|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

# CONCORRÊNCIA N° 32/2018

# EDITAL

1. INTRODUÇÃO

**1.1 A** **UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UERJ**, através da Comissão Especial de Licitação instituída pela portaria n.º57/Reitoria/18, com sede na Rua São Francisco Xavier, n.º524 – Maracanã – Rio de Janeiro/RJ, torna público que, devidamente autorizada pela Ordenadora de Despesa Maria Thereza Lopes de Azevedo, na forma do disposto no Processo Administrativo nº **E-26/007/1981/2018**, fará realizar, no dia **14/12/2018, às 10 horas**, na Rua São Francisco Xavier, n.º524, sala 2105 – Bloco F - Maracanã – Rio de Janeiro/RJ, licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA** por **MAIOR OFERTA**, que se regerá pela Lei Federal 8.666/93 de 21.06.93 e suas alterações, Lei n.º 287 de 04.12.79 e sua regulamentação pelo Decreto n.º 3.149 de 28.04.80, pelo Decreto nº 42.063, de 6 de outubro de 2009, e respectivas alterações, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.

**1.2** As retificações do instrumento convocatório, por iniciativa oficial ou provocadas por eventuais impugnações ou questionamentos, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser divulgadas na página eletrônica da UERJ, endereço [www.daf.uerj.br](http://www.daf.uerj.br), no link da Diretoria de Administração Financeira, podendo ser comunicadas aos adquirentes do Edital por correio eletrônico, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

**1.3** O instrumento convocatório e seus anexos encontram-se disponíveis na página eletrônica [www.daf.uerj.br](http://www.daf.uerj.br), no link de licitações, podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a permuta de uma resma de papel A4, na Rua São Francisco Xavier nº 524 – sala 2.105 – 2º andar – bloco F – Coordenadoria Técnica de Licitações e Contratos da UERJ, de 10 horas até 17 horas.

**1.4** Os interessados poderão obter maiores esclarecimentos ou dirimir suas dúvidas acerca do objeto deste instrumento convocatório ou interpretação de qualquer de seus dispositivos, por escrito, **até** **02 (dois) dias úteis anteriores** à data do início da licitação, no seguinte endereço: Rua São Francisco Xavier 524 sala 2105, 2° andar – Bloco F – Coordenadoria Técnica de Licitações e Contratos, de 09:00 horas até 17:00 horas, ou pelo e-mail: licitacao@daf.uerj.br.

**1.5** Os interessados poderão encaminhar pedidos de impugnação, em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura dos envelopes de habilitação na Concorrência, ou obter esclarecimentos ou dirimir suas dúvidas acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos, por escrito, pelo e-mail: licitacao@daf.uerj.br.

**1.5.1** Caberá à Ordenadora de Despesas responder as impugnações contra as disposições do edital e recursos administrativos contra os atos da comissão de permanente de licitação.

**1.5.2** Caberá à Comissão Permanente de Licitação, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos, antes do encerramento do prazo de abertura dos envelopes de habilitação na Concorrência.

**1.5.3** As respostas serão divulgadas de forma eletrônica em [www.daf.uerj.br](http://www.daf.uerj.br) no link de licitações, através da respectiva numeração desta concorrência, ficando os interessados obrigados ao acesso eletrônico para obtenção das informações prestadas.

**1.5.4** Caso seja necessário adiar a sessão, para elaboração de respostas às dúvidas ou impugnações, será publicado aviso eletrônico de suspensão e a nova data será marcada com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas quando a resposta inquestionavelmente não alterar a formulação das propostas, senão será reaberto o prazo inicialmente estabelecido.

2. DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO

**2.1 - O objeto da presente Concorrência é** a contratação de empresa especializada na execução de serviços na área de Restaurante/Cantina do Instituto de Aplicação (CAp-Uerj), pelo período de 60 (sessenta) meses.

**2.2 -** Prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de LANCHES E REFEIÇÕES para o corpo docente, administrativo, discente e visitantes do Instituto de Aplicação (CAp) da UERJ. Seu funcionamento deverá se adequar ao tempo de permanência da clientela na escola, tendo em vista suas características de ensino fundamental e médio, com horário integral. Este serviço deve fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo e permanente, mão-de-obra necessária ao perfeito atendimento mediante a operacionalização e execução de todas as atividades necessárias à produção e distribuição de uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável, que atendam às condições higiênico-sanitárias, segundo as legislações e normatizações técnicas, os dispositivos legais vigentes e as demais condições previstas no edital e seus anexos.

**2.3 –** Devem ser observadas as recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira”, instrumento oficial do Ministério da Saúde, de outubro de 2005, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, a partir de 2 anos de idade.

**2.4 -** Devem ser observadas as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (de educação Infantil, Fundamental e nível Médio), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação), N° 1010 de 8 de maio de 2006.

**2.5 –** Deve ser observada a Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30/03/06, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos.

**2.6 –** Deve ser observada a Portaria nº 710 de 10/6/1999 que institui as Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

**2.7 -** Deve atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

**2.8 –** A prestação de serviços será executada na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) seguindo as especificações técnicas definidas neste Projeto Básico, de acordo com seu calendário próprio. Em caso de alguma suspensão da atividade, não prevista em calendário, a CONTRATADA será comunicada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, por escrito, pela CONTRATANTE

**2.9 -** Os serviços a serem prestados constituirão em fornecimento de serviços de cantina e restaurante, que deverão ser operados nos dias e horários descritos no item 3.1, constando de um Restaurante e uma Cantina do CAp, que oferecerão refeições e lanches, respectivamente.

**2.10 -** Entende-se por restaurante o espaço destinado à produção e distribuição de refeições e cantina o espaço destinado à produção e venda de lanches.

**2.11 -** Os horários de funcionamento deverão ser rigorosamente respeitados, facultando-se, desde que acordados pelas partes, o funcionamento em dias e horários diferentes, como no caso de eventos, que serão comunicados à CONTRATADA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

3. VALOR ESTIMADO PARA A PERMISSÃO DE USO

3.1 – Quadro resumo

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item**  | **Unidade**  | **Área (m2)**  |  | **Horário**  |
| 01  | Restaurante CAP  | 146,33 **m2** |  | De seg. a sex. - 11h30min às 13h  |
|  |  |  |  |  |
|  02 |  Cantina CAP | 17,55 **m2** |  | De seg. a sex. – 7h às 17hSábado – 7h às 12h |

3.1.1 – A contraprestação MENSAL MÌNIMA para o objeto desta licitação é de R$ 2.727,35 (dois mil, setecentos e vinte e sete reais e trinta e cinco centavos),

3.2 Cada concorrente deverá computar na proposta que apresentar, todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que estiver sujeito.

**4 - TIPO DE LICITAÇÃO**

**4.1** A presente Concorrência rege-se pelo tipo **MAIOR OFERTA**.

**5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DA CONCORRÊNCIA**

**5.1** - Poderão participar da presente licitaçãotodas aspessoas interessadas e que comprovarem possuir requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital, competindo ao pretendente licitante subscrever declaração que preenche a referida condição (Anexo 04).

**5.2** Não poderão participar desta Licitação:

a) empresas estrangeiras que não estejam autorizadas a funcionar no país;

b) os licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro sejam servidores ou dirigentes da UERJ;

c) as pessoas punidas, no âmbito da Administração Pública, com as sanções prescritas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como nos incisos III e IV do art. 87 da Lei n.º 8.666/93.

**5.3** Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

**5.4** Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

**5.4.1** Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**5.5** Os licitantes arcarão com todos os custos relativos à apresentação de suas propostas. A UERJ não será responsável por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos na licitação ou os seus resultados.

**5.6** No momento da abertura da sessão pública, o licitante deverá manifestar, em campo próprio, que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta constante do ANEXO **06**.

**6- DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**6.1 - DOS CADASTRADOS**

**6.1.1** Poderão participar da licitação as pessoas físicas ou jurídicas com atividades específicas no ramo pertinente ao objeto desta concorrência, inscritas no Cadastro de Fornecedores do Poder Executivo do Estado do Rio de Janeiro, mediante a entrega da cópia autenticada do Certificado de Registro Cadastral – CRC.

**6.1.2** OCertificado de Registro Cadastral do Estado - CRC, mantido pela Subsecretaria de Recursos Logísticos – SUBLO, da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá ser apresentado em substituição aos documentos elencados nos subitens 6.3.1, 6.4.1, 6.5.1 e 6.7.1.

**6.1.3** Os licitantes cadastrados deverão, ainda, apresentar os documentos de qualificação técnica previstos no subitem 6.6.1 e, ainda, os demais relativos à qualificação econômico-financeira, que não os mencionados no item 6.5.1.

**6.2**- **DOS NÃO CADASTRADOS**

**6.2.1** Será permitida a participação de licitantes não cadastrados, desde que atendam a todas as condições exigidas para cadastramento até o terceiro dia anterior à data do recebimento das propostas, observado o disposto no § 9º, do art. 22, da Lei n.º 8.666/93.

**6.2.2** A documentação a que se refere a cláusula 6.2.1 deverá ser apresentada perante a Comissão de Licitação na data constante da cláusula 1.1.

**6.2.3** A habilitação do licitante não cadastrado não implicará em seu cadastramento no Cadastro de Fornecedores do Poder Executivo do Estado do Rio de Janeiro, o qual subordina-se a análise por parte do órgão central em processo específico e segundo as normas vigentes.

**6.3- DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**6.3.1 -** Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

1. Cédula de Identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
2. Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
6. Para aplicação dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº. 123/06, a microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar certidão expedida, conforme o caso, pela Junta Comercial de seu domicílio (art. 3º da LC 123/06 e arts. 1º e 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30/04/2007) ou pelo Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, que demonstre esta condição, caso não conste no respectivo ato constitutivo a referida condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.
7. A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos arts. 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração;
8. Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembléia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa

**6.4. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**6.4.1** Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

**a)** prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**b)** prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**c)** prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

**c.1)** Fazenda Federal: apresentação deCertidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

**c.2)** Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

**c.2.1)** caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

**c.3)** Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

**d)** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

**e)** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

**6.4.2** A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar a documentação de regularidade fiscal ainda que esta acuse a existência de débitos, caso em que devera ser aplicado o disposto na cláusula **8.15**.

**6.5 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**6.5.1-** Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

1. Certidões negativas de falências e recuperação judicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.
	1. As certidões comprobatórias do atendimento da alínea “a”, quando emitidas no Município do Rio de Janeiro, serão as dos 1º, 2º, 3º e 4º Ofícios do Registro de Distribuição.

**6.5.1.1** Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

**6.6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**6.6.1** O espaço destinado a instalação de cantina devera ser visitado no horário comercial, de 9:00 às 16:00 horas. As visitas poderão ser marcadas diretamente na Prefeitura / Dipoc - Tel: 2334-0371 - Sra. Jéssica de Mattos Barbosa.

