estabelecido será de 6 (seis) avaliações por mês.
- d. Ao final de cada avaliação o Responsável Técnico ou Nutricionista do quadro da CONCESSIONÁRIA poderá se reunir com a CONCEDENTE, para apresentação e discussão do resultado.
- e. O formulário é composto por 6 itens de avaliação que contemplam os principais processos envolvidos na produção de alimentos (recepção de gêneros, higienização, pré-preparo e preparo, recursos humanos, dentre outros). Cada item de avaliação é composto pelas atividades desenvolvidas durante a execução do serviço. Serão atribuídos pontos a estas atividades, conforme o desempenho das mesmas, de acordo com o quadro abaixo:

PONTOS	CLASSIFICAÇÃO DO DESEMPENHO DAS ATIVIDADES
10	MUITO BOM
8	BOM
6	REGULAR
3	RUIM
0	ATIVIDADE NÃO REALIZADA

- f. Após a atribuição de pontos às atividades que integram cada item, será calculada a média aritmética do item em questão (somatório dos pontos de cada atividade, dividido pelo número de atividades).
- g. Após a avaliação de todos os itens será calculada a nota final do formulário, resultante do somatório das médias de cada item, dividido pelo número total de itens (nove).
- h. Quando a nota final de 1 (um) formulário for inferior a 8,0 a CONCEDENTE deverá informar à CONCESSIONÁRIA o motivo da avaliação, com objetivo de dar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos.
- i. A CONCEDENTE poderá determinar prazo para a correção dos problemas encontrados e/ou a CONCESSIONÁRIA poderá solicitar prazo para a correção de determinado item. Estas solicitações deverão ser realizadas formalmente, por escrito e acordadas entre as partes. Até a finalização dos prazos estabelecidos o item em questão não será avaliado pela CONCEDENTE.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



j. Ao final de cada mês será atribuída à prestação de serviços uma nota final mensal, resultante da média aritmética das notas finais dos formulários preenchidos ao longo do mês de referência. A nota final mensal classificará a qualidade da prestação do serviço e determinará o percentual de pagamento a ser efetuado pela CONCEDENTE relativo ao número de refeições subsidiadas servidas no mês a que se refere, conforme quadro abaixo:

NOTA FINAL MENSAL	CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	PERCENTUAL DE PAGAMENTO
8,0 a 10	Satisfatória	100%
7,0 a 7,9	Parcialmente satisfatória	90%
<7,0	Insatisfatória	80%

k. A aplicação dos formulários de avaliação terá início no segundo mês da prestação de serviço.

18. DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

a. A CONCESSIONÁRIA deverá dar início à prestação dos serviços, em ambos locais, no **prazo máximo** de 7 (sete) dias a contar da assinatura do contrato.

19. DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

a. A empresa pagará **mensalmente** à UNIRIO, pela Concessão de Uso de Espaço Público do **Restaurante Escola**, com ônus, **o valor ofertado pela empresa vencedora**, incluindo os custos com energia elétrica, gás, água e esgoto.

b. A empresa pagará **mensalmente** à UNIRIO, pela Concessão de Uso de Espaço Público da **lanchonete do 4º andar**, com ônus, **o valor ofertado pela empresa vencedora**, incluindo os custos com energia elétrica, água e esgoto.

c. A **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU), em favor da UNIRIO.

d. Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.

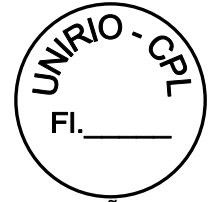
e. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso;

f. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela fiscalização do contrato e pela Administração Superior da Universidade, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93;

g. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a Concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela UNIRIO, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



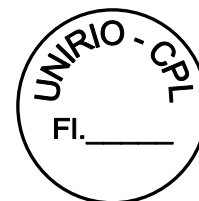
- h. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão onerosa, deverá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo;
- i. A solicitação de alteração no valor do pagamento mensal da concessão de uso, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pela gestão do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;
- j. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração Superior da Universidade ou por dispositivo legal;
- k. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da concessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;
- l. Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 10 (dez) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;
- m. O requerimento para redução do valor deverá ser entregue ao(s) Gestor(es) do Contrato da UNIRIO, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.
- n. A Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

20. DA VISITA AO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- a. Poderá ser realizada vistoria, pelos licitantes, nos locais onde serão executados os serviços objetos do pregão, no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da Sessão Pública da Licitação, com o fim de identificação dos elementos necessários para a formulação de suas propostas.
- b. Os licitantes não poderão justificar quaisquer falhas ou omissões em suas propostas, bem como se eximir de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do contrato.
- c. A licitante deverá agendar a vistoria, esta deverá ser marcada previamente, em horário de expediente normal da UNIRIO, após leitura minuciosa do Edital, pelo telefone (21) 2542-7589, com as nutricionistas da PRAE, que acompanharão a licitante.
- d. Após a realização da visita, as licitantes receberão o atestado de visita técnica devidamente assinado, datado e carimbado.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



**ANEXO COMPLEMENTAR I DETALHAMENTO DO SERVIÇO
DO RESTAURANTE ESCOLA**

COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR

Estrutura	Tipo de preparação
Entrada (2 tipos)	Vegetal A folhoso
	Vegetal A não folhoso ou vegetal B ou fruta
Prato proteico (2 tipos)	Aves/carne bovina/carne suína/peixe/lingüiça e outros
	Ovo/à base de ovos ou preparação vegana
Guarnição (1 tipo)	Preparação elaborada à base de vegetal A, B ou C
	Massa
	Preparações farináceas
Acompanhamentos (3 tipos)	Arroz branco
	Arroz integral
	Feijão preto
Bebida (1 tipo)	Guaraná natural/mate/refresco de fruta com e sem açúcar

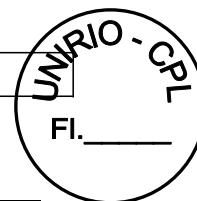
FREQUENCIA E TIPOS DE PREPARAÇÃO

Estrutura	Tipo de preparação	Frequência
Entrada	Vegetal A folhoso	Diariamente
	Vegetal A não folhoso ou vegetal B	3 vezes na semana
	Fruta	2 vezes na semana
Prato protéico	Aves Carne bovina Pescados Carne suína Lingüiça ou outros (carne seca, costela, feijoada)	2 a 3 vezes na semana 2 a 3 vezes na semana Quinzenalmente Mensalmente Mensalmente
	Ovos/preparação à base de ovos Preparação vegana	2 a 3 vezes na semana 2 a 3 vezes na semana
Guarnição	Preparação à base de vegetal A ou B	3 vezes na semana
	Preparação à base de vegetal C ou preparação farinácea	1 a 2 vezes na semana
	Massa (sem recheio)	Quinzenalmente
Acompanhamentos	Arroz branco Arroz integral Feijão preto	Diariamente Diariamente Diariamente



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



Bebida	Guaraná natural ou mate ou refresco de fruta com e sem açúcar	Diariamente
---------------	---	-------------

Características exigidas:

1. Os gêneros utilizados na composição do cardápio deverão ser variados.
2. A entrada não poderá conter qualquer tipo de tempero (azeite, sal, vinagre) adicionado previamente ao serviço de distribuição, devendo cada usuário temperá-la ao seu gosto e condição de saúde.
3. O vegetal A folhoso deverá ser servido em recipientes diferentes dos vegetais A não folhosos/vegetais B ou frutas.
4. Não deve haver repetição da combinação de vegetais da salada na mesma semana.
5. As hortaliças/temperos cebola, cebolinha, salsa, manjeriço, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançados como itens da composição de saladas.
6. Os molhos acrescentados nas guarnições ou pratos proteicos devem ser considerados um elemento decorativo e complementar das preparações, não devendo interferir na porção de cada um desses alimentos.
7. Não deverão ser utilizados produtos cárneos (carne bovina, de aves, suínas, pescados, frios, embutidos, carnes salgadas, vísceras ou miúdos) na elaboração da opção proteica, saladas, guarnições e acompanhamentos.
8. Poderão ser utilizados queijos e ovos como ingredientes das guarnições e pratos proteicos.
9. As carnes deverão ser servidas isentas de nervuras e aparas.
10. As carnes com osso deverão possuir no mínimo 120 gramas de parte comestível.
11. Preparações como o espeto misto deverá conter a seguinte proporção: 40% de carne bovina, 40% de carne de peito de frango e 20% de lingüiça suína ou de frango.
12. No dia que a opção proteica for ovos/à base de ovos, a guarnição deverá ser obrigatoriamente à base de vegetais A, B ou C.
13. Nos dias em que o prato proteico tiver menor aceitação (carne suína, peixe, lingüiça, carne seca, feijoada, dentre outros) a opção deverá ser a base de ovos.
14. Na elaboração do cardápio, a frequência dos pratos proteicos estabelecida como 2 a 3 vezes na semana (aves, carne bovina, ovos/preparação a base de ovos e preparação vegana), deverá ser alternada. Por exemplo, se uma semana apresentar aves 2 vezes e carne bovina 3 vezes, a semana seguinte deverá apresentar aves 3 vezes e carne bovina 2 vezes; da mesma forma deverá ocorrer com a opção vegetariana.
15. As bebidas não poderão ser repetidas na mesma semana e deverão ser oferecidas com e sem açúcar.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



PORÇÕES

Estrutura	Tipo de preparação	Quantidade
Prato protéico	Carne bovina moída	120g
	Carne bovina fracionada	120g
	Carne bovina inteira	120g
	Carne bovina com osso	200g
	Filé de frango	120g
	Aves com osso	200g
	Filé de peixe	120g
	Posta de peixe	160g
	Carne suína sem osso	120g
	Carne suína com osso	200g
	Lingüiça	120g
	Carne seca	130g
	Ovos	100g
Preparação Vegana	120g	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



**ANEXO COMPLEMENTAR II DETALHAMENTO
DO SERVIÇO DA LANCHONETE**

**COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ EXCLUSIVO PARA A COMUNIDADE ACADÊMICA DA
UNIRIO**

ESTRUTURA	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA	PORÇÃO
Pão	francês	Diariamente	50 gramas
Margarina ou manteiga	com sal	Diariamente	10 gramas
Leite	integral sem açúcar	Diariamente	170 ml
Café	com e sem açúcar	Diariamente	80 ml

Observações:

1. O pão deverá ser servido recheado com a margarina ou manteiga e embalado individualmente.
2. O café com e sem açúcar deverá ser acondicionado em recipientes térmicos.
3. O leite sem açúcar deverá ser acondicionado em recipiente térmico.

PADRÃO MÍNIMO DE LANCHES E ARTIGOS DE CAFETERIA

TIPO DE LANCHE		DESCRIÇÃO/ PORÇÃO
SANDUÍCHES	Pão na chapa	Pão francês com manteiga ou margarina
	Pão com ovo	Pão francês com 1 ovo frito Manteiga ou margarina (opcional do cliente)
	Pão com requeijão	Pão de forma branco, integral e pão francês Requeijão
	Pão com queijo processado UHT (tipo Polenguinho®)	Pão de forma branco, integral e pão francês Queijo processado UHT – 1 unidade
	Queijo-quente	Pão de forma branco, integral e pão francês Queijo prato (2 fatias - 15 gramas cada) Manteiga ou margarina (opcional do cliente)
	Queijo-quente de queijo minas	Pão de forma branco, integral e pão francês Queijo minas frescal (1 fatia grande que preencha todo pão) Manteiga ou margarina (opcional do cliente)
	Misto-quente	Pão de forma branco, integral e pão francês Queijo prato (1 fatia - 15 gramas) Presunto (1 fatia – 15 gramas) Manteiga ou margarina (opcional do cliente)
	Misto-quente de queijo minas	Pão de forma branco, integral e pão francês Queijo minas frescal (1 fatia grande que preencha todo pão) Presunto (1 fatia – 15 gramas) Manteiga ou margarina (opcional do cliente)
	Hambúrguer	Pão próprio para hambúrguer Hambúrguer bovino ou de frango (1 unidade) Alface, tomate e batata palha



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



	<i>Cheeseburger</i>	Pão próprio para hambúrguer Hambúrguer bovino ou de frango (1 unidade) Queijo prato ou muçarela (1 fatia - 15 gramas) Alface, tomate e batata palha
	Sanduíche com grelhado	Pão de forma branco, integral, pão francês e pão de hambúrguer Peito de frango e bife grelhado (120 gramas)
		Queijo prato, muçarela (2 fatias – 15 gramas cada) e queijo minas (1 fatia grande) Alface, tomate, cenoura ou beterraba ralada
ITENS ADICIONAIS	Ovo de galinha	1 unidade
	Queijo prato e muçarela	Fatia com 15 gramas
	Presunto	Fatia com 15 gramas
	Hambúrguer	1 unidade
SALGADOS SEMI-PRONTOS	Assados e/ou fritos	Deverá ser oferecido no mínimo 5 sabores diferentes diariamente, sendo no máximo 2 fritos. Oferecer 1 opção vegetariana.
	Integrais	Deverá ser oferecido no mínimo 4 sabores diferentes diariamente, sem frituras. Oferecer 2 opções vegetarianas.
TAPIOCAS	Salgadas	Deverá ser oferecido no mínimo 3 opções de recheio diariamente.
	Doces	Deverá ser oferecido no mínimo 2 opções de recheio diariamente.
PÃO DE QUEIJO	Tipo coquetel	Porção de 7 unidades (aproximadamente 100g)
PIZZA	Pizza brotinho	Deverá ser oferecido no mínimo 2 sabores (muçarela e calabresa)
EMPADÃO E QUICHE	Empadão	Aproximadamente 350g Deverá ser oferecido no mínimo 1 sabor diariamente.
	Quiche	Aproximadamente 300g Deverá ser oferecido no mínimo 1 sabor diariamente, sendo este vegetariano.
BOLO	Bolo simples de fabricação própria	1 fatia média Deverá ser oferecido no mínimo 1 sabor diariamente (fubá, chocolate, coco, etc).
	Sanduíche natural	Mínimo de 130g Deverá ser oferecido no mínimo 3 sabores diferentes diariamente, sendo 1 sabor vegetariano.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



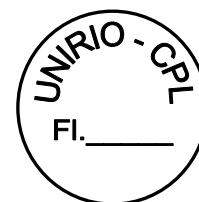
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	Biscoito tipo maisena	Embalagem de 200g
	Biscoito tipo <i>cream cracker</i>	Embalagem de 200g
	Biscoito de polvilho	Embalagem de 100g
	Barra de cereais	Embalagem de 22g
BEBIDAS	Café	100ml
	Café com leite	200ml
	Achocolatado industrializado	200ml
	Leite batido com fruta	300ml Deverá ser oferecido no mínimo 2 sabores diariamente.
	Sucos naturais de fruta	300ml Deverá ser oferecido no mínimo 2 sabores diariamente, sendo um deles obrigatoriamente de laranja.
	Sucos de fruta industrializados comuns e dietéticos	Caixinha e lata
	Refrigerantes comuns e dietéticos	Lata pequena (250ml) e Lata (350ml)
	Guaraná natural industrializado comum e dietético	Copo (290ml)
	Mate industrializado natural e com limão comum e dietético	Copo/garrafa (300ml)
	Água mineral com e sem gás	500ml
FRUTAS	Salada de frutas	Deverá ser composta por, no mínimo, 4 frutas distintas Copo de 200 ml cheio Copo de 300 ml cheio
	Fruta embalada	1 unidade de fruta da época embalada em plástico
	Açaí com granola	Copo de 200 ml Copo de 300 ml Copo de 500 ml