**6.6.1.1** Caso o licitante opte pela não realização da visita técnica, em conformidade com a Súmula 01/2018 TCE-RJ, o atestado de vistoria deverá ser substituído por declaração formal de que o licitante tem pleno conhecimento das condições e aspectos físicos, inclusive ocupação, inerentes ao imóvel.

**6.7 DA DECLARAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO ART. 7º, INCISO XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

**6.7.1-** Todos os licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar declaração, na forma do **Anexo 4**, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal.

**6.7.2-** Os licitantes poderão optar por apresentar a certidão negativa de ilícitos trabalhistas emitida pela Delegacia Regional do Trabalho ao invés da declaração mencionada na cláusula **6.7.1**.

**6.8 – DO PRAZO DE VALIDADE DAS CERTIDÕES**

**6.8.1** As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

**6.9 DAS COOPERATIVAS**

**6.9.1** Não será admitida a participação de cooperativa, tendo em vista ser inerente à exploração da área contemplada neste ato convocatório a presença dos elementos de subordinação, pessoalidade e habitualidade, característicos da relação de emprego entre permissionário e seus empregados.

**7 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS**

**7.1** No local, data e hora fixados no SUBITEM **1.1**, apresentarão os licitantes suas propostas em 2 (dois) envelopes, opacos, indevassáveis e lacrados, designados, respectivamente **“A”** e **“B”**, constando obrigatoriamente na parte externa de cada um deles as seguintes indicações:

**I** - ENVELOPE **“A”** - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

* UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
* CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 32/2018
* NOME COMPLETO E ENDEREÇO DO LICITANTE

**II** - ENVELOPE **“B”** - PROPOSTA DE PREÇOS

* UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
* CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 32/2018
* NOME COMPLETO E ENDEREÇO DO LICITANTE

**7.2** Os documentos dos envelopes **“A”** - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO e **“B”** - PROPOSTA DE PREÇOS serão apresentados na forma estabelecida nos itens abaixo.

**7.3** Os documentos exigidos no ENVELOPE **“A”** - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deverão ser apresentados no original ou em cópias reprográficas autenticadas, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal nº. 8.666/93, e rubricados pelo representante legal do licitante.

**7.4** Pode a Comissão de Licitação pedir a exibição do original dos documentos.

**7.5** O ENVELOPE **“A”** conterá os documentos especificados no ITEM **6**.

**7.6** Os documentos do ENVELOPE **“B”** - PROPOSTA DE PREÇOS serão apresentados em 2(duas) vias, exclusivamente no impresso padronizado (Proposta Detalhe - **Anexo 2**) fornecido pela administração ou modelo idêntico a ser apresentado pelo licitante o qual deverá ser preenchido por processo digital e devidamente rubricado pelo representante legal. Os preços serão apresentados em algarismos e por extenso e cotados em moeda nacional, prevalecendo, em caso de discrepância, a indicação por extenso.

**7.6-A** O licitante deverá apresentar, como anexo da PROPOSTA DE PREÇOS, a **Declaração de Elaboração Independente de Proposta**, nos termos do **Anexo 6**.

**7.7** Não serão admitidas, sob qualquer pretexto, modificações ou substituições da proposta ou de quaisquer documentos, uma vez entregues os envelopes à Comissão de Licitação.

**7.8** As empresas participantes poderão ser representadas no ato licitatório por seu representante legal, desde que apresente o original ou cópia autenticada do Ato Constitutivo acompanhado da carteira de identidade, ou por procurador munido do instrumento procuratório, outorgado pelo representante legal da empresa, com firma reconhecida. Estes documentos deverão ser entregues fora de qualquer envelope à Presidente da Comissão de Licitação, junto com os envelopes **“A”** e **“B”**. Os licitantes que não se fizerem presentes pela forma estabelecida neste item, ficarão impedidos de se manifestar durante os trabalhos.

**7.8.1** Do instrumento procuratório mencionado na cláusula **7.8** acima deve constar a outorga de poderes para a prática de todos os atos inerentes à licitação, inclusive para desistência de recursos.

**7.8.2** A carta de credenciamento (**Anexo 5**), a ser apresentada juntamente com a carteira de identidade do credenciado e documento que comprove os poderes do outorgante, substitui, para todos os fins, a procuração a que se refere o SUBITEM **7.8**, inclusive no que concerne aos poderes para a prática de todos os atos da licitação e renúncia ao direito de recorrer, tanto na fase classificatória das propostas, bem como, no caso de microempresa e empresa de pequeno porte, de apresentar proposta superior àquela considerada vencedora (Lei Complementar nº. 123/06).

**7.8.3** Os licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada à Comissão de Licitação a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

**7.8.4** É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório dos licitantes envolvidos.

**8- PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**8.1** No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, deverão comparecer os licitantes, com os envelopes “A” e “B”, apresentados na forma anteriormente definida. Os licitantes se farão presentes por seus representantes legais, procuradores ou prepostos que, para tanto, deverão estar munidos da carta de credenciamento, firmada pelo representante legal da empresa, com poderes para praticar todos os atos da licitação, inclusive prestar esclarecimentos, receber notificações e se manifestar quanto à desistência de interposição de recurso.

**8.1.1** Além dos documentos mencionados no item 8.1, os licitantes deverão apresentar fora de qualquer envelope ao Presidente da Comissão de Licitação declaração de que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem, na forma do **Anexo 07 – Declaração de inexistência de penalidade**;

**8.1.2** Uma vez recebidos os documentos, a Comissão de Licitação consultará o Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA, e o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência, da Controladoria Geral da União.

**8.1.3** Caso o Licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no item 8.1.2, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor, não poderá prosseguir no certame, cabendo à Comissão de Licitação declarar tal condição.

**8.2** Nesta mesma sessão, que poderá ser realizada em mais de um dia, desde que tal se faça necessário para o completo exame dos documentos apresentados, serão recebidos os envelopes **“A”** e **“B”** de todos os licitantes presentes. Em seguida serão abertos os envelopes **“A”** de todos os licitantes, podendo a documentação deles constante ser examinada por todos os representantes devidamente credenciados, que a rubricarão, juntamente com os membros da Comissão de Licitação. Após a abertura dos envelopes **“A”**, a sessão poderá ser suspensa para julgamento da habilitação.

**8.3** No caso da sessão ser suspensa para julgamento de habilitação, os envelopes **“B”** serão mantidos fechados, sob a guarda da Comissão de Licitação, que os rubricará, juntamente com os licitantes presentes devidamente credenciados.

**8.4** Da sessão de recebimento dos envelopes e da abertura dos envelopes **“A”** será lavrada ata circunstanciada, rubricada pelos representantes credenciados. Serão considerados habilitados os licitantes que atenderem integralmente às condições previstas no ITEM **6** deste Edital.

**8.5** Comunicado o resultado aos licitantes, poder-se-á passar imediatamente à abertura dos envelopes **“B”** – PROPOSTA DE PREÇOS, desde que todos os licitantes renunciem expressamente ao direito de recorrer da decisão relativa à habilitação. Neste caso serão devolvidos aos licitantes inabilitados os envelopes **“B”** – PROPOSTA DE PREÇOS, fechados.

**8.6** Não ocorrendo renúncia ao direito de recorrer por parte de todos os licitantes, será designada data para abertura dos envelopes **“B“** – PROPOSTA DE PREÇOS, observado o prazo de recurso estabelecido em lei. No caso de todos os licitantes estarem presentes, a intimação para a nova data dar-se-á na própria sessão pública, dispensada a publicação na imprensa oficial ou notificação.

**8.7** Ultrapassada a fase da habilitação, a Comissão de Licitação não mais poderá desclassificar os licitantes por motivos relacionados com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou conhecidos após o julgamento.

**8.8-** No dia, hora e local marcado para o julgamento das propostas e decorrido o prazo para recurso sem a sua interposição, tendo deste havido renúncia ou desistência expressa por todos os licitantes ou após o julgamento dos recursos interpostos, serão abertas as propostas de preços dos licitantes habilitados, e devolvidos os envelopes **“B”**, mediante recibo, aos inabilitados.

**8.9- Serão desclassificadas as propostas que não atenderem, no todo ou em parte, às disposições deste Edital, em especial aquelas com oferta menor do que o mínimo exigido no ITEM 3 deste Edital.**

**8.10** Será declarada vencedora a proposta que apresentar a **MAIOR OFERTA**, observado o disposto na cláusula **8.11**.

**8.11-** Caso alguma microempresa ou empresa de pequeno porte apresente preço igual ou inferior ao menor preço em até 10% (dez por cento), ela terá preferência de contratação, na forma dos itens seguintes.

**8.11.1-** Após a abertura das propostas de preço, será facultado à microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada apresentar nova proposta, inferior àquele que foi o menor preço, situação em que será o objeto adjudicado em seu favor. O prazo para apresentação da nova proposta é de 24 (vinte e quatro) horas.

**8.11.2-** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, nos termos do SUBITEM anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nos limites de preço da cláusula **8.11**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**8.11.3-** No caso de equivalência dos valores apresentados por microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem nos limites de preço da cláusula **8.11**, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**8.11.4-** O disposto nos itens acima somente se aplicará quando a menor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**8.11.5** Na hipótese da não contratação nos termos previstos nas cláusulas **8.11.1**, **8.11.2** e **8.11.3**, a licitação será adjudicada em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**8.12-** O licitante, cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº. 26/2003 e a Resolução SER nº. 047/2003, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

**8.13** O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/2016, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

**8.14-** No caso de empate entre as propostas de maior oferta, será utilizado como critério de desempate o sorteio público, sem prejuízo do disposto na cláusula **8.11**.

**8.15** Na hipótese de inabilitação ou desclassificação de todas as propostas, a Comissão de Licitação poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, devidamente escoimadas das causas que deram origem a tal situação.

**8.16-** Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, prorrogável por igual período.

**8.17 -** A prorrogação do prazo deverá sempre ser concedida pela UERJ quando requerida pelo licitante, exceto quando exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para a emissão da Nota de Empenho, devidamente justificados.

**8.17.2-** A não regularização da documentação no prazo previsto na cláusula **8.16** implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº. 8.666/93, sendo facultado à UERJ convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**8.18-** O julgamento das propostas de preços (envelopes **“B”**) e a classificação final das propostas será objeto de ata circunstanciada, rubricada pelos representantes credenciados.

**8.19-** Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, contados da data da sua entrega.

**8.19.1-** Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da UERJ este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

**8.20-** É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**8.21-** A critério da Comissão de Licitação, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

**9- DA ADJUDICAÇÃO**

**9.1** Uma vez homologado o resultado da licitação pela Ordenadora de Despesa, será o licitante vencedor convocado, por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para assinatura do Termo de Permissão de Uso.