Observações:

- Nos sanduíches em que há mais de um tipo de pão, de queijo, de proteína (peito de frango e bife) na descrição, o cliente poderá escolher o tipo de sua preferência, de modo que todas as opções deverão estar disponíveis.
- Os itens adicionais poderão ser acrescentados aos sanduíches conforme solicitação dos clientes.
- Os salgados assados, fritos e integrais não poderão ter peso inferior a 120 gramas.
- Os sanduíches naturais não poderão ser preparados pela CONTRATADA, admitindo-se apenas versões industrializadas deste item.
- Sanduíches, tapiocas, leite batido com fruta e sucos naturais de fruta deverão ser preparados na hora de serem servidos. O pré-preparo poderá ser realizado previamente.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**

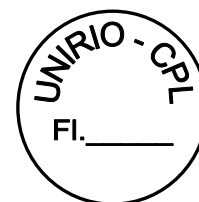


**ANEXO COMPLEMENTAR III
LISTA PRELIMINAR DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS DE REFEITÓRIO E UTENSÍLIOS DO
RESTAURANTE ESCOLA**

Descrição do material	Quantitativo
CALDEIRÃO A GÁS 300L	02
CALDEIRÃO A GÁS 500L	01
FORNO DE CONVECÇÃO COMBINADO ELÉTRICO	01
FORNO DE CONVECÇÃO COMBINADO À GÁS	02
FOGÃO À GÁS 8 BOCAS	01
CHAPA BIFETEIRA À GÁS	01
MESAS INOX DE DIVERSOS TAMANHOS	09
COIFA INOX DE CENTRO SOBRE FOGÃO À GÁS 8 BOCAS E CHAPA BIFETEIRA À GÁS	01
COIFA INOX DE PAREDE SOBRE 3 CALDEIRÕES À GÁS	01
COIFA INOX DE PAREDE <i>Obs: localizada na cocção</i>	01
COIFA INOX DE PAREDE SOBRE 1 FORNO COMBINADO A GÁS <i>Obs: área de pré-preparo</i>	01
TAMPOS COM PIA INOX DE DIVERSOS TAMANHOS	08
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15L	01
LIQUIDIFICADOR 1,5L	02
BATEDEIRA DE MASSAS 40L	01
PRATELEIRAS INOX	02
CONTAINER PARA LIXO 120L (lixeiras verdes)	11
CARRO PARA LIXO 240L (lixeiras brancas)	04
PIA DE LAVAGEM DE MÃOS	04
BEBEDOUROS	03
CESTO PARA LIXO INOX COM PEDAL 30L (Tramontina)	11
ESTANTES INOX DE DIVERSOS TAMANHOS	37
ESTRADOS INOX GRADEADOS	07
BALANÇA DE PLATAFORMA 300 KG	01



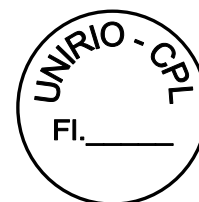
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



CARROS PLATAFORMA	02
REFRIGERADOR VERTICAL 2 PORTAS	01
REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS	03
REFRIGERADOR HORIZONTAL 3 PORTAS	02
REFRIGERADOR HORIZONTAL 2 PORTAS	01
BALANÇA DE BANCADA 15 KG	02
MOEDOR DE CARNE	01
AMACIADOR DE BIFES	01
CARROS DE DETRITOS COM PEDAL 80L	06
CARROS DE DETRITOS SEM PEDAL 80L	04
DESCASCADOR DE LEGUMES	01
MESA PARA SELEÇÃO DE HORTIFRUTI	01
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	01
CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS	04
MESA PARA SELEÇÃO DE CEREAIS	02
CORTADOR DE FRIOS	01
MIXER/TRITURADOR	01
BATEDEIRA DE MASSA DE MESA 5L	01
LAVA BOTAS	01
PANELEIRO INOX	06
CARRO CUBA	01
CARRO INOX 2 PLANOS	05
MESA DE RECEBIMENTO DE LOUÇA SUJA COM 2 FUROS DE DETRITOS	01
MESA INOX PRA LAVADORA DE LOUÇAS DE ENTRADA COM PIA	01
MESA INOX PRA LAVADORA DE LOUÇAS DE SAÍDA	01
LAVADORA DE LOUÇAS 203 GAVETAS/HORA	01
GUICHE DE DEVOLUÇÃO PARA 16 BANDEJAS	01
LIXEIRA VAI E VEM 100L	05
PASS-TROUGH AQUECIDO 4 PORTAS	02
PASS-TROUGH REFRIGERADO 2 PORTAS	02



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

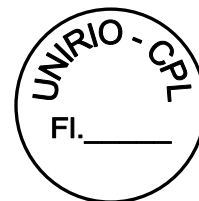


BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO 3 GN's FRIOS E 5 GN's QUENTES	02
REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 150L	02
ARMÁRIOS PARA VESTIÁRIOS 6 PORTAS, SENDO 2 PORTAS POR COLUNA	02
ARMÁRIOS PARA VESTIÁRIOS 4 PORTAS, SENDO 2 PORTAS POR COLUNA	04
ARMÁRIOS PARA VESTIÁRIOS 2 PORTAS, SENDO 2 PORTAS POR COLUNA	01
ESGUICHO DE PRÉ-LAVAGEM	05
TORNEIRA DE BANCADA EM INOX COM SENSOR INFRAVERMELHO DE ACIONAMENTO AUTOMÁTICO PARA PIAS DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS.	03
GASTRONORM INOX 1/1, COM ALÇA, COM TAMPA Medidas: 530 x 325 x 100mm profundidade Medidas da tampa: 530 x 325mm	60
GASTRONORM INOX 1/1, COM ALÇA, COM TAMPA Medidas: 530 x 325 x 200mm profundidade Medidas da tampa: 530 x 325mm	35
MESAS PARA REFEITÓRIO (04 CADEIRAS)	10
MESAS PARA REFEITÓRIO (06 CADEIRAS)	50
CADEIRAS DE REFEITÓRIO	340
LEITOR OPTICO DE CÓDIGO DE BARRAS	02

Os equipamentos e suas quantidades exatas serão entregues à CONCESSIONÁRIA no início da prestação dos serviços, após o inventário realizado pela CONCEDENTE.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**

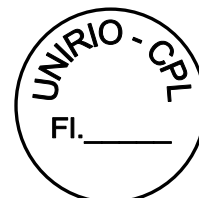


**ANEXO COMPLEMENTAR IV
Formulário de Avaliação do Serviço Prestado**

DATA DA AVALIAÇÃO:		HORÁRIO AVALIADO:
REFEIÇÕES AVALIADAS: () ALMOÇO () JANTAR		
ITENS PARA AVALIAÇÃO		PONTOS
ITEM 1. Recepção e estoque de gêneros		
1.1. Horários de recebimento não interferem na rotina do serviço.		
1.2. Procedimento adequado para os gêneros reprovados.		
1.3. Condições de armazenamento (acondicionamento, higiene ambiental, temperatura, prazo de validade adequados).		
1.4. Produtos de limpeza são armazenados separadamente dos gêneros alimentícios.		
Média item 1		
ITEM 2. Planejamento e execução dos cardápios		
2.1. Cardápio semanal afixado em local visível para o conhecimento dos usuários.		
2.2. As preparações do cardápio são mantidas sem alterações em relação ao que foi aprovado do início ao fim da distribuição das refeições.		
Média item 2		
ITEM 3. Higienização		
3.1. Higienização adequada das mãos dos manipuladores de alimentos.		
3.2. Hortifruti a serem consumidos crus higienizados adequadamente.		
3.3. Hortifruti que serão coccionados higienizados adequadamente.		
3.4. Fluxo de operações internas que evite qualquer tipo de contaminação.		
3.5. Instalações físicas, equipamentos e utensílios higienizados adequadamente (produtos específicos, diluição e tempo de contato corretos).		
3.6. Registro em planilha específica da periodicidade da higienização de instalações físicas e equipamentos.		
3.7. Acondicionamento adequado do lixo e retirada do lixo em sacos plásticos, no horário adequado e sempre que necessário.		
3.8. Controle de pragas e vetores dentro da validade (por empresa especializada, conforme a periodicidade da legislação, comprovantes contendo a validade dos procedimentos).		
3.9. Itens necessários à higiene de mãos em quantidade adequada e durante todo o horário de funcionamento para funcionários e usuários do restaurante (sabonete líquido neutro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalhas de papel não reciclado, papel higiênico).		
Média item 3		
ITEM 4. Pré-preparo e preparo		
4.1. Todos os utensílios necessários ao processo produtivo estão disponíveis em quantidade suficiente.		
4.2. Funcionários não realizam ações que constituam risco de contaminação de alimentos.		
4.3. Exposição de alimentos durante a manipulação à temperatura ambiente ocorre no tempo mínimo necessário para evitar contaminação/deterioração.		



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



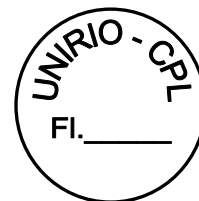
4.4.Descongelamento executado em condições adequadas.	
4.5.Matéria-prima aberta e não utilizada na sua totalidade acondicionada adequadamente.	
4.6.Água filtrada para o preparo de bebidas.	
Média item 4	
ITEM 5. Distribuição	
5.1.Respeita os horários de distribuição.	
5.2.Acondicionamento e identificação adequados dos alimentos prontos para consumo.	
5.3.Critérios de tempo e temperatura (para alimentos e equipamentos) são obedecidos e registrados em planilha específica.	
5.4.Talheres, pratos e bandejas expostos adequadamente na linha de distribuição.	
5.5.Todos os utensílios necessários estão disponíveis em quantidade suficiente para evitar a interrupção da distribuição.	
5.6.O porcionamento atende ao estabelecido.	
5.7.As preparações encontram-se dentro dos padrões sensoriais estabelecidos e mantêm o mesmo padrão de qualidade do início ao final da distribuição.	
5.8.Disponibilidade na ilha de temperos do refeitório de todos os itens descritos no Termo de Referência, durante todo o período de distribuição do almoço e jantar. (vinagre, azeite, sal, adoçante, palitos de dente embalados individualmente, guardanapos de papel e copos descartáveis).	
5.9.A distribuição ocorre sem demora para a reposição das preparações e sem atrasos ou transtornos para os usuários.	
5.10.É realizada adequadamente coleta diária e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações.	
5.11.Os balcões térmicos e o refeitório são mantidos limpos durante a distribuição das refeições.	
5.12.Descarte adequado das sobras e dos restos.	
Média item 5	
ITEM 6. Recursos humanos	
6.1.Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, distribuído em número suficiente entre os setores da unidade para a execução das atividades.	
6.2.Mantém obrigatoriamente Nutricionista, durante todo o período de prestação dos serviços, supervisionando todas as atividades desenvolvidas pela equipe e acompanhando a distribuição de almoço e jantar.	
6.3.Funcionários em perfeitas condições de saúde para desempenhar suas atividades.	
6.4.Funcionários utilizam uniformes limpos e completos e EPI em perfeito estado de conservação e adequados às tarefas desempenhadas.	
6.5.Funcionários mantêm rigoroso asseio pessoal (cabelos protegidos, unhas aparadas, sem esmaltes, sem barba, sem adornos pessoais, sem perfumes, sem portar telefone móvel e utilizar fones de ouvido, sem fumar).	
Média item 6	
NOTA FINAL	

NA – não avaliado

Profissional responsável pela avaliação:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



ANEXO II
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº. QUE ENTRE SI CELEBRAM A _____ E A EMPRESA _____, PARA A CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DESTA UNIVERSIDADE (RESTAURANTE ESCOLA E LANCHONETE DO 4º ANDAR DO PRÉDIO DO RESTAURANTE ESCOLA) PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) E FORNECIMENTO DE LANCHES E ARTIGOS DE CAFETERIA, RESPECTIVAMENTE, À COMUNIDADE DA UNIRIO. ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS.

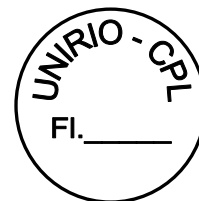
AOS DO MÊS DE DO ANO DE DOIS MIL E DEZESSETE, A _____, (_____), Fundação Pública, instituída nos termos da Lei _____, de ____ de _____ de _____, com sede e foro nesta Cidade do Rio de Janeiro, Capital do Estado do mesmo nome, situada na _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, doravante denominada simplesmente _____, neste ato representada pela sua _____, Sr (a). _____, portador da Carteira de Identidade Nº. _____, inscrito no CPF sob nº. _____, encontrada no endereço, nesta cidade, designado pela Portaria Nº. ____/20__, de ____/____/20__, publicada no D. O. U., Seção ____, de ____/____/20__, no uso das atribuições que lhe confere, de outro lado, a _____, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, sob o nº. _____ estabelecida à Rua _____, n.º ____, _____, na Cidade....., Estado _____, daqui por diante designada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada por seu Diretor _____, _____, _____, carteira de identidade n.º _____, CPF n.º _____, no uso das atribuições que lhe confere _____ (indicação do instrumento que confere poderes para representar a empresa na assinatura do contrato), têm entre si justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto na Lei 8.666/1993 e suas respectivas alterações, Lei nº. 9.069/95, Lei nº. 10.522 de 19/07/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 02 de 11/10/2010, Decreto nº. 3.722/01, Decreto nº. 4.358 de 05/09/2002 e demais Legislações Vigentes e conforme Processo nº. _____, o presente Contrato, mediante as disposições expressas nas seguintes cláusulas, ao Edital de licitação e a proposta do licitante vencedor.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a Concessão administrativa de uso de duas unidades de alimentação desta Universidade (**Restaurante Escola e lanchonete do 4º andar do prédio do Restaurante Escola**) para empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para fornecimento de refeições (almoço e jantar) e fornecimento de lanches e artigos de cafeteria, respectivamente, à comunidade da UNIRIO. Assegurando uma



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



alimentação balanceada e condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos, na conformidade do edital do PREGÃO ELETRÔNICO, Nº. ____/2017, às folhas a....., do processo nº. _____, cujos anexos às folhas a, proposta de fls. n.º ... a ..., e demais documentos integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

CLÁUSULA SEGUNDA - LOCAL DE EXECUÇÃO

I. **Restaurante Escola**, localizado na Avenida Pasteur, 436/458 – 1º e 2º andares – Urca – Rio de Janeiro/RJ.

II. **Lanchonete**, localizada na Avenida Pasteur, 436/458 – 4º andar – Prédio Anexo ao Restaurante Escola – Urca – Rio de Janeiro/RJ.

CLÁUSULA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

14.1. Credenciar por escrito, junto à CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar este fato previamente ao Fiscal de Contrato.

14.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4), que responderá pela responsabilidade técnica de cada estabelecimento, bem como quantitativo de profissionais de acordo com os parâmetros do Conselho Federal de Nutricionistas, atendendo às Resoluções CFN nº 419/2008 e CFN nº 380/2005.

14.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar anualmente o registro válido da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (Certidão de Registro e Quitação).

14.4. A comprovação do vínculo empregatício do(s) Nutricionistas(s) deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

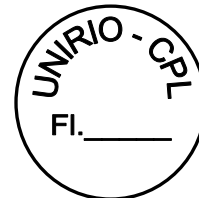
14.5. A contratação de cooperativas é vedada nesta licitação, pela impossibilidade do serviço ser executado com autonomia pelos cooperados e por haver relação de subordinação, na forma do Art. 4º, inciso I, da Instrução Normativa nº 02/2008 e alterações posteriores, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, doravante denominada IN nº 02/2008, e do Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.