**9.2** Deixando o adjudicatário de assinar o Termo de Permissão de Uso no prazo fixado, poderá a UERJ, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas ao faltoso, convocar os licitantes remanescentes que tiverem sido habilitados, na respectiva ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado**.**

**9.3** Na forma do disposto no Decreto Estadual nº. 33.925 de 18.09.2003, o licitante vencedor deverá apresentar como condição para assinatura do contrato, declaração (Anexo 4) de que preenche, em seus quadros, o percentual mínimo de empregados beneficiários da Previdência Social, reabilitados ou com pessoa portadora de deficiência habilitada, na seguinte proporção:

1. De cem a duzentos empregados, 2% (dois por cento);
2. De duzentos e um a quinhentos empregados, 3% (três por cento);
3. De quinhentos e um a mil empregados, 4% (quatro por cento);
4. Mais de mil empregados, 5% (cinco por cento).

**9.4** Na hipótese de não atendimento do dispositivo no SUBITEM anterior, poderá a Administração contratante proceder à convocação dos demais licitantes, observada a ordem de classificação, como faculta o art. 64, § 2º, da Lei nº. 8.666/93, sem prejuízo da aplicação da penalidade a que se refere o art. 81 da Lei nº. 8.666/93.

**9.5** Poderá o Ordenador de Despesas, a seu critério, encaminhar a declaração apresentada pelo licitante vencedor à Delegacia Regional do Trabalho, órgão responsável pela fiscalização e cumprimento da legislação relativa ao trabalho das pessoas portadoras de deficiência.

**10 - DO PRAZO**

**10.1** - O prazo de vigência contratual será de 60(sessenta) meses, contados a partir da data constante na Autorização de Início das Atividades visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

**11 - DA GARANTIA**

**11.1-** Exigir-se-á do Licitante vencedor uma garantia, a ser prestada em qualquer das modalidades de que trata o 1° do Art. 56 da Lei n° 8.666/93, da ordem de 5% (cinco por cento) do valor efetivo do Termo de Permissão de Uso, a ser restituída após a sua execução satisfatória. Considerar-se-á o valor total a cada 12 (doze) meses para apresentação e atualização da garantia.

**11.2-** As garantias prestadas não poderão se vincular a novas Permissões, salvo após sua liberação.

**12 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PELA PERMISSÃO DE USO**

**12.1** - A PERMISSIONÁRIA efetuará o pagamento à UERJ em forma de remuneração mensal através de boleto bancário emitido pela PREFEITURA/DESEG/DIPOC BANCO Nº (237) BRADESCO-AGÊNCIA Nº 6897-7 CONTA Nº 9-4, de acordo com o valor apresentado na proposta, sendo o valor mínimo o indicado no Projeto Básico, acrescido do valor referente ao consumo de energia elétrica. A energia elétrica será calculada de acordo com o consumo do quilowatt estipulado pelas concessionárias de serviços públicos local.

**12.1.1** - O pagamento a que se refere este item deverá ser efetivado no 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao de cada mês de uso dos imóveis.

12.2 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, sofrerão a incidência de multa moratória de 10% e atualização financeira pelo IPCA (*pro rata die*) e juros moratórios de 1% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 1% ao mês *pro rata die.*

**12.3** O pagamento relativo ao primeiro mês de exploração da área será devido a contar da data indicada no memorando de início, proporcionalmente, observado o mês comercial de 30 (trinta) dias para efeito do cálculo.

 **12.4** - O período de férias escolares, os alugueres pagos à UERJ terão desconto de 50% (cinqüenta por cento) mensais, considerando para tanto o calendário acadêmico.

**12.5** Em caso de paralisações atípicas por mais de 30 dias, como greve de apenas um segmento, o desconto será da seguinte forma;

* Servidores Técnicos Administrativos – desconto de 20%
* Servidores Docentes – desconto de 30%.

12.6 - Quando ocorrer a paralisação total das atividades universitárias, com greve dos dois segmentos (docentes/administrativo) por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, conforme divulgação dos boletins das respectivas categorias, que implique na suspensão provisória das atividades do Permissionário com o fechamento do negócio, será suspenso temporariamente o pagamento mensal devido, até que seja restabelecida a normalidade das atividades universitárias, com a sua conseqüente reabertura.

**12.7** - Estes descontos não se aplicam ao valor do consumo de energia elétrica.

13 DO REAJUSTE CONTRATUAL

**13.1** Os valores pactuados serão reajustados, após 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta, pelo IPCA ou outro índice que vier a substituí-lo, ocorrida no período compreendido entre a data de apresentação da proposta e a data de aniversário de apresentação da proposta.

**14 – DAS RESTRIÇÕES NO EXERCÍCIO DOS DIRETOS DE PERMISSÃO**

**14.1** A presente Permissão de Uso é de caráter precário, obrigando o PERMISSIONÁRIO e seus sucessores a:

**14.1.1** Desocupar o imóvel e restituí-lo à UERJ, no prazo de 30 (trinta) dias, contados do aviso que lhe for dirigido, sem necessidade de qualquer interpelação ou notificação judicial, sob pena de:

1. Desocupação compulsória por via administrativa;
2. Multa de 50% do valor do aluguel, por período de mês ou fração que exceda o prazo de 30 (trinta) dias para desocupação, a título de perdas e danos.

**14.1.2** A não usá-lo senão com a finalidade prevista no ITEM **2** deste Edital;

**14.1.3** É vedado a PERMISSIONÁRIA a sublocação ou Comodato parcial ou total do objeto da Permissão de Uso, bem como, a cessão ou transferência, total ou parcial dos direitos decorrentes deste Termo, mesmo por via de associação, fusão, cisão ou incorporação;

**14.1.4** Cumprir, fiel e rigorosamente, as Portarias, Regulamentos, Normas e outras determinações das autoridades competentes em tudo que se refira às áreas objeto desta Permissão, seu uso e/ou destinação.

15 – DA RESPONSABILIDADE PERANTE TERCEIROS

**15.1** O PERMISSIONÁRIO é responsável por danos causados ao Estado ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução dos encargos da Permissão de Uso, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

**15.2** O PERMISSIONÁRIO é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução dos encargos da Permissão de Uso, podendo a UERJ, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

**15.3** O PERMISSIONÁRIO é responsável por obter todas as autorizações do Poder Público Federal, Estadual e Municipal, que se fizerem necessárias, assumindo o compromisso de manter-se sempre em dia com tais obrigações para com esses órgãos, notadamente as de natureza fiscal e sanitária.

**16 – DA FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

**16.1 -** A PERMISSIONÁRIA executará fielmente o objeto da presente licitação em estrita obediência ao Edital e ao TERMO DE PERMISSÃO DE USO a ser firmado, respondendo pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

**16.2 -** Os serviços objeto desta licitação serão fiscalizadas pela UERJ na forma do disposto nos Arts. 70 e 71 do Decreto 3.149/80.

**16.3** - **É VEDADA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA E CIGARROS DE QUALQUER ESPÉCIE.**

**16.4** – A UERJ reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas na CANTINA e/ou RESTAURANTE. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados que deverão ser submetidos previamente à aprovação, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos lanches e refeições.

**16.5** – Os fiscais da UERJ terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução da PERMISSÃO, podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.

**16.6** - Fica assegurado à UERJ e aos fiscais designados verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, das dependências da CANTINA e/ou RESTAURANTE onde estão sendo executadas as atividades para fornecimento dos produtos ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos e utensílios.

**16.7** – À PERMISSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização, obrigatoriamente, antes do início das suas atividades, os seguintes documentos:

a) Cópia do registro de tratamento de vetores e pragas nas dependências da Cantina/ Restaurante. (Renovável a cada seis meses).

b) Relação do quadro de empregados, cargo, data de admissão, registro de contrato de trabalho na Carteira Profissional, seus respectivos horários e, sempre que houver a movimentação de demissões e novas contratações.

c) Registro do controle de fornecimento de uniformes e, quando couber, comprovante de entrega dos equipamentos de proteção individual. (Renovável a cada seis meses).

d) Relação de todos os produtos saneantes utilizados, conforme Resolução RDC 216/04, especificando a diluição e a função dos produtos.

e) Cópia dos certificados de calibração dos termômetros dos equipamentos refrigerados e térmicos. (Renovável a cada seis meses).

f) A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos, em sua época própria, dará causa à aplicação das penalidades contratuais.

**16.8** - A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas no restaurante e na cantina. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos alimentos.

**16.8.1** – A CONTRATANTE poderá, sem quaisquer ônus, retirar amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições, e por meio de métodos reconhecidos, de acordo com os laboratórios de referência indicados pela Superintendência de Controle de Zoonose e Fiscalização Sanitária (SMS/SCZFS/CVS), comprovar sua qualidade.

**16.9** – Os fiscais da CONTRATANTE terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.

**16.10** - Fica assegurado à CONTRATANTE e aos fiscais designados verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, das dependências da UAN onde estão sendo executadas as atividades para fornecimento de refeições ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos, utensílios e veículos utilizados.

**17- OBRIGAÇÕES DA UERJ**

**17.1 -** Caberá ao órgão competente, indicado pelo Magnífico Reitor, elaborar as normas complementares necessárias à institucionalização referente à fiscalização e controle dos restaurantes e cantinas.

**17.2 -** Fornecer para a Permissionária os serviços de água, gás e energia elétrica, necessários ao funcionamento da prestação de serviços.

**17.3 -** Manter o pessoal em número suficiente para que sejam garantidas a ordem e a segurança dos usuários e dos equipamentos da Permissionária.

**18- DOS SERVIÇOS DE REFORMA E INSTALAÇÕES**

**18.1 –** O espaço será entregue ao Permissionário no estado em que se encontra, ficando os serviços de reforma necessários, por conta do mesmo.

**18.2 -** A Permissionária deverá apresentar um anteprojeto de arquitetura e instalações com todas as obras necessárias à transformação do espaço atual em cantina / restaurante com suas instalações e equipamentos, preparo da área, bem como os espaços de acesso, limitados estes as áreas de circulação, visando aprovação da Prefeitura / DAENG, com consulta.

**19 – DAS PENALIDADES**

**19.1 –** Ao Permissionário, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87, da Lei 8666/93, a saber:

1. Advertência;
2. Multa administrativa graduável conforme a gravidade da falta não excedendo em seu total 20% (vinte por cento) do valor limite da Licitação por Concorrência Pública;
3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento para contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação na forma da lei perante a autoridade que aplicou a penalidade.

**19.2 –** A penalidade estabelecida na letra “b”, do SUBITEM **19.1** poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais.

**19.3** – Contra as decisões de que resultem aplicação de penalidade, o Permissionário poderá, sempre sem efeito suspensivo, interpor os recursos cabíveis na forma e nos prazos previstos na Lei 8666/93 (art. 109).

**19.3.1** – Será assegurado ao Permissionário o amplo exercício do direito de defesa e ao contraditório.

**19.4 –** A aplicação da sanção prevista na letra “c” do SUBITEM **19.1** é de competência exclusiva a UERJ devendo o órgão superior da entidade ou órgão contratante prolator da decisão inicial remeter-lhe o respectivo processo no prazo de 10 dias para a obtenção de sua ratificação.