14.6. Caberá ao Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA a elaboração e apresentação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), estando estes adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

14.8. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar comprovação do vínculo empregatício de todos os funcionários que estejam envolvidos nos serviços prestados. Deverá apresentar ainda uma ficha com todos os dados pessoais de todos os seus empregados envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução dos serviços e no caso de alteração do quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas imediatamente.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



14.9. A comprovação do vínculo empregatício dos funcionários no item acima deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

14.10. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras 7 e 9, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

14.11. Garantir que as instalações físicas, equipamentos e mobiliários cedidos pela CONCEDENTE, sejam de uso exclusivo para executar o objeto deste contrato.

14.11. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar durante todo o período do almoço e do jantar no mínimo 2 (dois) computadores e operadores de caixa para função de pagamento das refeições na entrada do restaurante e manter em funcionamento o pagamento das refeições por meio eletrônico (cartões de crédito e débito) e em dinheiro.

14.13. Controlar e fornecer, diariamente, à CONCEDENTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio;

14.13. Em casos de falta de energia e/ou de internet o controle de acesso ao restaurante, bem como do quantitativo de refeições servidas deverão ser realizados manualmente e encaminhados formalmente por escrito à CONCEDENTE. A Universidade não se responsabilizará pelo subsídio a pessoas que não façam parte do quadro de discentes de graduação.

14.14. Participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as socioambientais estipulados como metas pela CONTRATANTE.

14.15. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE.

14.16. Receber alunos, estagiários e pesquisadores da CONTRATANTE possibilitando que executem suas atividades acadêmicas nas dependências do restaurante, colaborando e participando do atendimento integral aos mesmos.

14.17. Colaborar com as ações de Educação Nutricional promovidas pela Direção de Assuntos Estudantis.

14.18. Viabilizar visitas a todas as dependências do restaurante, quando solicitado conforme Lei Municipal nº 2.825 de 23 de junho de 1999.

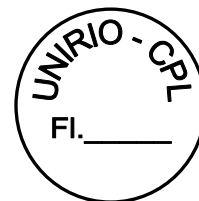
14.19. Fica vedada à CONCESSIONÁRIA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o objeto do presente contrato, no interior do restaurante.

14.20. Tomar ciência e providenciar todas as medidas cabíveis para a correção das não conformidades contratuais em tempo hábil.

14.21. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA contratar vigilância física e/ou eletrônica para promover a segurança do Restaurante Escola, tendo em vista que



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



movimentará um grande fluxo de dinheiro em espécie nas dependências onde serão executados os serviços.

14.22. É vedada a comercialização, armazenamento e consumo de bebidas alcoólicas nas dependências da Universidade.

14.23. É vedada a comercialização de cigarros e congêneres nas dependências da Universidade.

14.24. A CONCESSIONÁRIA deverá obter a autorização da UNIRIO, caso seja necessário efetuar benfeitorias no restaurante.

14.25. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas da licitação.

14.26. As obrigações previstas **no item 11.2 do Termo de Referência – ANEXO I**, e outras que constem naquele instrumento.

CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES DA UNIRIO

15.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA** ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da **UNIRIO**;

15.2. Disponibilizar água e esgoto, gás e energia elétrica à **CONCESSIONÁRIA**;

15.3. Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante simples ofício à **CONCESSIONÁRIA** no prazo de 24 horas de antecedência do novo horário;

15.4. Fiscalizar os serviços, mediante **Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado pelas nutricionistas da PRAE**, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes;

15.5. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da **Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, pelo fiscal do contrato e pelo Gestor do Contrato**;

15.6. Exigir da **CONCESSIONÁRIA** a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários; e

15.7. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA QUINTA - DO SUBSÍDIO

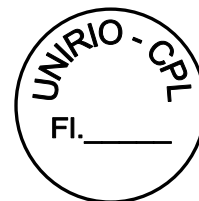
a. A **CONCEDENTE** deverá subsidiar **50 a 62,5%** do valor das refeições servidas aos estudantes de Graduação, para uma refeição no almoço e uma refeição no jantar, no mesmo dia;

b. Os usuários que contarão com subsídio alimentício por parte da **CONCEDENTE** efetuarão pagamento parcial das refeições diretamente à **CONCESSIONÁRIA**, sendo que esse usuário pagará de **37,5 a 50%** do valor das refeições, enquanto que a diferença será paga pela **CONCEDENTE** à **CONCESSIONÁRIA**, dependendo do percentual atingido na avaliação do serviço prestado;

c. Os usuários do Restaurante Escola que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente à **CONCESSIONÁRIA**, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



d. Para estudantes de Pós-Graduação, servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição. Será vedado o atendimento no Restaurante Escola a pessoas de fora da comunidade acadêmica da UNIRIO;

e. A CONCEDENTE disponibilizará um sistema informatizado de controle para as refeições servidas, discriminando os beneficiários de subsídio, alunos de pós-graduação, servidores e terceirizados;

f. O sistema informatizado irá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA;

g. As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

a) No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONCESSIONÁRIA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;

b) A CONCEDENTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONCESSIONÁRIA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

h. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONCEDENTE por motivos imputáveis à CONCESSIONÁRIA.

b) O valor de pagamento das refeições subsidiadas pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários;

c) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONCESSIONÁRIA, por conta da não execução dos serviços.

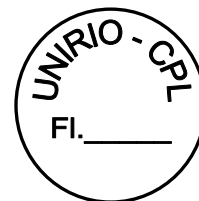
i. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONCEDENTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONCESSIONÁRIA.

j. Junto com a Nota Fiscal apresentada pela CONCESSIONÁRIA será anexada a avaliação dos serviços prestados com uma nota final mensal, resultante da média aritmética das notas finais dos formulários preenchidos ao longo do mês de referência. A nota final mensal classificará a qualidade da prestação do serviço e determinará o percentual de pagamento a ser efetuado pela CONCEDENTE relativo ao número de refeições subsidiadas servidas no mês a que se refere, conforme quadro constante na alínea "j" do item 17.

k. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONCESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONCEDENTE;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



- l. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- m. Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;
- n. A CONCESSIONÁRIA regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;
- o. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONCESSIONÁRIA ou por outro meio previsto na legislação vigente, em até 30 (trinta) dias da data do atesto da Nota Fiscal pela CONCEDENTE;
- p. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- q. Em hipótese alguma haverá compensação financeira entre o valor devido pela CONCESSIONÁRIA à UNIRIO pela concessão de uso, e o valor devido pela UNIRIO à CONCESSIONÁRIA como subsídio das refeições dos estudantes de graduação.