**19.5 –** Na hipótese de aplicação das sanções previstas na letra “c” do SUBITEM **19.1** a autoridade superior deverá proceder em conformidade com o disposto no SUBITEM acima para que a UERJ avalie a conveniência de estender-se a punição imposta, a toda a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

**19.6** – Será remetida à Subsecretaria de Recursos Logísticos/SUBLOda Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão cópia do ato que aplicar qualquer penalidade ou decisão final do recurso interposto pelo Permissionário a fim de que sejam cumpridas as providências previstas nos arts. 5º e 6º da Resolução/SAD nº. 2150 de 20/05/93 e averbada a penalização no Registro Cadastral.

**20- DOS RECURSOS**

**20.1** Os recursos das decisões da Comissão de Licitação serão apresentados por escrito, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato ou data de lavratura de qualquer das atas, conforme o caso, e dirigidos à COTELI. Reconsiderando ou não sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará a Comissão de Licitação o recurso à autoridade superior, que a ratificará ou não, de forma fundamentada.

**20.2** A Comissão de Licitação dará ciência dos recursos aos demais licitantes, que poderão impugná-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**20.3** Os recursos contra as decisões relativas à habilitação ou inabilitação do licitante, ou contra o julgamento da proposta de preços, terão efeito suspensivo.

**20.4** A intimação dos atos referidos nas alíneas *a, b, c* e *e* do inciso I do art. 109, da Lei Federal nº. 8.666/93 será feita mediante publicação no Diário Oficial do Estado – Parte I, salvo para os casos de habilitação ou inabilitação dos licitantes e julgamento das propostas, se presentes os prepostos de todos os licitantes no ato em que for adotada a decisão, hipótese em que poderá ser feita por comunicação direta aos interessados.

**21 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1** A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 229 da Lei Estadual nº. 287/79 c/c o art. 49 da Lei Federal nº. 8.666/93, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

**21.2** O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, § 1º e 2º da Lei nº. 8.666/93.

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

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

**21.5** As propostas de preços caso, não retiradas pelos licitantes, no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar do término do certame, poderão ser inutilizadas pela Comissão de Licitação.

**21.6** Acompanham este Edital os seguintes anexos:

|  |  |
| --- | --- |
| Anexo 1 | Projeto Básico |
| Anexo 2 | Proposta-Detalhe |
| Anexo 3 | Minuta de Termo de Permissão de Uso |
| Anexo 4 | Modelo de Declaração Cumprimentos Requisitos Habilitação |
| Anexo 5 | Carta de credenciamento |
| Anexo 6 | Declaração de Elaboração Independente de Proposta |
| Anexo 7 | Modelo de Declaração de Inexistência de Penalidade |

**21.7** Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Licitação, observados os princípios que informam a atuação da Administração Pública.

**21.8** Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa que não correspondam à realidade dos fatos.

**21.9** O foro da cidade do Rio de Janeiro é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a esta licitação e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

Rio de Janeiro, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Profª. Maria Thereza Lopes de Azevedo

Diretora da DAF – UERJ

Matrícula – 35292-2

**ANEXO 01**

**PROJETO BÁSICO**

|  |  |
| --- | --- |
| OBJETO | Permissão de Uso de Bem imóvel para contratação de empresa especializada na execução de serviços na área de Restaurante/Cantina do Instituto de Aplicação (CAp-Uerj), pelo período de 60 (sessenta) meses |
| CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL MÍNIMA / ESPAÇO | Contraprestação mínima mensal: R$ 2.727,35 (dois mil, setecentos e vinte e sete reais e trinta e cinco centavos). |
| PRAZO DE PERMISSÃO DE USO | período de 60 (sessenta) meses. |
| SITUAÇÃO | CAp-Uerj |
| VISITA TÉCNICA | **6.**O espaço destinado a instalação de cantina devera ser visitado no horário comercial, de 9:00 às 16:00 horas. As visitas poderão ser marcadas diretamente na Prefeitura / Dipoc - Tel: 2334-0371 - Sra. Jéssica de Mattos Barbosa. Caso o licitante opte pela não realização da visita técnica, em conformidade com a Súmula 01/2018 TCE-RJ, o atestado de vistoria deverá ser substituído por declaração formal de que o licitante tem pleno conhecimento das condições e aspectos físicos, inclusive ocupação, inerentes ao imóvel. |
| **1– DO OBJETIVO**O presente Projeto Básico tem por objetivo definir o conjunto de elementos que nortearão o procedimento para a contratação de empresa especializada na execução de serviços na área de Restaurante/Cantina do Instituto de Aplicação (CAp-Uerj), pelo período de 60 (sessenta) meses.**2- DO OBJETO** Prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de LANCHES E REFEIÇÕES para o corpo docente, administrativo, discente e visitantes do Instituto de Aplicação (CAp) da UERJ. Seu funcionamento deverá se adequar ao tempo de permanência da clientela na escola, tendo em vista suas características de ensino fundamental e médio, com horário integral. Este serviço deve fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo e permanente, mão-de-obra necessária ao perfeito atendimento mediante a operacionalização e execução de todas as atividades necessárias à produção e distribuição de uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável, que atendam às condições higiênico-sanitárias, segundo as legislações e normatizações técnicas, os dispositivos legais vigentes e as demais condições previstas no edital e seus anexos. **3 – INTRODUÇÃO****3.1 -** A Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (57ª Assembléia Mundial de Saúde, 22/05/04), recomenda, entre outras, a restrição ao consumo de açúcares livres, o aumento ao consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais, a restrição ao consumo de gorduras e a substituição das gorduras saturadas por insaturadas.**3.2 –** Devem ser observadas as recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira”, instrumento oficial do Ministério da Saúde, de outubro de 2005, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, a partir de 2 anos de idade.**3.3 -** Devem ser observadas as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (de educação Infantil, Fundamental e nível Médio), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação), N° 1010 de 8 de maio de 2006.**3.4 –** Deve ser observada a Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30/03/06, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos.**3.5 –** Deve ser observada a Portaria nº 710 de 10/6/1999 que institui as Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **3.6 -** Deve atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).**3.7 –** A prestação de serviços será executada na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) seguindo as especificações técnicas definidas neste Projeto Básico, de acordo com seu calendário próprio. Em caso de alguma suspensão da atividade, não prevista em calendário, a CONTRATADA será comunicada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, por escrito, pela CONTRATANTE.**4 – DO SERVIÇO****4.1 – Quadro resumo**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Item**  | **Unidade**  | **Área (m2)**  |  | **Horário**  |
| 01  | Restaurante CAP  | 146,33 **m2** |  | De seg. a sex. - 11h30min às 13h  |
|  |  |  |  |  |
|  02 |  Cantina CAP | 17,55 **m2** |  | De seg. a sex. – 7h às 17hSábado – 7h às 12h |

**4.2 - Especificação** **4.2.1 -** Os serviços a serem prestados constituirão em fornecimento de serviços de cantina e restaurante, que deverão ser operados nos dias e horários descritos no item 4.1, constando de um Restaurante e uma Cantina do CAp, que oferecerão refeições e lanches, respectivamente. **4.2.2 -** Entende-se por restaurante o espaço destinado à produção e distribuição de refeições e cantina o espaço destinado à produção e venda de lanches. **4.2.3 -** Os horários de funcionamento deverão ser rigorosamente respeitados, facultando-se, desde que acordados pelas partes, o funcionamento em dias e horários diferentes, como no caso de eventos, que serão comunicados à CONTRATADA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.**5 – DAS REFEIÇÕES E DOS LANCHES**5.1 – Em caso de situações emergenciais, ocorridas no dia, caberá à CONTRATANTE comunicar, imediatamente, à CONTRATADA a alteração necessária.**5.2.** **COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES** **5.2.1** – Deve-se seguir as recomendações para a participação dos macro-nutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) no valor energético total (VET), de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira: * Carboidratos totais: 55% a 75% do valor energético total (VET), dando preferência aos carboidratos complexos e fibras e restringindo a oferta de açúcares simples (açúcar refinado, refrigerantes, sucos artificiais e guloseimas em geral).
* Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET), limitando a oferta de gorduras saturadas, gorduras *trans* e frituras. Preparações fritas devem ser oferecidas no máximo quatro vezes por mês, em dias não consecutivos.
* Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET).

**5.2.2.** – **COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Refeição | Gêneros Alimentícios | Número de opções a serem oferecidas por dia |
| Almoço  | Cereal (arroz, macarrão, fubá, farofa)Leguminosa (feijão, lentilha, ervilha, grão de bico, soja) Carne (bovina, de ave, peixe, suína) ou OvoVegetal A, Vegetal B e Vegetal C Sobremesa (fruta) ou (doce)Bebida (água, suco natural ou industrializado) | 1 opção1 opção2 opções diferentes2 opções cruas e 2 opções cozidas1 opção1 opção |

**5.2.1.1- Freqüência**

|  |  |
| --- | --- |
| **Almoço** | **Freqüência** |
| Arroz | Mínimo 4 vezes/ semana |
| Massas | Máximo 2 vezes/ semana |
| Fubá | 4 vezes/mês |
| Farinha de mandioca | 6 vezes/mês |
| Carne bovina | Mínimo 1 vez / semana |
| Carne suína | Máximo 2 vezes / mês |
| Carne de ave | Mínimo 1 vez / semana |
| Peixe | Mínimo 2 vezes / mês |
| Vísceras | Máximo 3 vezes / mês |
| Ovo | Máximo 2 vezes / mês |
| Leguminosas | Diariamente |
| Vegetal A | Diariamente |
| Vegetal B | Diariamente |
| Vegetal C | Máximo três vezes / semana |

**Uso de ovo para opção diária p/quem não come carne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sobremesas** | **Freqüência** |
| Frutas | Diariamente |
| Doces à base de frutas | Máximo 2 vezes / mês |
| Outros Doces  | 2 vezes / mês  |