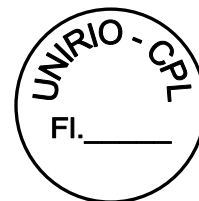
CLÁUSULA SEXTA - AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

- a. A CONCESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização diária por parte da CONCEDENTE, tanto em critérios técnicos quanto administrativos relacionados à prestação de serviço, podendo ser aplicadas as sanções previstas em lei a qualquer tempo.
- b. Adicionalmente, será utilizado pela CONCEDENTE como critério para pagamento do subsídio à CONCESSIONÁRIA, formulário próprio para avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados, conforme ANEXO COMPLEMENTAR IV, de pleno conhecimento das partes. Esta avaliação será realizada pela equipe de Nutricionistas da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e também implicará na aplicação de sanções administrativas, quando for o caso.
- c. As avaliações com formulário poderão ser realizadas a qualquer tempo, dentro do horário de funcionamento da unidade, não sendo obrigação da CONCEDENTE dar ciência prévia à CONCESSIONÁRIA. O número mínimo estabelecido será de 6 (seis) avaliações por mês.
- d. Ao final de cada avaliação o Responsável Técnico ou Nutricionista do quadro da CONCESSIONÁRIA poderá se reunir com a CONCEDENTE, para apresentação e discussão do resultado.
- e. O formulário é composto por 6 itens de avaliação que contemplam os principais processos envolvidos na produção de alimentos (recepção de gêneros, higienização, pré-preparo e preparo, recursos humanos, dentre outros). Cada item de avaliação é composto pelas atividades desenvolvidas durante a execução do serviço. Serão atribuídos pontos a estas atividades, conforme o desempenho das mesmas, de acordo com o quadro abaixo:

PONTOS	CLASSIFICAÇÃO DO DESEMPENHO DAS ATIVIDADES
10	MUITO BOM
8	BOM



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



6	REGULAR
3	RUIM
0	ATIVIDADE NÃO REALIZADA

f. Após a atribuição de pontos às atividades que integram cada item, será calculada a média aritmética do item em questão (somatório dos pontos de cada atividade, dividido pelo número de atividades).

g. Após a avaliação de todos os itens será calculada a nota final do formulário, resultante do somatório das médias de cada item, dividido pelo número total de itens (nove).

h. Quando a nota final de 1 (um) formulário for inferior a 8,0 a CONCEDENTE deverá informar à CONCESSIONÁRIA o motivo da avaliação, com objetivo de dar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos.

i. A CONCEDENTE poderá determinar prazo para a correção dos problemas encontrados e/ou a CONCESSIONÁRIA poderá solicitar prazo para a correção de determinado item. Estas solicitações deverão ser realizadas formalmente, por escrito e acordadas entre as partes. Até a finalização dos prazos estabelecidos o item em questão não será avaliado pela CONCEDENTE.

j. Ao final de cada mês será atribuída à prestação de serviços uma nota final mensal, resultante da média aritmética das notas finais dos formulários preenchidos ao longo do mês de referência. A nota final mensal classificará a qualidade da prestação do serviço e determinará o percentual de pagamento a ser efetuado pela CONCEDENTE relativo ao número de refeições subsidiadas servidas no mês a que se refere, conforme quadro abaixo:

NOTA FINAL MENSAL	CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	PERCENTUAL DE PAGAMENTO
8,0 a 10	Satisfatória	100%
7,0 a 7,9	Parcialmente satisfatória	90%
<7,0	Insatisfatória	80%

k. A aplicação dos formulários de avaliação terá início no segundo mês da prestação de serviço.

CLÁUSULA SÉTIMA - PRAZO DE INÍCIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo de início da execução dos serviços objeto deste instrumento, não poderá ser superior a 07 (sete) dias consecutivos, a contar da assinatura do instrumento contratual;

CLÁUSULA OITAVA - PREÇO

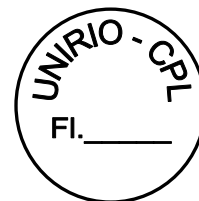
A empresa pagará **mensalmente** à UNIRIO, pela Concessão de Uso de Espaço Público, com ônus, do espaço, o preço de R\$ __, __ (_____), para o item 01 e o preço de R\$ __, __ (_____), para o item 02, totalizando R\$ __, __ (_____) incluídos os custos de energia elétrica, gás, água e esgoto.

8.1. Restaurante Escola

- a. O preço para almoço e jantar será de **R\$8,50** por refeição, para estudantes de Graduação.
- b. O preço para almoço e jantar será de **R\$6,00** por refeição, para estudantes de Pós-Graduação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



- c. O preço para almoço e jantar será de **R\$11,00** por refeição, para servidores, terceirizados da UNIRIO e visitantes previamente autorizados pela PRAE.
- d. Os preços deverão ser mantidos pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, sem prejuízo de sua qualidade.
- e. A solicitação de alteração no valor dos preços praticados para o fornecimento das refeições fixados no Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos de acordo com os índices do IGPM e com a justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pelo(s) Gestor(res) e pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade.
- f. Quando da solicitação do reajustamento, este somente será concedido mediante negociação entre as partes, considerando-se os índices do IGPM.
- g. A **CONCEDENTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONCESSIONÁRIA**.
- h. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar-se de que os preços concessionários são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

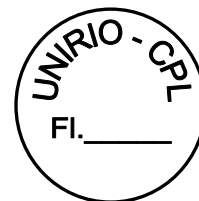
8.2. Lanchonete do 4º andar

- a. O preço para o café da manhã exclusivo para a comunidade acadêmica da Unirio será de **R\$2,00**.
- b. Os preços para lanches e artigos de cafeteria que compõem o padrão mínimo estão estipulados na tabela a seguir:

TIPO DE LANCHE		PREÇOS MÁXIMOS ACEITÁVEIS
SANDUÍCHES	Pão na chapa	R\$ 2,00
	Pão com ovo	R\$ 2,80
	Pão com requeijão	R\$ 2,20
	Pão com queijo processado UHT (tipo Polenguinho®)	R\$ 3,00
	Queijo-quente	R\$ 3,50
	Queijo-quente de queijo minas	R\$ 3,50
	Misto-quente	R\$ 4,00
	Misto-quente de queijo minas	R\$ 4,00
	Hambúrguer	R\$ 4,50
	<i>Cheeseburger</i>	R\$ 5,50
	Sanduíche com grelhado	R\$ 5,50
ITENS ADICIONAIS	Ovo de galinha	R\$ 1,00



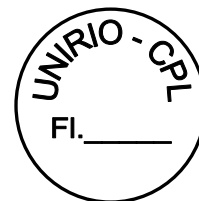
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO



	Queijo prato e muçarela	R\$ 1,00
	Presunto	R\$ 1,00
	Hambúrguer	R\$ 1,00
SALGADOS SEMI-PRONTOS	Assados e/ou fritos	R\$ 4,20
	Integrais	R\$ 4,50
TAPIOCAS	Salgadas	R\$ 5,50
	Doces	R\$ 5,50
PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL	Porção com 7 unidades	R\$ 3,80
PIZZA	Pizza brotinho	R\$ 4,00
EMPADÃO E QUICHE	Empadão	R\$ 5,50
	Quiche	R\$ 5,50
BOLO	Bolo simples de fabricação própria	R\$ 3,20
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	Sanduíche natural	R\$ 5,50
	Biscoito tipo maisena	R\$ 3,00
	Biscoito tipo <i>cream cracker</i>	R\$ 3,00
	Biscoitos de polvilho	R\$ 3,50
	Barra de cereais	R\$ 2,20
BEBIDAS	Café	R\$ 1,80
	Café com leite	R\$ 2,50
	Achocolatado industrializado	R\$ 3,20
	Leite batido com fruta	R\$ 3,50
	Sucos naturais de fruta	R\$ 4,00
	Sucos de fruta industrializados comuns e dietéticos	R\$ 4,00
	Refrigerantes comuns e dietéticos	Lata pequena (250ml): R\$ 3,00
		Lata (350ml): R\$ 4,00
	Guaraná natural industrializado comum e dietético	R\$ 2,50
	Mate industrializado natural e com limão comum e dietético	R\$ 3,50
Água mineral com e sem gás	R\$ 1,50	
FRUTAS	Salada de frutas	Copo de 200 ml cheio: R\$ 3,00



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



		Copo de 300 ml cheio: R\$ 4,00
	Fruta embalada	R\$ 1,50
	Açaí com granola	Copo de 200 ml: R\$ 3,50
		Copo de 300 ml: R\$ 4,50
		Copo de 500 ml: R\$ 6,50

c. Os preços deverão ser mantidos pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, sem prejuízo de sua qualidade.

d. A solicitação de alteração no valor dos preços praticados para o fornecimento dos lanches fixados no Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos de acordo com os índices do IGPM e com a justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pelo(s) Gestor(res) e pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade.