**5.2.3 - Óleo de Cocção:** óleo de soja, de milho, de arroz, de girassol ou azeite de oliva - cerca de 10 ml per capita.**5.2.4 - Temperos:** adequados ao tipo de preparação.  Poderão ser utilizados: Alho, Cebola, Tomate, Vinagre ou suco de limão, Polpa de tomate, Pimentão, Ervas aromáticas: salsa, cebolinha, manjericão, orégano e outros, em quantidade suficiente; Azeite de oliva extra-virgemO Cardápio deverá ser preparado com o máximo de 3g per capita de Sal refinado. **5.2.5** – A preparação das refeições deverá preservar as características sensoriais dos alimentos que irão compô-la e estar adequada às especificidades de cada usuário, em consonância ao item 3. **5.2.5.1** – Poderão ser oferecidas outras preparações, de acordo com o interesse da contratada, desde que obedecendo aos critérios de composição das refeições e de frequência.**5.2.6 - Atendimento à necessidades especiais****5.2.6.1** – As refeições planejadas deverão ser ajustadas para atender às necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais apresentadas pelos comensais (alergia alimentar, diabetes e outros).**5.2.6.2** – Caberá à CONTRATADA as adaptações necessárias nos cardápios, prevista no item 5.2.6.1.**5.3 – ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA CANTINA****5.3.1 – Alimentos que devem ser proibidos**1. Refrigerantes e refrescos artificiais;
2. Bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha;
3. Bebidas isotônicas;
4. Preparações fritas em geral (batata frita, salgados fritos, sonho etc. devem ser evitadas ou reduzidas);
5. Empadas e folheados;
6. Biscoitos e bolos recheados industrializados;
7. Biscoitos salgados tipo aperitivo e amendoim salgado ou doce;
8. Presunto, presunto, mortadela, salame e patê desses produtos;
9. Carne de hambúrguer industrializada, bacon, lingüiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos;
10. Balas, caramelos, gomas de mascar, pirulitos e similares;
11. Picolés (exceto os de fruta);
12. Sorvetes cremosos;
13. Coberturas doces (ex: de caramelo, chocolate, morango, etc) e molhos industrializados (ex: catchup, molho à base de mostarda, maionese, molhos prontos, molho inglês etc.) disponíveis para serem adicionados aos lanches;
14. Alimentos com mais de 3g de gordura ou mais de 160mg de sódio em 100 kcal do produto;

**5.3.1.1 -** É VEDADA A VENDA DE BEBIDA ALCÓOLlCA DE QUALQUER ESPÉCIE.**5.3.2 – Alimentos sugeridos:****Bebidas:** 1. Sucos naturais de fruta;
2. Polpa de frutas
3. Leite (de preferência semi-desnatado) e derivados (bebidas lácteas, iogurte);
4. Leite com frutas, bebidas à base de soja, água de coco.

**Preparações e alimentos salgados:** 1. Saladas cruas;
2. Pães variados, preferencialmente integrais ou a base de legumes e verduras (de abóbora, beterraba, cenoura);
3. Salgados de forno (esfihas, pastéis);
4. Bolos salgados;
5. Sanduíches com recheios de: frutas (abacaxi, banana), legumes (cenoura, berinjela, beterraba, brócolis, tomate, pimentão, pepino, cebola), verduras (alface, espinafre, alho poro, chicória, rúcula), frutas secas, carnes magras (frango ou peru sem pele, carne assada, hambúrguer caseiro) e queijos, de preferência magros.

**Preparações e alimentos doces:**1. Frutas in natura;
2. Frutas secas;
3. Salada de frutas;
4. Pães e bolos de leite, de frutas e/ou de legumes (de cenoura, de laranja, de banana, de frutas variadas, de maracujá, de beterraba);
5. Doces de frutas e de legumes (abóbora, banana, goiaba, maçã com maracujá).

**6 – DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS****6.1** – As refeições deverão ser preparadas de acordo com o número de refeições previsto no item 4.1.**6.2** – A CONTRATADA deverá observar os critérios de boas práticas de fabricação de refeições durante o pré-preparo e preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com produtos próprios para uso em alimentos, de acordo com as normas vigentes.**6.3** – A CONTRATADA deverá higienizar os gêneros alimentícios antes do início da etapa de pré-preparo conforme as suas características e as normas de boas práticas. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos a serem consumidos crus devem ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.**6.4** – A CONTRATADA deverá dispor de ponto de água filtrada para o preparo de sucos e leite em pó. A temperatura da água deverá se adequar ao tipo de preparação.**6.5** – Os alimentos deverão ser preparados próximo ao horário de distribuição, devendo ser mantidos em recipientes tampados e em temperaturas adequadas, de acordo com a RDC nº 216 de 15/09/2004 e legislações vigentes. **6.6** –Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius) para as preparações quentes, e inferior a 10ºC (dez graus Celsius) para as preparações frias, de acordo com a característica de cada preparação, até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7ºC.**6.7** – A CONTRATADA deverá manter o controle rígido de temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou preparações em geladeiras e freezers. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.**6.8** – Todas as refeições poderão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, sem ônus para a mesma, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, segundo legislações sanitárias vigentes e normatizações técnicas.**6.9** – A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificar condições insatisfatórias para o consumo.**6.10** – Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente uma amostra de 100g/ml de cada preparação servida, identificando com data e horário em que foi realizada a coleta e manter sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.**6.11** – O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e as normas sanitárias vigentes segundo o item 10.**7 – DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES** **7.1 -** A CONTRATADA deverá acondicionar os alimentos preparados em utensílios adequados, em boas condições de uso. **7.2 -** A CONTRATADA deverá manter até o final da distribuição as preparações em temperatura de segurança, visando a preservação de sua qualidade sanitária e sensorial, de acordo com o item 6.6.**7.3 -** As preparações líquidas quentes ou geladas deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados.**7.4. -** A CONTRATADA deverá distribuir as refeições em temperatura adequada ao tipo de preparação, de forma harmoniosa e atraente, com utensílios adequados e em boas condições de uso, cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE.**7.5 –** O almoço será servido no refeitório, em balcões térmicos, e deverão ser disponibilizados pratos de vidro resistentes, pratos de sobremesa e talheres de aço inoxidável, embalados, individualmente, em guardanapo descartável.**7.6 -** Oshorários de distribuição das refeições deverão seguir as determinações da CONTRATANTE, podendo ser alterados por necessidades do mesmo. **7.7 -** A CONTRATADA deverá desprezar, após o término de cada refeição, sobras de preparações, quando houver.**7.8 -** A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, aproveitar componentes de refeição preparada e não servida para a confecção das refeições destinadas ao consumo, nos estabelecimentos.**7.9 -** A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, utilizar, nos cardápios oferecidos, produtos protéicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares), assim como fazer o pré-preparo das proteínas fora da unidade de concessão. **8 - DO CONTROLE DE QUALIDADE****8.1 –** A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações das características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.**8.2 –** A CONTRATADA deverá apresentar a Lista de Especificações dos Gêneros Alimentícios que serão utilizados na confecção das refeições para avaliação e aprovação pela CONTRATANTE.**8.3 -** A CONTRATADA realizará o controle dos gêneros alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, características sensoriais, acondicionamento, condições de higiene e prazo de validade.**8.4 –** A CONTRATADA deverá realizar o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).**8.5 –** Durante a execução do contrato, serão permitidas inclusões, alterações e exclusões de marcas ou de gêneros, mediante solicitação da CONTRATANTE ou da CONTRATADA. **8.6 –** A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Portaria GM/MS nº 1428/93, Portaria SVS/MS nº 326/97, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Resolução RDC ANVISA nº175/03, Resolução RDC ANVISA nº216/04 e demais legislações vigentes, à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a implantação do serviço. **8.7 –** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in naturaou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.**9- DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE CONSUMO E OUTROS INSUMOS****9.1 -** A CONTRATADA será responsável pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, em local definido pela CONTRATANTE e pelo Responsável Técnico da CONTRATADA.**9.2 –** A CONTRATADA deverá manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e congelador) em condições adequadas de uso, obedecendo as normas vigentes.9.3 – O armazenamento dos gêneros alimentícios não pode ser misturado com produtos de limpeza, descartáveis e similares, para garantir condições ideais de consumo. **9.4 –** A CONTRATADA só poderá utilizar produtos de limpeza e sanitização registrados no Ministério da Saúde para a higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos, mobiliário, área física e de higiene pessoal, contendo rótulo com a designação do produto, composição, fabricante, prazo de validade e forma de utilização.**10 - DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO****10.1 -** A CONTRATADA deverá realizar e manter a higienização completa das dependências da UAN (cozinha, despensa e refeitório), equipamentos, mobiliário e utensílios utilizados na prestação de serviços, usando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.**10.2 –** Os acessórios e produtos de higienização do refeitório (sabão líquido neutro glicerinado, pano multiuso e toalha de papel de boa qualidade), deverão ser adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.**10.3 -** A CONTRATADA deverá dispor de recipientes em número suficiente para acondicionar resíduos alimentares e lixo da cozinha produzidos na UAN. Os coletores utilizados deverão ser dotados de tampas acionadas por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes. **10.4 -** O lixo acondicionado em recipiente fechado, deverá ser removido para local pré-estabelecido pela CONTRATANTE, observando-se a legislação ambiental, em recipientes apropriados tipo container aguardando destino final, conforme legislação. A remoção do lixo, proveniente da produção de alimentos, será diária e de responsabilidade da CONTRATADA.**10.5 -** A CONTRATADA deverá adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente, limpeza de caixas d´água, quando for de uso exclusivo da UAN e controle integrado de pragas, elaborando e implementando o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) de acordo com a Portaria GM 3214 de 08/06/78. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.**11 – INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS****11.1 –** A CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos e utensílios adequados para a execução dos serviços, às suas expensas, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato.**11.1.1 -** A CONTRATADA deverá adquirir e providenciar a manutenção de bebedouro para o refeitório, quando necessário.**11.2 -** A CONTRATADA deverá manter, em perfeitas condições de uso, as dependências, equipamentos e utensílios vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.**11.3 -** A CONTRATADA deverá efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências da UAN, mediante prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.11.4 - A CONTRATADA executará a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços. **11.5 -** A CONTRATADA deverá lavrar termo, na assunção e término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliário com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATANTE e CONTRATADA). **11.6 -** A CONTRATADA deverá entregar os equipamentos, utensílios e mobiliário, pertencentes à CONTRATANTE, ao término do contrato, em condições de conservação e uso.**11.7 -** A CONTRATADA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias (trinta dias) do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.**11.8 -** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas, vinculadas ao serviço, tais como:1. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
2. Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
3. Tetos: forros em geral e pinturas;
4. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros, e quadros com telas milimétricas;
5. Aparelhos: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
6. Metais: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
7. Elétricas: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
8. Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura; com ênfase na limpeza periódica;
9. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros
10. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos,motor,controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
11. Extintores de Incêndio: segundo normas de segurança com manutenção dentro dos prazos estabelecidos
12. Ar condicionado de parede, ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso , de acordo com a norma vigente.