e. Quando da solicitação do reajustamento, este somente será concedido mediante negociação entre as partes, considerando-se os índices do IGPM.

f. A **CONCEDENTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONCESSIONÁRIA**.

g. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar-se de que os preços concessionários são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

CLAUSULA NONA – PAGAMENTO

A **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU), em favor da UNIRIO.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Após a realização do pagamento, a **CONCESSIONÁRIA** deverá enviar o comprovante do mesmo para a **CONCEDENTE**.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a **CONCESSIONÁRIA** multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso;

SUBCLÁUSULA QUARTA - O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela fiscalização do contrato e pela Administração Superior da Universidade, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93;

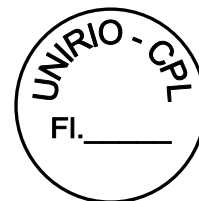
SUBCLÁUSULA QUINTA - Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela UNIRIO, perdendo a **CONCESSIONÁRIA** em favor da **CONCEDENTE**, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTAMENTO

O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão onerosa e os preços praticados para o fornecimento das refeições fixados no Contrato, poderão ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A solicitação de alteração no valor do pagamento mensal da Concessão de uso e dos preços praticados para o fornecimento das refeições fixados no Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos de acordo com os índices do IPGM e com a justificativa devidamente fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, a qual será analisada pela fiscalização do contrato, em conjunto com a Administração Superior da Universidade;

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Quando da solicitação do reajustamento, este somente será concedido mediante negociação entre as partes, considerando-se os índices do IPGM.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A UNIRIO poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONCESSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar-se de que os preços CONCESSIONÁRIOS são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração Superior da Universidade ou por dispositivo legal;

SUBCLÁUSULA SEXTA - Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da concessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 10 (dez) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;

SUBCLÁUSULA OITAVA - O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO da UNIRIO, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

SUBCLÁUSULA NONA - A Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - PRAZO DE EXECUÇÃO

Os serviços deverão ser executados no prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura do termo do respectivo contrato.

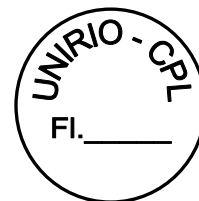
CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do Termo de Contrato, com eficácia após a publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

SUBCLAUSULA ÚNICA - *Este contrato poderá ter a sua vigência prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada a sessenta meses.*



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização da execução dos serviços, objetos desta licitação, estará a cargo da UNIRIO, que designará servidor para acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições de execução fixadas no Edital, consoante o disposto no art. 67 da Lei nº. 8.666/93.

SUBCLAUSULA PRIMEIRA - Caberá ao(s) Gestor(es) do Contrato a gestão administrativa do contrato e à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) a fiscalização técnica do contrato.

SUBCLAUSULA SEGUNDA - A fiscalização técnica caberá aos Nutricionistas da PRAE e compreenderá:

a) O acompanhamento técnico da execução dos serviços, fiscalizar e verificar a qualidade nutricional e higiênico-sanitária das preparações servidas, em observância à vinculação legal, bem como o cumprimento do padrão estabelecido no ANEXO COMPLEMENTAR I do termo de referência.

b) Aprovar os cardápios, assim como aprovar as eventuais alterações que não comprometam a qualidade das refeições, quando se fizerem necessárias.

c) Realizar durante as fiscalizações periódicas, a degustação e aprovação das preparações fornecidas, previamente à distribuição dos usuários.

d) Aplicar os formulários de avaliação do serviço prestado no Restaurante Escola.

SUBCLAUSULA TERCEIRA - Toda ocorrência observada e registrada durante as fiscalizações técnicas será encaminhada ao(s) Gestor(es) do Contrato, para que sejam tomadas as devidas providências.

SUBCLAUSULA QUARTA - O(s) Fiscal(is) ou pessoa(s) designada(s) pela CONCEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

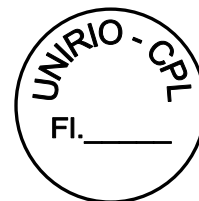
Comete infração administrativa nos termos da Lei nº. 8.666, de 1993 e da Lei nº. 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da Concessão;
- b) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- c) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Não mantiver a proposta.

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



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a UNIRIO;
- b) Multa moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- c) Multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total da taxa de Concessão anual, no caso de inexecução total do objeto;
 - c1) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- d) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a UNIRIO, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- e) Impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto pendurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir a UNIRIO pelos prejuízos causados;

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº. 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA que:

- a) Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenha praticados atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

SUBCLÁUSULA QUARTA - 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.

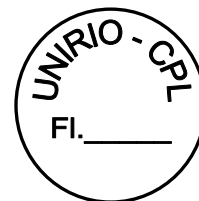
SUBCLÁUSULA QUINTA - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESCISÃO

O não cumprimento ou o cumprimento irregular das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, assegurará a UNIRIO, sem ônus de qualquer espécie para este e sem prejuízo do disposto na CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA, o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação através de ofício, entregue diretamente ou via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo, ainda, dos demais motivos previstos no Art. 78 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A rescisão do presente Contrato dar-se-á nas seguintes modalidades, consoante estabelece o Art. 79 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores:

- a) Unilateralmente, a critério exclusivo da UNIRIO, mediante formalização, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da mesma Lei;
- b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para a UNIRIO;
- c) Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade máxima da UNIRIO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - GARANTIAS

A UNIRIO exigirá da licitante vencedora, para efeito da assinatura do contrato, prestação de garantia, dentre as seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro, ou título da dívida pública;
- b) Seguro garantia;
- c) Fiança Bancária.

SUBCLAUSULA PRIMEIRA - A garantia é de 5% (cinco por cento) do valor correspondente a 12 (doze) meses de utilização do espaço físico, conforme preconiza o parágrafo 2º, do art. 56, da Lei nº. 8.666/93.

SUBCLAUSULA SEGUNDA - A UNIRIO poderá exigir complementação de garantia na hipótese de alteração contratual que acarrete aumento do valor estimado do contrato, de acordo com os limites de alteração previstos no art. 65, § 1º da Lei 8.666/93.

SUBCLAUSULA TERCEIRA - A garantia prestada pela **CONCESSIONÁRIA** será liberada ou restituída após o término do contrato, devendo a **CONCESSIONÁRIA** revalidar a garantia sempre que houver prorrogação do prazo.

SUBCLAUSULA QUARTA - No caso da Licitante apresentar como garantia os títulos da dívida pública, só terão validade os escriturais, registrados em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil – BACEN, conforme determinação do Ministério da Fazenda (<http://www.receita.fazenda.gov.br/imprensa/notas/2004/novembro/16112004.htm>).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO DE CONCESSÃO

Este **Contrato de Concessão** poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração da **UNIRIO**, com a apresentação das devidas justificativas.

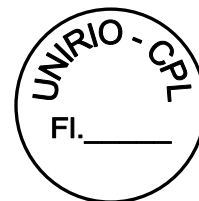
CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - FORO

A UNIRIO fica ciente de que o foro para dirimir as questões que não forem solucionadas na via administrativa, será o da Seção Judiciária da Justiça Federal no Rio de Janeiro, por imposição de ordem Constitucional.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



O presente Contrato Administrativo regula-se Lei 8.666/1993 e suas respectivas alterações, Leis nº. 9.069/95 e nº. 10.522 de 19/07/2002, Leis Complementares nº. 123/2006 e nº. 101/2000, Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 02 de 11/10/2010, Decreto nº. 3.722/0 e Decreto nº. 4.358 de 05/09/2002 e demais Legislações Vigentes e pelos preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e que a avença é regida pelas regras de Direito Público.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO

A Publicação resumida do instrumento contratual será providenciada pela Administração através da Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.

SUBCLAUSULA ÚNICA - E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme o presente Contrato foi lavrado em quatro vias de igual teor e forma, assinado pelas partes, na presença das testemunhas abaixo.

Rio de Janeiro,de de 2017.

UNIRIO

.....Firma.....

.....Cargo.....

TESTEMUNHAS:

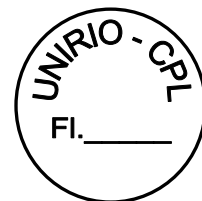
Nome: _____ Nome: _____

CPF : _____ CPF : _____

**ANEXO III
TERMO DE VISTORIA**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



Rio de Janeiro, (RJ), _____, de _____ de 2017.

Atestamos, para os devidos fins, nos termos do EDITAL DE Pregão Eletrônico nº. ___/2017, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 23102.____./____-__, que a Empresa _____, CNPJ _____ visitou o local dos serviços objeto do presente pregão, sito à Rua _____ nº. _____, no dia ___/___/2017.

Nessa visita a empresa, por meio de seu representante, o (a) Sr. (a) _____, CPF _____ tomou ciência das condições atuais das instalações, dos serviços a serem realizados.

Assinatura da Empresa

Assinatura da UNIRIO

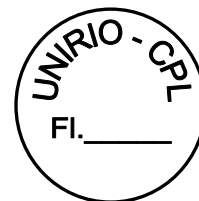
Assinatura da UNIRIO

**ANEXO IV
ORDEM DE SERVIÇO GR Nº. 023 DE JULHO DE 1999.**

Estabelece normas e disciplina a aplicação de penalidades aos fornecedores de material, prestadores de serviços ou executores de obras no âmbito da UNIRIO.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



O Reitor da Universidade do Rio de Janeiro (UNIRIO), usando das atribuições que lhe confere o **art. 21, inciso XIV, do Regime Geral**;

Considerando as normas baixadas pela portaria nº 034, de 09.09.83, do Departamento de Administração do MEC e tendo em vista o que consta no **processo nº 23102.006.034/1999-32**, RESOLVE:

Art. 1º - Estabelecer normas e disciplinar a aplicação de penalidades aos fornecedores de material, prestadores de serviço ou executores de obras do âmbito da UNIRIO, nos casos a seguir especificados.

Art. 2º - Os fornecedores de material, prestadores de serviço ou executores de obras que tenham assinado contrato ou contraído qualquer outro tipo de vinculação obrigacional com a UNIRIO, e que, em decorrência desse compromisso, incorrerem em atraso no cumprimento dos prazos pactuados ou se tornarem, de qualquer forma, inadimplente, estarão sujeitos a sofrerem as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão do direito de licitar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar.

Art. 3º - A penalidade de advertência será aplicada por escrito ao inadimplente que for alvo de penalidade de multa ou inferior a 1/10 (um décimo) do valor total do contrato ou obrigação assumida e tiver a condição de primário.

Parágrafo Único – No caso previsto neste artigo, a conversão da penalidade de advertência em multa far-se-á ex-offício.

Art. 4º - A penalidade de multa será aplicada quando o inadimplente:

- a) não observar as especificações constante no documento de empenho, do contrato ou do edital de licitação ou, ainda, quando se tratar de material, apresente artigo ou produto com defeito de fabricação ou danificado no transporte, bem como com defeito de execução;
- b) entregar injustificadamente com atraso o objeto da contratação;
- c) fizer injustificadamente com atraso a reposição de material antes entregue com especificações diversas das constantes do documento de empenho, do contrato ou do edital de licitação, ou, ainda, com vícios, defeito de fabricação ou danificado no transporte;
- d) fizer injustificadamente com atraso correção, reformulação, recuperação ou reparação de serviço ou de obras executadas em desacordo com o compromisso assumido.

Parágrafo Único – Os índices percentuais de multa incidirão sobre o valor total da importância não liquidada, em decorrência do inadimplemento.

- a) na hipótese prevista na alínea a do *caput* deste artigo, 10%;
- b) nas hipóteses previstas nas alíneas “b”, “c” e “d” deste artigo, 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até limite máximo de 15% (quinze por cento).

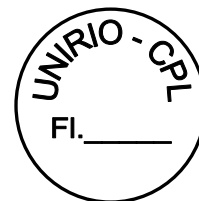
Art. 5º - A penalidade de suspensão do direito de licitar será aplicada quando:

- a) o inadimplente, uma vez multado, não recolher, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data em que tiver ciência da aplicação da penalidade, o valor da multa;
- b) for aplicada ao inadimplente uma Segunda multa antes de decorrido o prazo de um ano da aplicação da primeira.

Parágrafo Único – o prazo de suspensão do direito de licitar será fixado pelo Pró-Reitor Administrativo, na Administração Central; e pelo Diretor do Hospital Universitário Gaffrée e Guinle, nessa unidade, devendo ser levada em conta à atuação pregressa do infrator e elementos outros que possam contribuir para atenuar ou agravar sua situação, não podendo, porém, ser inferior a 03 (três) meses, nem superior a 20 (vinte e quatro) meses.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**



Art. 6º - A penalidade de declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será proposta nos termos do **parágrafo 3º do art. 87 da lei no 8.666/93**, quando:

- a) o licitante, a juízo da comissão de licitação, proceder, durante o ato licitatório, com evidente má-fé;
- b) o contratado a critério do fiscalizador do cumprimento do compromisso, igualmente evidenciar má-fé;
- c) o licitante vencedor do processo licitatório se negar a aceitar a adjudicação do objeto de licitação;
- d) o descumprimento de especificações técnicas resultante em prejuízo a UNI-RIO ou para o poder Público;
- e) o contratado se negar, expressa ou tacitamente, a cumprir as obrigações assumidas;
- f) o contratado for suspenso do direito de licitar pela terceira vez;
- g) o contratado, na vigência do contrato, revelar falta de condições técnicas ou morais para o cumprimento da obrigação avençada com a UNIRIO.

Art. 7º - A Declaração de Capacidade Técnica deverá retratar toda a atuação da empresa solicitante nos últimos 24 (vinte e quatro) meses, com menção inclusive, de punições acaso sofridas.

Parágrafo Único – Aquele que tiver sido punido por infração do ilícito previsto na alínea c do art. 2º desta Ordem de Serviço somente poderá receber o documento de que trata este artigo 12 (doze) meses após o vencimento de sua suspensão; e aquele que tiver sido punido por infringência do estatuído da alínea d do Art. 2º desta Ordem de Serviço não poderá receber o documento de que trata este artigo.

Art. 8º - Na aplicação desta Ordem de Serviço, serão observados os seguintes princípios gerais:

- a) a aplicação de penalidade não exime o infrator de ressarcir à UNIRIO os prejuízos a que der causa;
- b) a multa moratória não elide qualquer outra penalidade;
- c) o não pagamento de multa no prazo estipulado facultará a UNIRIO utilizar, para tanto, o quantum antes recolhido a título de garantia contratual, devendo o faltoso, porém, restabelecer o valor dessa garantia no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da ciência do despacho que determinar essa medida;
- d) a apresentação da proposta implica, tacitamente, inteira submissão às condições estabelecidas por esta Ordem de Serviço, bem como à legislação vigente regulamentadora da matéria.

Art. 9º - Aquele que sofrer uma das punições previstas no art. 2º desta Ordem de Serviço poderá, dirigir, pedido de reconsideração ao Pró-Reitor Administrativo; e, no caso de manutenção do despacho inicial, ao Reitor e, em última instância ao Ministro de Estado da Educação, na hipótese do **parágrafo 3º da art. 87 da Lei nº 8.666/93**.

Art. 10º - Esta Ordem de Serviço entra em vigor nesta data, revogada a Ordem de Serviço nº 010, de 26 de setembro de 1995 e demais disposições em contrário.

Hans J. F. Dohmann
Reitor