**11.9** - A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.**11.10** - Não será permitido o uso de pratos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados, amassados ou defeituosos.**11.11** - A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.12 – DO PESSOAL TÉCNICO-OPERACIONAL12.1 - Do quadro de pessoal**12.1.1** - Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico-operacional, em quantidade suficiente e necessária ao cumprimento das obrigações assumidas. **12.1.2** - A escala de serviço do pessoal técnico-operacional da CONTRATADA deverá ser entregue à CONTRATANTE até o primeiro dia útil de cada mês, sendo afixada em local visível na UAN. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço. **12.1.3** - A CONTRATADA deverá manter o pessoal técnico-operacional em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.**12.1.4** – A CONTRATADA deverá elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) em atendimento à Portaria GM 3214 de 08/06/78 e suas complementações, e disponibilizar na unidade os atestados de saúde ocupacional atualizados dos empregados.**12.1.5** – Caberá a fiscalização dos documentos comprobatórios à CONTRATANTE, respeitando os prazos nas legislações vigentes ou a qualquer momento que se fizer necessário. Os empregados que não apresentarem boas condições de saúde serão afastados ou substituídos.**12.1.6** – A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções e crachá de identificação.**12.1.7** - A CONTRATADA deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente da escala de serviço adotada.**12.1.8** - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista (Responsável Técnico), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.**12.1.8.1** - Caso haja eventuais impedimentos do Responsável Técnico, a CONTRATADA deverá promover, conforme Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.**12.1.8.2** - A operacionalização e distribuição das refeições deverão ser supervisionadas pelo Responsável Técnico, de maneira a observar as etapas de produção e distribuição, zelando pela qualidade e conservação dos alimentos e as boas práticas higiênico-sanitárias, a avaliara apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, assim como a aceitação, visando atendimento adequado e satisfatório.**12.1.9.** - A CONTRATADA deverá promover, periodicamente ou sempre que se fizer necessário, treinamentos específicos, teóricos e práticos de todo o pessoal técnico-operacional. O programa de treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, segundo PCMSO.**12.1.10** - Durante a execução dos serviços, os funcionários da CONTRATADA deverão observar, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela CONTRATANTE.**12.1.11** - A CONTRATANTE tem o direito de solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer empregado por motivo previamente justificado**.**12.1.12 – É vedado fumar nas dependências da UAN, assim como portar cigarros e similares, devendo ser cumpridas as determinações da Lei Federal nº 9294/96. 12.2 - Equipamentos de proteção individual**12.2.1** – Os funcionários deverão fazer uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos para o desempenho de suas funções observando os requisitos legais e as normas regulamentadoras de proteção e segurança do trabalho.**12.2.2** - Os funcionários da CONTRATADA, durante o período de trabalho, deverão usar uniforme adequado à função exercida, em boas condições de higiene e conservação, com troca diária, tendo o seu uso restrito às dependências internas da unidade e crachá com identificação da(o) funcionária(o). 12.3- Quadro técnico operacional 12.3.1- A permissionária se compromete a cooperar com qualquer projeto/programa de pesquisa/extensão desenvolvido no campo da educação alimentar/nutrição na Unidade, desde que não comprometa a prestação de seus serviços.**13. DA FISCALIZAÇÃO**17.1 - **É VEDADA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA E CIGARROS DE QUALQUER ESPÉCIE.** 17.2 – A UERJ reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas na CANTINA e/ou RESTAURANTE. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados que deverão ser submetidos previamente à aprovação, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos lanches e refeições. 17.3 – Os fiscais da UERJ terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução da PERMISSÃO, podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.17.4 - Fica assegurado à UERJ e aos fiscais designados verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, das dependências da CANTINA e/ou RESTAURANTE onde estão sendo executadas as atividades para fornecimento dos produtos ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos e utensílios.17.5 – À PERMISSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização, obrigatoriamente, antes do início das suas atividades, os seguintes documentos:1 – Cópia do registro de tratamento de vetores e pragas nas dependências da Cantina/ Restaurante. (Renovável a cada seis meses).2 – Relação do quadro de empregados, cargo, data de admissão, registro de contrato de trabalho na Carteira Profissional, seus respectivos horários e, sempre que houver a movimentação de demissões e novas contratações.3 – Registro do controle de fornecimento de uniformes e, quando couber, comprovante de entrega dos equipamentos de proteção individual. (Renovável a cada seis meses).4 – Relação de todos os produtos saneantes utilizados, conforme Resolução RDC 216/04, especificando a diluição e a função dos produtos.5 – Cópia dos certificados de calibração dos termômetros dos equipamentos refrigerados e térmicos. (Renovável a cada seis meses).6 – A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos, em sua época própria, dará causa à aplicação das penalidades contratuais.**13.1** - A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas no restaurante e na cantina. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos alimentos. 13.1.1 – A CONTRATANTE poderá, sem quaisquer ônus, retirar amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições, e por meio de métodos reconhecidos, de acordo com os laboratórios de referência indicados pela Superintendência de Controle de Zoonose e Fiscalização Sanitária (SMS/SCZFS/CVS), comprovar sua qualidade. **13.2** – Os fiscais da CONTRATANTE terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.**13.3** - Fica assegurado à CONTRATANTE e aos fiscais designados verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, das dependências da UAN onde estão sendo executadas as atividades para fornecimento de refeições ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos, utensílios e veículos utilizados.**14- DAS OBRIGAÇÕES DA UERJ** **14.1 -** Caberá ao órgão competente, indicado pelo Magnífico Reitor, elaborar as normas complementares necessárias à institucionalização referente à fiscalização e controle dos restaurantes e cantinas. **14.2 -** Fornecer para a Permissionária os serviços de água, gás e energia elétrica, necessários ao funcionamento da prestação de serviços. **14.3 -** Manter o pessoal em número suficiente para que sejam garantidas a ordem e a segurança dos usuários e dos equipamentos da Permissionária. **15- DOS SERVIÇOS DE REFORMA** **15.1 –** O espaço será entregue ao Permissionário no estado em que se encontra, ficando os serviços de reforma necessários, por conta do mesmo. **15.2 -** A Permissionária deverá apresentar um anteprojeto de arquitetura e instalações com todas as obras necessárias à transformação do espaço atual em cantina / restaurante com suas instalações e equipamentos, preparo da área, bem como os espaços de acesso, limitados estes as áreas de circulação, visando aprovação da Prefeitura / DAENG, com consulta. **16- DAS VISITAS** O espaço destinado a instalação de cantina devera ser visitado no horário comercial, de 9:00 às 16:00 horas. As visitas poderão ser marcadas diretamente na Prefeitura / Dipoc - Tel: 2334-0371 - Sra. Jéssica de Mattos Barbosa.**17- DA FORMA DE PAGAMENTO** 17.1 **-** A Permissionária efetuará o pagamento à Uerj em forma de remuneração mensal17.2 **-** O período de férias escolares, os alugueres pagos à Uerj terão desconto de 50% (cinquenta por cento) mensais, considerando para tanto o **CALENDÁRIO ACADÊMICO**. 17.3 **-** Quando ocorrer a paralização total das atividades universitárias, com greve dos dois segmentos (docentes/administrativo) por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, conforme divulgação dos boletins das respectivas categorias, que implique na suspensão provisória das atividades do Permissionário com o fechamento do negócio, será suspenso temporariamente o pagamento mensal devido, até que seja restabelecida a normalidade das atividades universitárias, com a sua consequente reabertura.17.4 - Estes descontos não se aplicam ao valor do consumo de energia elétrica. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Universidade do Estado do Rio de JaneiroAnexo 2 PROPOSTA DETALHE | Licitação por Concorrência Pública n° 32/2018.A realizar-se em 14/12/2018 às 10 h.Processo n° **E-26/007/1981/2018**. |
| A firma ao lado mencionada propõe fornecer à Universidade do Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas e constantes do **EDITAL de CONCORRÊNCIA 32/2018.** | Razão Social:      CNPJ:      Inscrição Estadual:      Endereço:      Tel./Fax:      E-mail:       |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÃO** | **QUANT** | **CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL****MÍNIMA** | **CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL****MÍNIMA****POR EXTENSO** |
| 01 | Permissão de Uso de Bem imóvel para contratação de empresa especializada na execução de serviços na área de Restaurante/Cantina do Instituto de Aplicação (CAp-Uerj), pelo período de 60 (sessenta) meses | 01 |       |       |
| **Observações**1ª A PROPOSTA-DETALHE deverá:- ser preenchida integralmente por processo mecânico ou eletrônico, sem emendas e rasuras;- conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, impostos federais, ou estaduais e descontos especiais;- ser datada e assinada pelo gerente ou seu procurador.2ª O Proponente se obrigará, mediante devolução da PROPOSTA-DETALHE, a cumprir os termos nela contidos.3ª A licitação poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente. | **Validade da Proposta-Detalhe: 60 (sessenta) dias.****Local de atuação: conforme Projeto Básico.****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente.Em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_/2018.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(assinatura do responsável)Nome:      Cargo:       |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **TERMO DE PERMISSÃO DE USO nº. ........./2018 DO IMOVEL SITUADO A ......................................................, QUE ENTRE SI FAZEM A UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UERJ E** ............................................................ |

**ANEXO 3**

**MINUTA TERMO DE PERMISSÃO DE USO**

A **UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, com sede na Rua São Francisco Xavier nº. 524 - Maracanã, nesta cidade, inscrita no CNPJ sob o nº. 33.540.0l4/0001-57, daqui por diante denominada UERJ, neste ato representado neste ato pela Diretora da Diretoria de Administração Financeira – DAF, **MARIA THEREZA LOPES DE AZEVEDO**, portadora da carteira de identidade nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CPF nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº. 1087/REITORIA/2012 e a firma xxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob o nº. ............................ e Inscrição Estadual nº. ....................., com sede nesta cidade, à Rua xxxxxxxxxxxxxxxxx – Rio de Janeiro, neste ato representado por seu representante legal, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, portador da Carteira de Identidade nº. xxxxxxxxxxxxxxxxx , CPF xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominada simplesmente PERMISSIONÁRIO, firmam o presente TERMO DE **PERMISSÃO DE USO DE IMÓVEL**, A TÍTULO PRECÁRIO **,** doravante denominado simplesmente **CONTRATO**, que se regerá por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e, no que couber, pelo Código de Administração Financeira e Contabilidade do Estado do Rio de Janeiro, Lei Estadual nº. 287, de 04 de dezembro de 1979, seu Regulamento, aprovado pelo Decreto nº. 3.149, de 28 de abril de 1980, Lei 1.604 de 1990, e respectivas alterações posteriores, doravante denominados simplesmente LEGISLAÇÃO, cujas disposições aplicam-se a este CONTRATO irrestrita e incondicionalmente, e que a CONTRATADA, por seu representante legal, declara conhecer, subordinando-se este CONTRATO, ainda, às normas constantes da legislação tributária pertinente e às cláusulas seguintes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA** - (DO OBJETO) - Constitui objeto desta Permissão de Uso de Bem imóvel para empresa especializada na execução de serviços na área de Restaurante/Cantina do Instituto de Aplicação (CAp-Uerj), pelo período de 60 (sessenta) meses e em conformidade com o Edital de **Concorrência nº. 32/2018** e seus anexos, que constante do **Processo nº. E-26/007/1981/2018** devidamente rubricado pelos contratantes e a proposta de preços vencedora, passam a fazer parte integrante do presente instrumento, independentemente de transcrição, é considerado parte integrante e complementar do presente termo.

**CLÁUSULA SEGUNDA** - (DA DESTINAÇÃO DO IMÓVEL) - O espaço objeto desta Permissão de Uso destinar-se-á, execução de serviços na área de Restaurante/Cantina do Instituto de Aplicação (CAp-Uerj), pelo período de 60 (sessenta) meses, de acordo com as especificações contidas no Projeto Básico e, Anexos do Edital; vedada a sua destinação para finalidade diversa, sob pena de rescisão de pleno direito do presente instrumento.

**CLÁUSULA TERCEIRA**: - (LEGISLAÇÃO APLICÁVEL) – A presente permissão de uso se rege pelo disposto nos artigos 35 e seguintes da Lei Complementar nº. 8, de 25.10.1977, bem como pelas demais normas legais em vigor ou que venham a ser posteriormente editadas sobre a utilização de imóveis do patrimônio estadual.

**CLÁUSULA QUARTA** - (DO PRAZO) - De acordo com a legislação aplicável, esta Permissão de Uso é concedida ao PERMISSIONÁRIO em caráter eminentemente precário, ficando ajustado, entretanto, que sem prejuízo dessa precariedade, expressamente reconhecida pelo PERMISSIONÁRIO, podendo a utilização efetiva do imóvel exceder de 5 (cinco) anos, contados do dia da assinatura deste termo, conforme cláusula segunda.

Parágrafo único – O permissionário fica obrigado a desocupar o imóvel dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias da comunicação feita na forma da cláusula décima oitava, ou imediatamente findo o prazo contratual, sob pena de incidir no disposto na cláusula décima sexta. O permissionário fica expressamente advertido que a inobservância do dever de desocupar o imóvel acarretará a desocupação compulsória e a remoção dos bens existentes que serão devidamente arrolados e colocados à disposição do permissionário.

**CLÁUSULA QUINTA** - (DA REMUNERAÇÃO) - Como contraprestação pela Permissão de Uso objeto deste Termo, pagará o PERMISSIONÁRIO R$ ................. (..............................) mensais, com vencimento até o 5º dia útil do mês subsequente.

§ 1º. - Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, sofrerão a incidência de multa moratória de 10% e atualização financeira pelo IPCA (pro rata die) e juros moratórios de 1% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 1% ao mês pro rata die.

§ 2º. - Os valores contratados, no período de férias acadêmicas terão desconto de 50% (cinqüenta por cento), considerados para tanto os meses de janeiro, fevereiro e julho, nos quais a PERMISSIONÁRIA deverá manter o funcionamento normal.

§ 3º - Os valores devidos em período de paralisações por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, terão um desconto de 50% (cinqüenta por cento), exceto nos meses de férias.

§ 4º Em caso de paralisações atípicas por mais de 30 dias, como greve de apenas um seguimento, o desconto será da seguinte forma;

* Servidores Técnicos Administrativos – desconto de 20%
* Servidores Docentes – desconto de 30%

§ 5º - Os procedimentos de cobrança deverão ser realizados junto à Prefeitura dos Campi, sala T – 137, bloco F do Pavilhão João Lyra Filho.

§ 6º - De acordo com o valor apresentado na proposta, sendo o valor mínimo o indicado neste Projeto Básico, acrescido do valor referente ao consumo de energia elétrica.

§ 7º - Os valores pactuados serão reajustados, após 12 (doze) meses de vigência do contrato, pela variação da UFIR/RJ ou outro índice que vier a substituí-lo, ocorrida no período compreendido entre a data de apresentação da proposta e a data de aniversário de apresentação da proposta.

**CLÁUSULA** **SEXTA** - (DA CONSERVAÇÃO DO IMÓVEL) - Obriga-se a PERMISSIONÁRIO a bem conservar o imóvel cujo uso lhe é permitido, trazendo-o permanentemente limpo e em bom estado de conservação, às suas exclusivas expensas, incumbindo-lhe, ainda, nas mesmas condições, a sua guarda, até a efetiva devolução.

**CLÁUSULA SÉTIMA** - (DA MONTAGEM, CONSTRUÇÕES E BENFEITORIAS) - É vedado ao PERMISSIONÁRIO realizar construções ou benfeitorias, sejam estas de que natureza forem, sem prévia e expressa autorização da Prefeitura dos Campi, devendo-se subordinar eventual montagem de equipamentos ou a realização de construções também às autorizações e aos licenciamentos específicos das autoridades estaduais e municipais competentes.

§ 1º – Desde que haja anuência das partes, o valor das eventuais construções ou benfeitorias poderá ser descontado da remuneração mensal, afastando-se assim, a incidência do direito de retenção previsto no art. 516 do Código Civil.

§ 2º – Expirado o prazo máximo previsto na cláusula quarta do presente termo e indenizadas as eventuais construções ou benfeitorias, o imóvel objeto da permissão reverterá, automaticamente, à posse da UERJ, sem qualquer direito de retenção em favor do permissionário.

§ 3º – Rescindida a permissão por descumprimento dos deveres impostos ao permissionário, a este não restará qualquer direito de retenção.

§ 4º – Para efeito do disposto no caput desta cláusula, deverá ser realizada vistoria, da qual será lavrado um Termo de Vistoria, assinado pelas partes, a ser juntado ao presente instrumento, sendo indicadas todas as características do estado do imóvel a ser utilizado pelo permissionário.

**CLAUSULA** **OITAVA** - (DA FISCALIZAÇÃO) - Obriga-se o PERMISSIONÁRIO a assegurar o acesso ao imóvel objeto da Permissão aos servidores da UERJ ou de outras repartições públicas, incumbidos de tarefas de fiscalização geral ou, em particular, de verificação do cumprimento das disposições do presente Termo.

PARÁGRAFO ÚNICO - A UERJ determinará o servidor para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Termo mediante portaria específica.

**CLAUSULA NONA** - (DA GARANTIA) - Exigir-se-á do Licitante vencedor uma garantia, a ser prestada em qualquer das modalidades de que trata o 1° do Art. 56 da Lei n° 8.666/93, da ordem de 5% (cinco por cento) do valor efetivo do Termo de Permissão de Uso, a ser restituída após a sua execução satisfatória. Considerar-se-á o valor total a cada 12 (doze) meses para apresentação e atualização da garantia.

**CLÁUSULA DÉCIMA** - (DAS OBRIGAÇÕES PARA COM OS TERCEIROS) - A UERJ não será responsável por qualquer compromisso ou obrigações assumidas pelo PERMISSIONÁRIO com terceiros, ainda que vinculados ou decorrentes do uso do imóvel deste Termo. Da mesma forma, a UERJ não será responsável, a qualquer título que seja, por quaisquer danos ou indenizações a terceiros, em decorrência de atos do PERMISSIONÁRIO ou de seus empregados, subordinados, prepostos ou contratantes.

PARÁGRAFO ÚNICO - O PERMISSIONÁRIO é responsável por obter todas as autorizações do Poder Público Federal, Estadual e Municipal que se fizerem necessárias, assumindo o compromisso de manter-se sempre em dia com tais obrigações para com esses órgãos, notadamente as de natureza fiscal e sanitária.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA** - (OUTROS ENCARGOS) - O PERMISSIONÁRIO fica obrigado a pagar quaisquer despesas, tributos, tarifas, custas, emolumentos ou contribuições federais, estaduais ou municipais que decorram direta ou indiretamente deste Termo ou da utilização do imóvel, bem como das atividades para qual a presente Permissão é outorgada, inclusive encargos previdenciários, trabalhistas e securitários, cabendo ao PERMISSIONÁRIO providenciar, especialmente, os alvarás e seguros obrigatórios e legalmente exigíveis.

PARÁGRAFO ÚNICO - O PERMISSIONÁRIO não terá direito a qualquer indenização, por parte da UERJ, no caso de denegação de licenciamento total ou parcial da atividade que se propõe a realizar no imóvel objeto deste Termo.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA** - (DAS RESTRIÇÕES OUTRAS NO EXERCÍCIO DOS DIREITOS DESTA PERMISSÃO) - O PERMISSIONÁRIO reconhece o caráter precário da presente Permissão e obriga-se por si e sucessores:

1. A desocupar o imóvel e a restituí-lo à UERJ, nas condições previstas no parágrafo único da cláusula quarta e na cláusula décima quarta no prazo de trinta dias contado do aviso que lhe for dirigido sem necessidade qualquer interpelação ou notificação judicial, sob pena de desocupação compulsória por via administrativa;
2. A não usá-lo senão com finalidade prevista na cláusula segunda deste Termo;
3. A não ceder, transferir, arrendar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, inclusive a seus eventuais sucessores, o imóvel objeto desta Permissão ou os direitos e obrigações dela decorrentes, salvo expressa e prévia decisão do Reitor da UERJ e assinatura de Termo aditivo.
4. Comunicar imediatamente à UERJ, quaisquer alterações no contrato social, enviando cópia do respectivo instrumento devidamente registrado na JUCERJA.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA** - (FORÇA MAIOR) - Em caso de incêndio ou de ocorrência de qualquer outro motivo que venha a impedir, total ou parcialmente, o uso do imóvel para finalidade a que se destina (cláusula segunda), poderá a UERJ, mediante autorização do Reitor, a seu exclusivo critério:

1. Considerar terminada a Permissão de Uso, sem que o PERMISSIONÁRIO tenha direito a qualquer indenização, seja a que título for.
2. Não considerar como integrante do prazo de efetiva utilização do imóvel (cláusula quarta) o período de tempo equivalente ao das obras de restauração ou impedimento de uso, devendo, em tal caso, ser lavrado aditamento ao presente Termo.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA** - (CONDIÇÕES DE DEVOLUÇÃO) - Expirados o prazo máximo previsto na cláusula quarta, ou rescinda de pleno direito a permissão de uso na forma prevista na cláusula décima sétima, ou ainda em caso de mera revogação do ato de permissão segundo critérios de conveniência e oportunidade, deverá o permissionário restituir o imóvel em perfeitas condições de uso e conservação.

PARÁGRAFO ÚNICO – A não restituição do imóvel no prazo estabelecido na cláusula décima segunda sujeita o permissionário a multa de 50% do aluguel, por período de mês ou fração que exceda o prazo de 30 (trinta) dias para desocupação, a titulo de perdas e danos, sem excluir a possibilidade de indenização suplementar, podendo a UERJ se valer das garantias previstas na cláusula nona em ambos os casos.

a) Extinta a permissão de uso, o particular que continuar a se utilizar do imóvel pagará, a título de multa, além da remuneração devida, uma importância diária ficada no termo correspondente, equivalente no mínimo a 10% (dez por cento) da remuneração mensal, sem prejuízo de quaisquer outras sanções.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA** - (DAS PENALIDADES) –O não cumprimento de quaisquer das obrigações aqui assumidas sujeitará a PERMISSIONÁRIA às sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei 8666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal da mesma, assegurada o contraditório e a prévia e ampla defesa. Os valores das multas são relativos ao valor total do Termo, e serão aplicadas da seguinte forma:

1. 10% (dez por cento) de multa moratória, sendo calculada sobre o valor mensal do Termo de Permissão de Uso, enquanto não for atendida a obrigação conforme § 6º da cláusula quinta;
2. A UERJ se reserva o direito de descontar da caução de que trata a cláusula nona, o valor de qualquer multa porventura imposta à PERMISSIONÁRIA em virtude do descumprimento de qualquer das obrigações estipuladas neste TERMO e que não sejam determinantes de rescisão contratual, ficando a mesma obrigada a recompor aquele valor inicial no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
3. Em caso de não cumprimento por parte da PERMISSIONÁRIA das exigências estabelecidas pela UERJ, dentro do prazo fixado por esta através do órgão fiscalizador, imediatamente, esta poderá mediante notificação por escrito, aplicar à PERMISSIONÁRIA a multa diária de 1% (um por cento) do valor mensal, até que cesse o motivo das exigências.
4. Não serão aplicadas multas na ocorrência de casos fortuitos ou forças maiores, devidamente comprovadas.
5. Fica a permissionária sujeita, ainda, às demais sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93, em caso de inadimplemento total ou parcial deste contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA** - (REMOÇÃO DE BENS) - Terminada a Permissão ou verificando o abandono do espaço pelo PERMISSIONÁRIO, poderá a UERJ promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens, não incorporados ao seu patrimônio, que não tenham sido espontaneamente retirados do imóvel, sejam eles do PERMISSIONÁRIO ou de seus empregados subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros

§ 1º - Os bens anteriormente mencionados poderão ser removidos pela UERJ para qualquer local.

§ 2º - Se esses não forem retirados pelos respectivos proprietários dentro do prazo de 60 (sessenta) dias após a data de sua remoção, poderá a UERJ, mediante decisão a exclusivo critério do Reitor:

1. Doá-los, em nome do PERMISSIONÁRIO, a qualquer instituição de beneficência ou quando de valor inexpressivo, deles dispor livremente;
2. Vendê-los, ainda em nome do PERMISSIONÁRIO, devendo, nessa hipótese, empregar a quantia recebida para ressarcimento de qualquer débito do PERMISSIONÁRIO para com a UERJ;
3. Para prática dos atos supramencionados, concede o PERMISSIONÁRIO, neste ato, à UERJ, os poderes necessários.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA** - (REVOGAÇÃO DE PLENO DIREITO) - Sem prejuízo da natureza precária desta PERMISSÃO, o descumprimento, pelo PERMISSIONÁRIO, de qualquer das suas obrigações dará a UERJ o direito de considerar revogada de pleno direito a presente Permissão, devendo o permissionário desocupar o imóvel no prazo de 30 (trinta) dias contar do recebimento do aviso comunicando a revogação de pleno direito, sob pena de desocupação compulsória e remoção de bens.

§ 1º - Esgotado o prazo acima aludido e continuando o permissionário a ocupar o imóvel, a UERJ interromperá o fornecimento de luz e água, reintegrando-se diretamente na posse do espaço objeto da permissão na forma acima exposta.

§ 2º - Não será necessário o aviso prévio no caso das multas atingirem o limite de 20% (vinte por cento) do valor total do Termo de Permissão de Uso;

§ 3º - Revogada a Permissão, a UERJ, de pleno direito, reintegrar-se-à na posse do imóvel e de todos os bens afetados à Permissão, oponível inclusive a eventuais cessionários e ocupantes.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA** - (NOTIFICAÇÕES E INTIMAÇÕES) - O PERMISSIONÁRIO será notificado dos despachos que lhe formulam exigências, ou intimado das decisões proferidas, através de qualquer uma das seguintes formas:

1. Publicação no Diário Oficial do Estado, com indicação do nº. do processo e nome do PERMISSIONÁRIO;
2. Através do correio, mediante comunicação registrada e endereçada ao seu representante, como aviso de recebimento (A.R.);
3. Pela ciência de que este venha a ter o PERMISSIONÁRIO no processo em razão de comparecimento espontâneo ou a chamado da UERJ.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA** - (RITO PROCESSUAL) - A cobrança de quaisquer quantias devidas a UERJ e decorrentes do presente termo, inclusive multas, far-se-á pelo processo de execução (Título) extrajudicial, garantido o direito prévio de defesa do Permissionário, nos termos da lei.

PARÁGRAFO ÚNICO - Por essa via a UERJ, poderá cobrar não apenas o principal devido, mas ainda juros de l% (um por cento) ao mês, multa contratual, fixada em l0% (dez por cento) do valor do débito, e os honorários de advogado, fixados em 20% (vinte por cento) do valor do débito, além das custas e despesas judiciais.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA** - (FISCALIZAÇÃO ORÇAMENTÁRIA) – A UERJ providenciará, até o 5º (quinto) dia útil seguinte ao da sua assinatura, o encaminhamento de cópia autêntica do presente Termo ao Tribunal de Contas.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA** **PRIMEIRA** - (PUBLICAÇÃO) - O presente Termo deverá ser publicado, em extrato, no Diário Oficial do Estado, dentro do prazo de 20 (vinte) dias contados de sua assinatura, por conta do PERMISSIONÁRIO, ficando condicionada a essa publicação a plena eficácia do mesmo.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA** - (HOMOLOGAÇÃO) - Este Termo será objeto de apreciação pelo Egrégio Conselho de Curadores da UERJ com vistas à Homologação, não cabendo ao PERMISSIONÁRIO, indenização de qualquer espécie, no caso de ser denegada a homologação por parte do citado Conselho.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA** **TERCEIRA** - (CONDIÇÕES JURÍDICO-PESSOAL) - O PERMISSIONÁRIO apresenta, neste ato, documentos legais comprovando o atendimento das condições jurídico-pessoais indispensáveis à lavratura deste termo. E, para constar, é lavrado o presente termo o qual é assinado pelas partes e testemunhas.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA** **QUARTA** - (FORO) - Fica eleito o foro central da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir qualquer questão oriunda do presente Termo ou de sua execução, renunciando o PERMISSIONÁRIO, por si, seus herdeiros ou sucessores, a qualquer outro foro que tenha ou venha a ter, por mais privilegiado que seja.

Rio de Janeiro, \_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ UERJ/REITOR RICARDO VEIRALVES DE CASTRO | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PERMISSIONÁRIA REPRESENTANTE |
| TESTEMUNHAS: 1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Id. Nº. : CPF: | 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Id. Nº. : CPF: |

**ANEXO 4**

**- Papel Timbrado -**

**CONCORRÊNCIA 32/2018**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

**CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

À

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prezados Senhores,

Em atenção ao Edital de Licitação por **Concorrência 32/2018**, declaramos que:

1. Comprometemo-nos a garantir o prazo de validade dos preços e condições constantes da presente proposta por 60 (sessenta) dias corridos a partir da data da apresentação da proposta.
2. Acataremos integralmente as Normas Administrativas e de Segurança do Trabalho da UERJ em vigor;
3. Avaliamos os serviços objeto desta licitação e asseguramos ter pleno conhecimento do local e condições gerais onde serão realizados os serviços e de que somente serão válidas as informações e esclarecimentos remetidos oficialmente, por escrito, pela Comissão de Licitação da UERJ.
4. DECLARO, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, crescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregar menor de dezesseis anos.
* Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( )\*.
1. DECLARO, possuir o percentual mínimo de empregados beneficiários da Previdência Social reabilitados e/ou pessoas portadoras de deficiência habilitada, nos termos do Decreto Estadual nº. 33.925, de 18.09.2003.
2. DECLARO, que nenhum sócio ou acionista ou é servidor da UERJ.
3. Asseguramos ter pleno conhecimento da Legislação pertinente à contratação em pauta e demais condições previstas no Edital e seus Anexos.
4. Na hipótese de nossa empresa vir a ser a vencedora da presente Licitação o(s) representantes legal(is) para a assinatura do Termo de permissão de Uso será(ão) o(s) Sr.(s)      , (função)      , portador (es) da Carteira de Identidade nº.       e CPF nº.      .

**\***(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

**Dados da Empresa:**

Razão Social:

C.G.C:

I.E. e/ou Municipal:

Endereço: (AV., RUA, BAIRRO, CIDADE, ESTADO, CEP):

Telefone, Fax, E- mail:

Banco:       Código:       Agência:       Código       Conta Corrente nº.:

Endereço Agência Bancária: (AV., RUA, BAIRRO, CIDADE, ESTADO, CEP):

|  |
| --- |
| Local e data, Assinatura do Representante Legal da Licitante |

**ANEXO 5**

**- Papel Timbrado -**

**CONCORRÊNCIA 32/2018**

**CARTA DE CREDENCIAMENTO**

**À UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Ref.: **Concorrência 32/2018**

**Assunto**: **PERMISSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DE RESTAURANTE/CANTINA DO INSTITUTO DE APLICAÇÃO (CAP-UERJ), PELO PERÍODO DE 60 (SESSENTA) MESES**

Prezados Senhores,

Na qualidade de responsável legal por nossa empresa, credenciamos o Senhor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Estado Civil \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Profissão \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Nacionalidade \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, R.G. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, C.P.F. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, domiciliado a rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para nos representar na Licitação em referência, conferindo ao mesmo, poderes para assinar quaisquer documentos relacionados com a Licitação, notadamente as atas e rubricar documentos, participar das reuniões, manifestar-se sobre a desistência ou renuncia na interposição de recursos administrativos, podendo praticar todos os atos que julgar necessário ao interesse da licitante.

**DADOS DA EMPRESA**

Nome Completo:

Endereço:

Filial Representante (se houver):

CNPJ nº.

Telefone:

Fax:

**DO RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA**

Nome:

Nacionalidade:

Profissão:

Estado Civil:

R.G.:

C.P.F.:

Residência e Domicílio:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

**Anexo 6**

**- Papel Timbrado -**

**CONCORRÊNCIA 32/2018**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

      [IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE], como representante devidamente constituído de       [IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE], doravante denominado LICITANTE, para fins do disposto no ITEM **7.6**-A do Edital da **Concorrência 32/2018**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1. A proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Processo nº. E-26/007/1981/2018**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
2. A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Processo nº. E-26/007/1981/2018**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
3. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Processo nº. E-26/007/1981/2018**, quanto a participar ou não da referida licitação;
4. Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do **Processo nº. E-26/007/1981/2018** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
5. Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido da UERJ antes da abertura oficial das propostas e;
6. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE]

**ANEXO 7**

**- Papel Timbrado –**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE**

À Comissão de Licitação

Ref.: **Edital de Concorrência Pública n.º 32/2018.**

(**ENTIDADE**) \_ , inscrita no CNPJ sob o nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada na (*endereço completo*), neste ato representada pelo seu representante legal, o (a) Sr. (a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito (a) no CPF sob o nº.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem.

Rio de Janeiro,       de       de      .

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA)