



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ**  
**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E SERVIÇOS**

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2019**  
**PROCESSO Nº 23204.008889/2018-50**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_

Pessoa para contato: \_\_\_\_\_

Recebemos, através do acesso à página [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local/data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre esta Universidade e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do edital e remeter à Coordenação de Serviços da DCS/Ufopa por meio do e-mail: [servicos.dcs@ufopa.edu.br](mailto:servicos.dcs@ufopa.edu.br).

A não remessa do recibo exime a Coordenação de Serviços da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Santarém, 24 de julho de 2019.

**Francisco Saldanha Bannitz**  
Pró-Reitor de Administração em exercício  
Port. nº 520/GR-UFOPA de 25/07/2018



**EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2019**

**LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006: AMPLA PARTICIPAÇÃO**

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ – UFOPA torna público, para conhecimento dos interessados, que por meio de seu Pregoeiro, designado pela Portaria nº 181/GR-UFOPA de 17/04/2019, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO conjugado com concessão de uso oneroso e contribuição para os serviços de água e energia elétrica conforme descrição contida neste edital e seus anexos**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 02, de 11 de outubro de 2010 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital, e, ainda, em conformidade com a autorização constante nos autos do **Processo nº 23204.008889/2018-50**, observando as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**DATA: 08/08/2019**

**HORÁRIO: 10hs00min (horário de Brasília)**

**Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

**Encaminhamento da proposta de preços: a partir da publicação do D.O.U. até às 10hs00min (horário de Brasília) do dia 08/08/2019 no site: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

**Abertura da sessão (das propostas): a partir das 10hs00min do dia 08/08/2019.**

**Local: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), Código da UASG: 158515.**

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. O objeto da presente licitação consiste na Concessão de uso oneroso dos seguintes espaços: **Espaço 01, espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Tapajós**, medindo 65,20m<sup>2</sup> (sessenta e cinco metros quadrados e vinte centímetros), localizada no térreo do Bloco de Salas Especiais – BSE. **Espaço 02, Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Rondon**, medindo aproximadamente 46,15m<sup>2</sup> (quarenta e seis metros quadrados e quinze centímetros), localizada no térreo do bloco modular de salas de aula.
- 1.2. A concessão se dará mediante pagamento mensal de aluguel referente ao uso de espaço físico, acrescido do valor estipulado como taxa de consumo estimado de energia elétrica e água, sendo os valores a serem pagos os descritos no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).
- 1.3. A disputa se dará através de lances ofertados para os itens obrigatórios estabelecidos em tabela constante do Termo de Referência.



- 1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço global por grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.5. A licitação contará com um grupo único, formado por 22 (vinte e dois) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, podendo o licitante participar apenas do grupo completo, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

## 2. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

## 3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

## 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MP nº 2, de 2010.
- 4.2. Embora existam itens na presente licitação que apresentam valor estimado abaixo de R\$80.000,00, esta Universidade decidiu, em conformidade com a Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006, em seu artigo 49, caput, combinado com o inciso II, alterado pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, que **esta licitação NÃO será exclusiva para MICROEMPRESA - ME e EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados como ME e EPP sediados local e regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste instrumento convocatório.** A opção pela exclusividade poderá ensejar um certame com muitos itens desertos e fracassados.
- 4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - 4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - 4.3.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;



- 4.3.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.3.4. que estejam em processo de dissolução, falência, cisão, fusão ou incorporação;
- 4.3.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio<sup>1</sup>;
- 4.4. Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 43.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 43.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 43.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- 43.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 43.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 43.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 43.6. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 43.7. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

---

<sup>1</sup> O presente edital não prevê as condições de participação de empresas reunidas em consórcio, vez que a experiência prática demonstra que as licitações que permitem essa participação são aquelas que envolvem serviços de grande vulto e/ou de alta complexidade técnica. Como o presente Edital foi elaborado com foco no dia da Administração, consignou-se a vedação acima. Além do mais, “...a aceitação de consórcios na disputa licitatória situa-se no âmbito do poder discricionário da administração contratante, conforme art. 33, caput, da Lei 8.666/1993, requerendo-se, porém, que sua opção seja sempre previamente justificada no respectivo processo administrativo, conforme entendimento dos Acórdãos 1.636/2006-P e 566/2006-P” – TCU Ac nº 2869/2012-Plenário.

## 5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.



- 5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, do valor do desconto sobre o cardápio.
- 5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- 5.8.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 5.8.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);
- 5.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.
- 5.10. O prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

## **6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem especificações técnicas contidas no Termo de Referência.
- 6.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



- 6.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO** oferecido no cardápio. O lance deverá ser ofertado pelo valor **UNITÁRIO** do item.
- 6.5.1.1. Na fase de lances, a classificação final será pelo valor global do grupo. A cada lance ofertado (por item), o Sistema atualizará automaticamente o valor global do grupo sagrando-se vencedora a empresa que ofertar o **menor valor global do grupo**;
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de duas casas decimais.
- 6.7.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão.
- 6.7.2. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.8. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos
- 6.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.11. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.12. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



- 6.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.15. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.16. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.17. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.18. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.19. Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.
- 6.20. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 6.20.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

## 7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 7.1.1. O critério de julgamento adotado será o menor preço global por grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 7.2. Será desclassificada a proposta vencedora, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPDG n. 5/2017, que:
- 7.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 7.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 7.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;



- 7.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.
73. Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta;
74. Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço;
75. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-A, item 9.4 da IN nº 05/2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
76. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
77. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
78. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 120 (cento e vinte) minutos, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.8.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
79. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 7.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 7.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 7.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.12. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.



## 8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - 8.1.1. SICAF;
  - 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
  - 8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
  - 8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
  - 8.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
  - 8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e trabalhista:

### 8.3. Habilitação jurídica:

- 8.3.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.3.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 8.3.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.3.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.3.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 8.3.6. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;



8.3.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.3.8. A Concessionária deverá manter alvará de funcionamento do estabelecimento em atividade (local de produção e distribuição), emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária, bem como demais licenças necessárias ao negócio.

#### **8.4. Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.4.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.4.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.4.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.4.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.4.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.4.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.4.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais (ou estaduais) relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal (Fazenda Estadual) do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.4.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### **8.5. Qualificação Econômico-Financeira:**

8.5.1. certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.5.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.5.2.1 O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.



- 8.6. As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, conforme o item 06 do Termo de Referência anexo I deste edital.
- 8.7. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:
- 8.7.1 Atestado de vistoria ou Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para a prestação do serviço conforme modelo anexo ao edital.
- 8.8. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:
- 8.8.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;
- 8.8.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;
- 8.8.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 8.8.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- 8.8.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.8.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 8.8.7. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.
- 8.9. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 8.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 120 minutos, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [servicos.dcs@ufopa.edu.br](mailto:servicos.dcs@ufopa.edu.br). Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 03 (três) dias úteis, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload) ou e-mail.
- 8.10.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.



- 8.11. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 11.10.10.
- 8.11.1 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- 8.12. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 8.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 8.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 8.15. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- 8.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.18. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.19. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

## **9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

- 9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 9.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 9.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização



fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

- 9.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 9.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.1.3. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.
- 10.1.3.1. A não indicação do prazo de validade da proposta não desclassificará a licitante, mas indicará que a mesma se compromete com o prazo estabelecido neste edital.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

## **11. DOS RECURSOS**

- 11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias,



que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

- 11.2.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informados, para decisão.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

- 12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

- 13.1. Não será exigido garantia para a assinatura do contrato.

## **14. DO TERMO DE CONTRATO**

- 14.1. O fornecedor poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados de sua convocação, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.
- 14.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
  - 14.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 14.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 14.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

## **15. DO REAJUSTE**

- 15.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, bem como no termo de Contrato, anexo a este Edital.



## 16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

## 17. AS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no termo de Referência.

## 18. DO PAGAMENTO

18.1. Os critérios de pagamento estão previstos no Termo de Referência.

## 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

19.1.1. Não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

19.1.2. Apresentar documentação falsa;

19.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.5. Não manter a proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado;

19.1.6. Cometer fraude fiscal;

19.1.7. Comportar-se de modo inidôneo;

19.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas acima ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

19.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

19.3.2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

19.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

19.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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



19.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

19.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

19.6. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

19.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

19.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade, bem como as porcentagens e prazos estipulados na tabela a seguir:

OCORRÊNCIA	SANÇÃO	
	MULTA	IMPEDIMENTO/ SUSPENSÃO
Deixar de entregar documentação exigida para o certame.	2% sobre o valor da proposta	2 (dois) meses
Não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.	10% do valor da proposta	6 (seis) meses
Fizer declaração falsa ou apresentação de documentação falsa.	10% do valor da proposta	24 (vinte e quatro) meses
Ensejar o retardamento da execução do certame.	10% do valor da proposta	4(quatro) meses
Não manter a proposta.	10% do valor da proposta	4 (quatro) meses
Comportar-se de modo inidôneo.	15% do valor da proposta/contrato	30 (trinta) meses
Cometer fraude fiscal.	20% do valor da proposta/contrato	40 (quarenta) meses
Não observar o prazo para a apresentação da garantia contratual ou da sua atualização, quando da celebração de aditivos	0,07% por dia de atraso até o máximo de 2%, quando será considerado inexecução parcial do contrato.	-



Não celebrar o Termo aditivo após concordar expressamente com a alteração/prorrogação.	10% do valor do contrato	6 (seis) meses
Não regularizar a documentação relativa à regularidade fiscal, trabalhista e/ou previdenciária, no prazo determinado para tal.	1% sobre o valor da proposta.	2 (dois) meses

19.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência (ANEXO I) deste Edital.

## 20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [servicos.dcs@ufopa.edu.br](mailto:servicos.dcs@ufopa.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. Mendonça Furtado, nº 2946, Bairro Fátima, CEP 68040-050 — Santarém – Pará – Brasil, setor Protocolo.

20.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

20.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

## 21. MEDIDAS ACAUTELADORAS

21.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## 22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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



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

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

22.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Mendonça Furtado, nº 2946, Bairro Fátima, CEP 68040-050 — Santarém – Pará - Brasil, sala 538, 5º andar, Coordenação de Serviços, nos dias úteis, no horário das **08 horas às 11 horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

ANEXO III – Modelo de Proposta;

ANEXO IV – Cardápio;

ANEXO V – Modelo de Termo de Vistoria. (quando for o caso)

Santarém, 24 de julho de 2019.

**Francisco Saldanha Bannitz**  
Pró-Reitor de Administração em exercício  
Port. nº 520/GR-UFOPA de 25/07/2018



ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA

**1. OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação consiste na concessão de uso oneroso dos seguintes espaços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

**GRUPO ÚNICO**

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD E	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1		Sanduíche Natural	Unidade	1	4,33	4,33
2		Bolo Integral (fatia)	Unidade	1	3,33	3,33
3		Tapioca	Unidade	1	2,00	2,00
4		Salada de Frutas	Unidade	1	3,67	3,67
5		Vitamina	Unidade	1	4,00	4,00
6		Suco Natural	Unidade	1	2,83	2,83
7		Chá	Unidade	1	1,83	1,83
8		Água Mineral 300ML	Unidade	1	1,67	1,67
9		Refrigerante Lata	Unidade	1	3,27	3,27



<b>10</b>		Salgados Assados	Unidade	1	<b>2,33</b>	<b>2,33</b>
<b>11</b>		Salgados Fritos	Unidade	1	<b>2,67</b>	<b>2,67</b>
<b>12</b>		Pão de queijo	Unidade	1	<b>0,83</b>	<b>0,83</b>
<b>13</b>		Bolo Simples	Unidade	1	<b>2,71</b>	<b>2,71</b>
<b>14</b>		Bolo Torta (fatia)	Unidade	1	<b>2,67</b>	<b>2,67</b>
<b>15</b>		Café com leite	Unidade	1	<b>2,67</b>	<b>2,67</b>
<b>16</b>		Café Expresso	Unidade	1	<b>2,50</b>	<b>2,50</b>
<b>17</b>		Chocolate Quente	Unidade	1	<b>2,50</b>	<b>2,50</b>
<b>18</b>		Água Mineral 500ML	Unidade	1	<b>2,33</b>	<b>2,33</b>
<b>19</b>		Pão com manteiga	Unidade	1	<b>1,25</b>	<b>1,25</b>



20		Café com leite mais pão francês com manteiga	Unidade	1	3,00	3,00
21		Salgado mais copo de suco/refrigerante	Unidade	1	4,83	4,83
22		Refeição básica (arroz, salada, feijão, farofa e carne ou frango) mais um copo de suco/refrigerante	Unidade	1	10,33	10,33
GLOBAL..... VALOR						R\$ 67,55

- ESPAÇO 01 - Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Tapaiós, medindo 65,20m<sup>2</sup> (sessenta e cinco metros quadrados e vinte centímetros), localizada no térreo do Bloco de Salas Especiais – BSE.
- ESPAÇO 02 - Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Rondon, medindo aproximadamente 46,15m<sup>2</sup> (quarenta e seis metros quadrados e quinze centímetros), localizada no térreo do bloco modular de salas de aula.

1.2. Os espaços encontram-se localizados em área própria da Universidade Federal do Oeste Pará (Ufopa), Município de Santarém, Estado do Pará, visando a exploração de serviços de **LANCHONETE**, para fornecimento de cafés, lanches e produtos diversos de conveniência, por empresa especializada no ramo, conforme as especificações contidas neste Termo de Referência.

1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de alimentação e nutrição.

1.4. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A concessão administrativa de uso do espaço reservado para o funcionamento de **LANCHONETES**, a serem explorados mediante procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, justifica-se pela importância de possibilitar à Comunidade Universitária, terceirizados e visitantes uma alternativa de consumo de lanches, refeições e produtos diversos sem precisarem sair das unidades universitárias, o que se traduz em ganho de produtividade com a permanência de



servidores, pesquisadores e estudantes na Ufopa, evitando, assim, perdas de tempo decorrentes de eventuais deslocamentos.

2.2. Tendo em conta a inviabilidade de a Administração prestar o serviço diretamente à comunidade, sendo assim, resta imprescindível a execução de certame licitatório para permitir o uso administrativo dos espaços destinados à lanchonete, especificamente de 02 (duas) unidades do Campus da Ufopa, em Santarém-PA.

2.3. Vale ressaltar que as unidades universitárias se encontram deslocadas do centro comercial, carecendo de espaços como o objeto desta concessão. Além disso, a unidade Tapajós e Rondon foram projetados com espaços reservados para funcionamento de estabelecimentos com esses fins.

### 3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46, Art. 13 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001.

### 4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Trata-se de serviço comum, para fins do disposto no artigo 1º, parágrafo único, da Lei 10.520/02 e artigo 2º, §1º, do Decreto 5.450/05, uma vez que possui padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

4.2. O citado enquadramento do objeto deste Termo de Referência na categoria de serviço comum segue o entendimento apresentado pela Corte de Contas da União, em seu Acórdão nº 817/2005 – 1ª Câmara, o qual discorre sobre a **discricionariedade**, por parte do Administrador, na definição de quais bens ou serviços são comuns para utilização do pregão.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

### 5. DETALHAMENTO DO FUNCIONAMENTO

#### 5.1. DO FUNCIONAMENTO:

As Lanchonetes deverão funcionar de segunda a sexta-feira das 07h00min as 22h00min, aos sábados das 08h00min as 12h00min, exceto em feriados.

Se houver eventos agendados previamente para feriados ou finais de semana, o concessionário fica obrigado a manter as lanchonetes abertas durante todo o período de realização dos mesmos.

Fica facultado ao licitante vencedor abrir nos demais finais de semana e feriados, desde que previamente acertado com a Coordenação de Segurança da Ufopa.



O **CONCESSIONÁRIO** deverá atender às mais estritas regras de higiene emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte, a exposição e o descarte de alimentos.

## 5.2. CARDÁPIO MÍNIMO DE PRODUTOS:

5.2.1. As lanchonetes deverão ofertar pelo menos os seguintes produtos, em todos os meses do ano, nos espaços que serão concedidos:

<b>Fitness</b>	<b>Tradicional</b>	<b>Combos</b>
Sanduíche Natural	Salgados Assados	Café com leite mais pão francês com manteiga
Bolo Integral	Pão de queijo	Salgado mais copo de suco/refrigerante
Tapioca	Bolo Simples	Refeição básica (arroz, salada, feijão, farofa e carne ou frango) mais um copo de suco/refrigerante
Salada de Frutas	Bolo Torta (fatia)	
Vitamina	Café com leite	
Suco Natural	Café Expresso	
Chá	Chocolate Quente	
Água Mineral	Água Mineral	
Refrigerante Lata	Refrigerante Lata	
	Pão com manteiga	

5.2.2. Dentre os componentes do cardápio mínimo de cada lanchonete, deverão estar inclusos alimentos e bebidas destinados a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, alergia e proteína do leite e opções para vegetarianos.

5.2.3. É permitida a venda de outros alimentos além dos exigidos acima, contanto, que não interfira na venda dos produtos listados nesta cláusula.

5.2.4. O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido, conforme orientação da **CONCEDENTE**.

5.3. A Concessionária deverá disponibilizar alimentos de qualidade, de origem não duvidosa, com necessário teor nutricional, com devido nível de asseio, ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário, como, por exemplo: salgados assados, salgados fritos, sanduíches, Lanche



Econômico (cujos preços sejam mais acessíveis), Cardápio Saudável (Salada de frutas, Sanduíche Natural; Alimentação vegetariana, alimentação vegana), bebidas e sobremesas.

5.4. A Concessionária deverá disponibilizar, ainda, demais produtos de incidência rotineira nas cantinas em geral, tais como pipocas, salgadinhos de pacotinho, batatas chip, doces diversos, biscoitos diversos, balas diversificadas, chocolates, barras de cereal, chicletes e congêneres.

5.5. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, deverão ser de qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Ufopa acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem data de validade ou com a mesma vencida.

5.6. A Concessionária deverá alternadamente disponibilizar a venda de fichas autenticadas a fim de facilitar a utilização pelos usuários em momentos de pico, promovendo a celeridade no atendimento.

5.7. A Concessionária terá somente a exclusividade de comercialização de alimentos nas dependências da Ufopa objeto da presente licitação, havendo permissões em casos excepcionais e autorizados pela fiscalização.

5.8. A Concessionária poderá, conforme seus critérios de oportunidade e conveniência, fornecer almoço e jantar, bem como refeições rápidas e/ou comidas congeladas.

5.9. A Concessionária não poderá nos primeiros doze meses do contrato cobrar valores superiores ao listado abaixo para o cardápio mínimo:

Fitness		Tradicional		Combos	
Produto	R\$	Produto	R\$	Produto	R\$
Sanduíche Natural	4,33	Salgado Frito	2,67	Café com leite mais pão francês com manteiga	3,00
Bolo Integral (fatia)	3,33	Pão de queijo	0,83	Salgado mais copo de suco/refrigerante	4,83
Tapioca	2,00	Bolo Simples (fatia)	2,17	Refeição básica (arroz, salada, feijão, farofa e carne ou frango) mais um copo de suco/refrigerante	10,33
Salada de Frutas	3,67	Bolo Torta (fatia)	2,67		



Vitamina (mín. 300ml)	4,00	Café com Leite	2,17		
Suco Natural (mín. 300ml)	2,83	Café Expresso (mín. 60ml)	2,50		
Chá	1,83	Chocolate Quente (mín. 180ml)	2,50		
Água Mineral (300ml)	1,67	Água Mineral (500ml)	2,33		
Refrigerante Lata	3,27	Refrigerante Lata	3,27		
Salgado Assado	2,33	Pão francês com manteiga	1,25		

5.10. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

#### **5.11. NORMAS DE FUNCIONAMENTO:**

- Deverão ser disponibilizados aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento para armazenamento e venda de produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;
- Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão ser disponibilizados na área interna e externa do café e do empório, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis;
- Todas as pessoas que trabalharem no café e no empório deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;
- Todas as pessoas que manipularem os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo conforme estabelecido nas normas da ANVISA;
- Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e nos locais do café e do empório;
- Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que esteja devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.
- No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.
- Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.



- O projeto de instalação dos equipamentos deverá estar de acordo com o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC);
- Os equipamentos deverão ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;
- Os utensílios usados deverão ser apropriados para a finalidade;
- Os trabalhadores responsáveis pela atividade de higienização dos alimentos, bem como pela cocção e serviço, deverão utilizar uniformes compatíveis à atividade (conservados e limpos), protetores de cabelo, luvas e ter práticas adequadas na manipulação dos alimentos;
- Atender às normas de legislação vigente, conforme resolução RDC nº 216 – ANVISA;
- Atenção permanente quanto à higiene pessoal;
- Capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos;
- Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;
- O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos de tampas acionadas por pedal).
- Proibições no interior das lanchonetes:
  - fumar;
  - varrer a seco;
  - permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
  - ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).
- É vedado nas lanchonetes:
  - fornecimento de qualquer tipo de bebida alcoólica, tabaco e seus derivados, medicamentos ou produto químico-farmacêutico;
  - Comercializar medicamentos, loterias e jogos de azar ou drogas de qualquer natureza;
  - Utilizar o espaço concedido para qualquer outra atividade, assim como a sua locação, sublocação ou transferência a terceiros;
  - O reaproveitamento de alimentos de qualquer espécie;
  - A retirada de quaisquer equipamentos, maquinários, móveis e utensílios de propriedade da cedente do âmbito do restaurante, salvo autorização expressa e por escrito da cedente;
  - A execução de obras nas dependências das cozinhas e restaurantes, sem prévia autorização da cedente;
  - A permanência de pessoas no local indicado para execução dos serviços, fora dos horários determinados pela cedente;
  - Colocar cartazes nas dependências da Ufopa sem a prévia autorização da cedente quanto à forma e local de fixação;
  - Utilizar ou permitir a utilização do espaço para a veiculação de qualquer tipo de propaganda;
  - Instalar ou permitir a instalação ou funcionamento de aparelhos cujo volume sonoro extrapole a área de concessão, bem como a realização de jogos, festas e confraternizações ruidosas;



- A Concessionária deverá emitir cupom fiscal para cada transação efetuada, cumprindo todas as exigências da Secretaria de Estado da Fazenda do Pará para o atendimento da presente disposição.

## 6. DIRETRIZES TÉCNICAS

6.1. As práticas dos serviços a serem contratados devem ser aplicadas em conjunto com as recomendações das normas técnicas dos Órgãos reguladores das atividades a serem executadas, tais como: ANVISA, ANGEVISA, SECRETARIAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL, DENTRE OUTROS.

6.2. Os serviços deverão ser realizados em estrita concordância e obediência às Normas Técnicas, Decretos, Portarias e Leis, em especial:

4.2.1. ANVISA - Resolução RDC N° 275, de 20/10/2002;

4.2.2. ANVISA - Resolução RDC N° 216, de 15/09/2004.

4.2.3. CVS – Portaria CVS N° 5, de 09/04/2013.

## 7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com a exploração comercial de atividades de lanchonete, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, sendo permitido à Ufopa realizar vistoria para confirmação, caso entenda necessário.

7.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ de matriz e/ou filial(ais) do licitante.

7.3. A solicitação de comprovação desses quantitativos mínimos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Ufopa.

## 8. DA ESTIMATIVA DE CLIENTES

8.1. O quadro abaixo aponta o número médio diário de possíveis clientes dos serviços objeto da presente Concessão:

Alunos ativos	Professores e Técnicos-Administrativos
7.097	514                      606

8.2. O quadro de pessoal informado acima constitui-se em apenas um parâmetro para possibilitar a oferta do serviço. Portanto, não gera qualquer obrigação para a Ufopa, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade e o preço praticado.



8.3. A administração não possui estimativa média de usuários da lanchonete, não tendo como precisar tal clientela, de forma que a Concessionária terá de mensurar o fluxo através de controle próprio.

## 9. DOS PRODUTOS DE COMERCIALIZAÇÃO VEDADA

9.1. É vedado o fornecimento dos seguintes produtos:

9.1.1. Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

9.1.2. Todo e qualquer tipo de tabaco;

9.1.3. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

9.2. Propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes ou na área de consumo.

## 10. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

### 10.1. DA LANCHONETE (ESPACO 01):

O licitante vencedor receberá a área de 65,20m<sup>2</sup> e instalações mediante contrato de concessão de uso, cabendo-lhe adquirir e instalar outros equipamentos que forem necessários para a armazenagem e fornecimento dos produtos especificados no cardápio mínimo.

Será destinada à licitante vencedora área na fachada para instalação de sinalização visual com a marca da empresa no tamanho de 1m<sup>2</sup>.

#### 10.1.1. Equipamentos:

ESPECIFICAÇÃO	Quant
geladeira expositora vertical de porta transparente	1
freezer	1
forno microondas	1
balcão refrigerado para conservação/exposição de doces e salgados	1
expositor refrigerado	1
estufa quente	1
expositor de bomboniere	1
refresqueira	1
jogos de mesa	10

### 10.2. DA LANCHONETE (ESPACO 02):

O licitante vencedor receberá a área de 46,15m<sup>2</sup> e instalações mediante contrato de concessão de uso, cabendo-lhe fazer adaptações, adquirir e instalar outros equipamentos que forem necessários para a armazenagem e fornecimento dos produtos especificados no cardápio mínimo.

Será destinada à licitante vencedora área na fachada para instalação de sinalização visual com a marca da empresa no tamanho de 1m<sup>2</sup>.

#### 10.2.1. Das Benfeitorias e adaptações:

Para o devido funcionamento deste espaço, caberá a contratada realizar os ajustes técnicos necessários de acordo com as normas da ANVISA, devendo arcar com todas as despesas de



elaboração dos projetos de adaptação do espaço e sua execução. Os projetos e suas planilhas de custos para adaptação do espaço deverão ser previamente submetidos à unidade fiscalizadora para aprovação e autorização dos serviços.

As benfeitorias e adaptações necessárias ao adequado funcionamento do espaço, serão incorporadas ao patrimônio da Ufopa.

#### 10.2.2. Prazo para realização das Benfeitorias e adaptações.

A concessionária terá o prazo de 90 (noventa) dias a contar da data da liberação do espaço pela unidade fiscalizadora, para a realização das adaptações necessárias ao funcionamento do referido espaço.

## 11. INÍCIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. O início das atividades decorrente da presente concessão, ou seja, o atendimento ao público usuário se dará **em até dez dias corridos a contar da assinatura do Termo de Concessão** devendo a Concessionária, com a devida antecedência, mobilizar sua infraestrutura a fim de que na data mencionada esteja em condições de funcionar plenamente.

11.2. Após a homologação da licitação, a Ufopa e a concessionária terão prazo máximo de 15 (quinze) dias para assinatura do **Termo de Vistoria**, o qual será parte integrante do Termo de Concessão.

11.2.1. Havendo algum fato superveniente que impossibilite o cumprimento desse prazo, a parte responsável pelo descumprimento deverá comunicar oficialmente a outra, e esta deverá dar anuência.

11.3. O prazo máximo para assinatura do instrumento contratual – Termo de Concessão – será de 05 (cinco) dias após a assinatura do **Termo de Vistoria**, sendo que os efeitos financeiros começarão a contar, da assinatura deste Termo de Vistoria.

11.4. No ato de formalização do Termo de Concessão, a Ufopa designará gestor e fiscal para cada Termo de Concessão.

## 12. DO PREÇO

12.1. Para exploração dos serviços além dos valores definidos para o uso oneroso (aluguel):

- I. **ITEM 01 - Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Tapaiós**, medindo 65,20m<sup>2</sup> (sessenta e cinco metros quadrados e vinte centímetros), localizada no térreo do Bloco de Salas Especiais – BSE, **no valor de R\$ 1.210,00 (hum mil, duzentos e dez reais)**.
- II. **ITEM 02 - Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Rondon**, medindo aproximadamente 46,15m<sup>2</sup> (quarenta e seis metros quadrados e quinze centímetros),



localizada no térreo do bloco modular de salas de aula, **no valor de R\$ 867, (oitocentos e sessenta e sete reais).**

12.2. As despesas relativas ao consumo de água também correrão por conta da Concessionária, conforme hidrômetro próprio e, na ausência dele com o valor fixo de R\$ 40,00 (quarenta reais). As despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio e, na ausência dele com o valor fixo de R\$ 200,00 (duzentos reais).

12.3. Em períodos de férias escolares, recessos e eventuais paralisações, o valor da Concessão Administrativa de Uso será reduzido em 50% pro rata tempore.

### 13. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

13.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

13.1.1. O Fornecimento na lanchonete, de segunda à sábado, na modalidade de distribuição porcionada;

13.1.2. A Concessão do espaço físico das lanchonetes será onerosa, onde a empresa contratada deverá pagar à Ufopa um valor mensal fixo, conforme subitem 11.1;

13.1.3. O valor acima não será objeto de lances.

13.2. As propostas deverão conter:

12.2.1. Os preços unitários, o valor mensal e o valor global da proposta, conforme o disposto no instrumento convocatório;

12.2.2. Os custos decorrentes da execução contratual, através do preenchimento da planilha de custos e formação de preços estabelecidos;

13.3. A proposta de preços da licitante vencedora deverá conter todas as informações detalhadas e ser enviada por meio do convoca anexo do site Portal de Compras do Governo Federal.

### 14. DA JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO DE ITENS

14.1. Os itens foram agrupados por **GRUPO** único, **por serem itens/serviços com características técnicas semelhantes**. Tal medida teve o escopo de garantir a compatibilidade e a uniformidade de eventuais contratações, assim como assegurar um melhor gerenciamento do Contrato e ganhos de economia de escala.

### 15. FORMA DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento da concessão de uso do espaço deverá ser feito até o dia 5º (cinco) dia útil de cada mês, via GRU (Guia de Recolhimento da União), entregue pelo fiscal de contrato.

15.2. Deverá a CONCESSIONÁRIA encaminhar uma cópia do recolhimento do pagamento a Unidade Fiscalizadora no prazo máximo de 02 (dois) dias após o pagamento.



15.3. Ocorrendo atraso no pagamento da Concessão, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, com correção monetária até a efetiva regularização.

15.4. Os valores referentes à energia elétrica e água deverão ser recolhidos até o dia 5º (cinco) dia útil de cada mês, via GRU (Guia de Recolhimento da União), entregue pelo fiscal de contrato.

## 16. DO REAJUSTE

16.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo a variação do IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) da FGV, ocorrida no período anualizado do mês imediatamente anterior ao da incidência do reajuste. Na ausência ou extinção deste índice as partes elegerão outro.

16.1.1. No primeiro período contratual considerar-se-á como mês de referência dos valores aquele no qual se encerrou o prazo para apresentação das propostas, e nos períodos contratuais seguintes o mês em que ocorreu o último reajuste.

16.2. Os valores contratuais somente serão reajustados, para mais ou para menos, com base em índices definitivos.

16.3. Se norma legal superveniente vier a permitir o reajustamento dos valores contratuais em periodicidade inferior a um ano, o presente contrato passará a ser reajustado na menor periodicidade permitida, independentemente de aditamento contratual.

## 17. PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONCESSÃO DE USO

17.1. A vigência do contrato **será de 12 (doze) meses**, a contar da data da assinatura, renovável em conformidade com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

17.2. O prazo de vigência inicial estabelecido tem como objetivo viabilizar aos contratados o tempo mínimo para compensar os investimentos necessários para adaptação dos espaços à natureza do serviço a ser oferecido de acordo com as normas da vigilância sanitária, considerando que estas serão incorporadas ao patrimônio desta Instituição ao final da contratação.

## 18. DAS RESPONSABILIDADES

18.1. São obrigações da **CONCEDENTE**:

- a) Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, das 6 às 22 horas e, dos fornecedores, das 8 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.
- b) Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.
- c) Promover, através do seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da realização dos serviços, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando a Administração Superior as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONCESSIONÁRIA**.
- d) Supervisionar a execução dos serviços através da unidade fiscalizadora.



- e) Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido das instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.
- f) Fornecimento de internet, água e energia elétrica, levando-se em conta que estes itens estão incluídos no valor da **CONCESSÃO DE USO**.
- g) Aprovar as adaptações necessárias ao perfeito funcionamento dos espaços, desde que em conformidade com as normas da ANVISA e outras correlatas.
- h) Proporcionar à **CONCESSIONÁRIA** todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato.

18.2. São obrigações da **CONCESSIONÁRIA**:

- a) Cumprir fielmente, de modo que os serviços sejam prestados com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**;
- b) Iniciar as atividades no prazo de até 90 dias após a assinatura do contrato.
- c) Zelar pelas instalações físicas e equipamentos do patrimônio desta universidade.
- d) Fornecer todos os utensílios e materiais descartáveis, que se fizerem necessários para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes.
- e) Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e “design” serão previamente submetidos ao setor responsável em supervisionar a execução do Contrato, para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliário do prédio.
- f) A aquisição do gás será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**;
- g) Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.
- h) Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, equipamentos e mobiliários, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos.
- i) Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver deixando as instalações do café e do empório em perfeitas condições, bem como os equipamentos e mobiliários de acordo com a vistoria realizada antes do início do funcionamento do serviço contratado.
- j) Manter, por conta própria, a praça de alimentação rigorosamente limpa e arrumada, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela Universidade Federal do Oeste do Pará, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverão, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.



- k) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.
- l) Cuidar para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.
- m) Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração/Unidade Fiscalizadora, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e refeições.
- n) Não reaproveitar as refeições preparadas e não servidas no dia que foram produzidas, para cardápios futuros, nem se valer de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida, de acordo com a legislação vigente.
- o) Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias, de acordo com disposição na Portaria CVS 6/99, de 10 de março de 1999 e na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA.
- p) Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em caso de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos.
- q) Os alimentos comercializados na Universidade, previamente manipulados em outro local deverão ser transportados nas condições adequadas de higiene-sanitária e de temperatura, conforme previsto em Lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento.
- r) Todos os funcionários deverão ter carteira de saúde atualizada expedida por uma unidade de saúde do Estado ou Município e Carteira de Manipulador de Alimentos atualizada expedida pela Vigilância Sanitária do Município de Santarém/Pará.
- s) Garantir que os empregados se postem sob as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da Contratante, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- t) Fornecer uniforme completo aos funcionários e mantê-los devidamente uniformizados. O Uniforme completo compreende: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas descartáveis, aventais de plástico e de tecido, luvas descartáveis, máscaras descartáveis e sapatos fechados ou botas.
- u) Orientar os empregados que não será permitido o uso de adereços, pintura nas unhas, barba e cavanhaque.
- v) Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços.



- w) Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- x) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.
- y) Efetuar desinsetização e desratização das áreas de produção, autosserviço, praça de alimentação e despensa antes de começar as atividades, e trimestralmente, com manutenção semanal.
- z) Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente.
- aa) Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em embalagem plástica com zíper, com espaço próprio para identificar o conteúdo e guardar sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise do órgão competente.
- bb) É vedado fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências do café ou do empório de que trata esta licitação.
- cc) Propiciar a **CONCEDENTE** acesso aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização.
- dd) Respeitar as normas e procedimentos da **CONCEDENTE**, quanto a segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalhador.
- ee) Fazer benfeitorias somente quando autorizadas pela **CONCEDENTE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção ou indenização sob qualquer título, exceto as previstas neste documento;
- ff) Cumprir fielmente o presente projeto básico, de forma que a execução dos serviços atinja o padrão de qualidade exigido.
- gg) Efetuar, mensalmente, o recolhimento da Taxa de Concessão Onerosa de Uso, nos termos contratados;
- hh) Deverá responsabilizar-se pela separação e armazenamento dos resíduos produzidos pela execução dos serviços, inclusive quanto ao óleo de cozinha, na forma da legislação ambiental específica e vigente. O lixo orgânico (restos de carne, frutas, verduras, restos de alimentos, etc.) deverá ser separado do lixo reciclável (papéis, plásticos, metais, vidros, etc.);
- ii) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas, diária e obrigatoriamente, os alimentos preparados e não servidos;
- jj) Cumprir a legislação sanitária em vigor, em especial a Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977 e as normas capituladas na Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), restando certo que a



paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato de Concessão;

- kk)** Manter em dia alvará, registros, cadernetas, licenças e outras formalidades exigidas pelas autoridades competentes, sem quaisquer ônus para o Poder Concedente;
- ll)** Promover, por sua conta e risco, o transporte dos gêneros alimentícios, bebidas e materiais necessários ao funcionamento do estabelecimento;
- mm)** Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios fornecidos, reparando-os ou substituindo-os às próprias expensas quando danificados ou extraviados, restando certo que todo e qualquer reparo ou conserto deverá ser objeto de autorização prévia por parte da Ufopa;
- nn)** Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Ufopa;
- oo)** Complementar o mobiliário e os utensílios existentes, de forma a assegurar a adequada exploração comercial do espaço público objeto da concessão.
- pp)** Relatar à Ufopa, de forma imediata, toda e qualquer irregularidade observada nos serviços e/ou nas instalações objeto da concessão;
- qq)** Obedecer à legislação em vigor reguladora da espécie e, em especial, às normas editadas pela Secretaria da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, no que concerne à higiene e segurança do trabalho, observando a Resolução nº 216/2004 – ANVISA, que trata das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, devendo ser implementados os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs a seguir:
  - a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
  - b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
  - c) Higienização do reservatório; e
  - d) Higiene e saúde dos manipuladores (empregados da contratada);
- rr)** Manter, durante o período de duração do presente instrumento de contrato, todas as condições de habilitação e qualificação previamente exigidas, quando da fase de habilitação da licitação que deu origem ao presente contrato;
- ss)** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- tt)** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.
- uu)** A **CONCESSIONÁRIA** deverá permitir a fiscalização por parte do representante da **CONCEDENTE**, encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições e/ou irregularidades no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato; e atendendo às reclamações formuladas.



## 19. VISITA TÉCNICA

19.1. A visita técnica às áreas, para se inteirar das condições e grau de dificuldade existente, é facultada ao licitante até o último dia que anteceder a data da licitação e, quando realizada, deverá ser com o acompanhamento de servidor público designado para esta finalidade.

19.2. As visitas deverão ser agendadas previamente com a Diretoria de Obras e Projetos (DOP) por meio do telefone: (93) 2101-6781.

19.3. Realizada ou não a visita técnica, o licitante deverá, para fins de qualificação técnica, declarar que tem pleno conhecimento dos locais e das condições em que deverá ser executado o serviço.

## 20. DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1. Não será admitida a subcontratação.

## 21. RESPONSÁVEL PELO PROJETO E FISCALIZAÇÃO

21.1. O órgão responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos serviços será:

- **ITEM 01** – Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Tapajós – Reitoria; e,
- **ITEM 02** – Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Rondon – Reitoria.

21.2. Cabe aos órgãos fiscalizadores:

- a) Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de servidor a ser designado pela **CONCEDENTE**.
- b) Verificar a limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- c) Acompanhar a apresentação dos empregados, visando observar os hábitos de higiene e limpeza dos uniformes e calçados; e,
- d) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias.

21.3. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato de concessão consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento da avença contratual, devendo ser exercido por servidor da Ufopa, especialmente designado na forma do Art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do Art. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018, IN/SLTI/MPOG N° 05 de 2017.

21.4. A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem as especificações estabelecidas neste instrumento e seu respectivo Edital.



21.5. A CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Termo de Referência, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização.

21.6. A presença da Fiscalização não exclui, nem reduz a responsabilidade da empresa por quaisquer irregularidades, danos ou prejuízos causados a Ufopa, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar, inclusive perante terceiros, e, na ocorrência destes, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE.

## **22. DISPOSIÇÕES GERAIS**

22.1. A licitante CONCESSIONÁRIA vencedora desta licitação, responderá junto à Ufopa por todo e qualquer prejuízo causado por seus funcionários, ao patrimônio da Ufopa e de seus funcionários a usuários.

22.2. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pela Universidade Federal do Oeste do Pará, obrigando-se a licitante vencedora a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações;

22.3. É proibida a utilização do ambiente da lanchonete, pela CONCESSIONÁRIA, para reuniões ou atos públicos ou realização de festas, shows ou atividades congêneres sem a anuência da Administração da Ufopa.

22.4. O volume de aparelhos de áudio e vídeo, por ventura utilizados pela CONCESSIONÁRIA, deve ser moderado, a fim de resguardar o perfeito andamento das atividades acadêmicas realizadas no Campus.

Santarém, 24 de julho de 2019



ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO N° XX/2019

**TERMO DE CONTRATO N° XXX/2019, DE  
CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM  
PÚBLICO, QUE FAZEM ENTRE SI A  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ  
E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXX**

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, Autarquia Federal de Ensino Superior vinculada ao Ministério da Educação, instituída pela Lei n° 12.085, de 05 de novembro de 2009, publicada no DOU n° 212 de 06 de novembro de 2009, com sede na Rua Vera Paz, s/n – Salé, CEP 68040-255, na cidade de Santarém, Estado do Pará, inscrita no CNPJ sob o n° 11.118.393/0001-59, neste ato representada pelo seu Magnífico Reitor Prof. Dr. HUGO ALEX CARNEIRO DINIZ, nomeado para o cargo pelo Decreto Presidencial de 19 de abril de 2018, publicado no DOU n° 76, de 20 de abril de 2018, inscrito no CPF n° 037.680.987-61, portador da Carteira de Identidade n° 4301524 PC/PA, doravante denominada CONCEDENTE, e a empresa XXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o n° XX.XXX.XXX/XXXX-XX, sediada na XXXXXXXX, n° XX, bairro XXXX, CEP XX.XXX-XXX, na cidade de XXXXX, estado XXXXX, doravante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n° XXXXX e inscrita no CPF n° XXXXXXXX, tendo em vista o que consta no Processo n° 23204.008889/2018-50 e em observância às disposições da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei n° 10.520, de 17 de julho de 2002, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n° XX/2019, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de uso dos seguintes espaços:

1.1.1. Espaço reservado para fornecimento de lanchonete na unidade Tapajós, sem equipamento, medindo 65,20 m<sup>2</sup> (sessenta e cinco metros quadrados e vinte centímetros), localizada no térreo do Bloco de Salas Especiais – BSE;

1.1.2. Espaço reservado para fornecimento de lanchonete na unidade Rondon, sem equipamento, medindo aproximadamente 46,15 m<sup>2</sup> (quarenta e seis metros quadrados e quinze centímetros), localizada no térreo do Bloco de Modular de Salas de Aula.

1.2. Os espaços encontram-se localizados em área própria da Universidade Federal do Oeste do Pará: unidade Tapajós, sito à Rua Vera Paz, s/n, Bairro Salé, e unidade Rondon, sito à Avenida Marechal Rondon, s/n, Bairro Carananzal, ambas no Município de Santarém, Estado do Pará, visando a exploração dos serviços de Lanchonete, para fornecimento de cafés, lanches e refeições e produtos diversos de conveniência, por empresa especializada no ramo, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital licitatório.



1.3. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital da Licitação identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

## 2. VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início na data de **XX/XX/2019** e encerramento em **XX/XX/2019**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.5. Haja manifestação expressa da Concessionária informando o interesse na prorrogação;

2.1.6. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DA CONCESSÃO E DO PAGAMENTO

3.1. A Concessão de uso dos espaços será realizada por meio do pagamento de uma contrapartida financeira no valor mensal mínimo de:

**3.1.1.** Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Tapajós: **XXXXXX** (XXXXXXXX);

**3.1.2.** Espaço reservado para o funcionamento de lanchonete na unidade Rondon: **XXXXXX** (XXXXXX).

3.2. As despesas relativas ao consumo de água e energia elétrica correrão por conta da Concessionária.

3.3. Em períodos de férias escolares, recessos e eventuais paralisações, o valor da Concessão Administrativa de Uso será reduzido em 50% (cinquenta por cento) *pro rata temporis*.

3.4. O pagamento da concessão de uso do espaço deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União – GRU, entregue pelo fiscal do Contrato.

3.5. A Concessionária deverá encaminhar uma cópia do comprovante de pagamento da GRU à Unidade Fiscalizadora no prazo máximo de 02 (dois) após o pagamento.

3.6. Ocorrendo atraso no pagamento do valor da Concessão de Uso, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, com correção monetária até a efetiva regularização.



3.7. O valor da Concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços – Mercado), calculado pela Fundação Getúlio Vargas.

3.7.1. O primeiro reajuste de preços terá como data base a data limite para a apresentação das propostas e, para os reajustes subsequentes, será considerada a data do último reajuste.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – DOS HORÁRIOS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A Concessionária deverá manter o funcionamento das lanchonetes de segunda a sexta-feira, das 07h00min as 22h00min e aos sábados, das 08h00min as 12h00min, exceto em feriados.

4.2. Se houver eventos agendados previamente para feriados ou finais de semana, o concessionário fica obrigado a manter as lanchonetes abertas durante todo o período de realização dos mesmos;

4.3. Fica facultado à Concessionária abrir nos finais de semana e feriados, desde que previamente acertado com a Coordenação de Segurança da Concedente.

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – DO CARDÁPIO BÁSICO OBRIGATÓRIO

5.1. As lanchonetes deverão ofertar, no mínimo, os seguintes produtos, em todos os meses do ano, nos espaços que serão concedidos:

ITEM	FITNESS	VALOR (R\$)
1	Sanduíche natural	xxx
2	Bolo integral	xxx
3	Tapioca	xxx
4	Salada de frutas	xxx
5	Vitamina	xxx
6	Suco natural	xxx
7	Chá	xxx
8	Água mineral	xxx
9	Refrigerante em lata	xxx
ITEM	TRADICIONAL	VALOR (R\$)
10	Salgados assados	xxx
11	Pão de queijo	xxx
12	Bolo simples	xxx
13	Bolo torta (fatia)	xxx
14	Café com leite	xxx
15	Café expresso	xxx



16	Chocolate quente	XXX
17	Água mineral	XXX
18	Refrigerante em lata	XXX
19	Pão com manteiga	XXX
<b>ITEM</b>	<b>COMBOS</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
20	Café com leite mais pão francês com manteiga	XXX
21	Salgado mais copo de suco/refrigerante	XXX
22	Refeição básica (arroz, salada, feijão, farofa e carne ou frango) mais um copo de suco/refrigerante	XXX

5.2. Dentre os componentes do cardápio mínimo de cada lanchonete, deverão estar inclusos alimentos e bebidas destinados a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, alergia a proteína do leite, bem como opções para vegetarianos;

5.3. É permitida a venda de outros alimentos além dos exigidos acima, contanto que não interfira na venda dos produtos listados nesta cláusula.

5.4. O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido, conforme orientação da Concedente.

5.5. A Concessionária deverá disponibilizar alimentos de qualidade, de origem não duvidosa, com necessário teor nutricional, com devido nível de asseio, ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário, como por exemplo: salgados assados, salgados fritos, sanduíches, lanche econômico (cujos preços sejam mais acessíveis), cardápio saudável (salada de frutas, sanduíche natural, alimentação vegetariana, alimentação vegana), bebidas e sobremesas.

5.6. A Concessionária deverá disponibilizar, ainda, demais produtos de incidência rotineira nas cantinas em geral, tais como pipocas, salgadinhos de pacote, batatas chip, doces diversos, biscoitos diversos, balas diversificadas, chocolates, barras de cereal, chicletes e congêneres.

5.7. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, deverão ser de qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração o contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da Concedente, podendo a Ufopa acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem a data de validade ou com a mesma vencida.

5.8. A Concessionária deverá alternadamente disponibilizar a venda de fichas autenticadas a fim de facilitar a utilização pelos usuários em momentos de pico, promovendo a celeridade no atendimento.

5.9. A Concessionária poderá, conforme seus critérios de oportunidade e conveniência, fornecer almoço e jantar, bem como refeições rápidas e/ou comidas congeladas.

5.10. A Concessionária não poderá, nos primeiros dozes meses de contrato, cobrar valores superiores aos listados na tabela do subitem 5.1, referentes ao cardápio mínimo.



5.11. Anualmente, será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo IBGE, mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 01 (um) ano a contar da data de assinatura do contrato ou da concessão do último reajuste.

5.12. É vedado o fornecimento dos seguintes produtos:

5.12.1. Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

5.12.2. Todo e qualquer tipo de tabaco;

5.12.3. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;

5.12.4. Propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes ou na área de consumo.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – DAS NORMAS DE FUNCIONAMENTO, DAS DIRETRIZES TÉCNICAS, DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES**

6.1. As normas de funcionamento, as diretrizes técnicas a serem seguidas, bem como as disposições referentes as dependências e instalações são aquelas previstas no Termo de Referência, em especial nos itens 4, 5 e 9.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA**

7.1. As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital, em especial no item 15.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela Concessionária, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela Concedente são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

9.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Edital.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO**

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital;

10.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Concessionária o direito à prévia e ampla defesa.



10.3. A Concessionária reconhece os direitos da Concedente em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES**

11.1. É vedado à Concessionária:

11.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

11.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da Concedente, salvo nos casos previstos em lei.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES**

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

13.1. Os casos omissos serão decididos pela Concedente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO**

14.1. Incumbirá à Concedente providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO**

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Justiça Federal da 1ª Região, Subseção Judiciária de Santarém, Estado do Pará.

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

Santarém/PA, XX de XXXXXXXXX de 2019



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ**  
**DIRETORIA DE COMPRAS E SERVIÇOS**



\_\_\_\_\_  
Representante legal da Concedente

\_\_\_\_\_  
Representante legal da Concessionária

TESTEMUNHAS:



ANEXO III

Modelo de Proposta de Preço

À Universidade Federal do Oeste do Pará/Ufopa

Senhor Pregoeiro:

A empresa/Razão Social: (Nome da empresa) (Nº do CNPJ), sediada (Endereço completo, Cidade, UF), conforme as especificações constantes do Edital xx/xx e seus anexos-objeto xxxxxxxx, declara que:

1. Propõe-se a fornecer, sob integral responsabilidade, os materiais, objeto do referido Edital de Pregão Eletrônico.
2. Nos preços estão incluídos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes.
3. Conhece a legislação de regência desta licitação e o fornecimento será de acordo com as condições estabelecidas em Edital e seus anexos, que conhecemos e aceitamos em todos os seus termos, inclusive quanto ao pagamento e obrigações.
4. Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data estabelecida para a sua apresentação.
5. Os contatos poderão ser efetuados através do telefone (xx) xxxx-xxxx e do e-mail xxxxxxxxxxxxxxxx.

ITEM	CATSERV	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1		Sanduíche Natural	Unidade	1		
2		Bolo Integral (fatia)	Unidade	1		
3		Tapioca	Unidade	1		
4		Salada de Frutas	Unidade	1		
5		Vitamina	Unidade	1		
6		Suco Natural	Unidade	1		



7		Chá	Unidade	1		
8		Água Mineral 300ML	Unidade	1		
9		Refrigerante Lata	Unidade	1		
10		Salgados Assados	Unidade	1		
11		Salgados Fritos	Unidade	1		
12		Pão de queijo	Unidade	1		
13		Bolo Simples	Unidade	1		
14		Bolo Torta (fatia)	Unidade	1		
15		Café com leite	Unidade	1		
16		Café Expresso	Unidade	1		
17		Chocolate Quente	Unidade	1		



18		Água Mineral 500ML	Unidade	1		
19		Pão com manteiga	Unidade	1		
20		Café com leite mais pão francês com manteiga	Unidade	1		
21		Salgado mais copo de suco/refrigerante	Unidade	1		
22		Refeição básica (arroz, salada, feijão, farofa e carne ou frango) mais um copo de suco/refrigerante	Unidade	1		
VALOR GLOBAL.....						

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

Estarão disponíveis sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas, sem adição de açúcar e adoçantes artificiais, deverão estar disponíveis diariamente.

Data

Assinatura do Proponente autorizado



ANEXO IV  
CARDÁPIO

Fitness	Tradicional	Combos
Produto	Produto	Produto
Sanduíche Natural	Salgado Frito	Café com leite mais pão francês com manteiga
Bolo Integral (fatia)	Pão de queijo	Salgado mais copo de suco/refrigerante
Tapioca	Bolo Simples (fatia)	Refeição básica (arroz, salada, feijão, farofa e carne ou frango) mais um copo de suco/refrigerante
Salada de Frutas	Bolo Torta (fatia)	
Vitamina (mín. 300ml)	Café com Leite	
Suco Natural (mín. 300ml)	Café Expresso (mín. 60ml)	
Chá	Chocolate Quente (mín. 180ml)	
Água Mineral (300ml)	Água Mineral (500ml)	
Refrigerante Lata	Refrigerante Lata	
Salgado Assado	Pão francês com manteiga	

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

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



**ANEXO V**

**MODELO DE TERMO DE VISTORIA**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2019

**TERMO DE VISTORIA PRELIMINAR**

Declaramos, para fins de participação na licitação em epígrafe, que procedemos à vistoria dos veículos a serem segurados, que tomamos conhecimento de todos os aspectos relacionados ao cumprimento das obrigações, bem como que coletamos todas as informações, dados e elementos que possam influenciar no valor da proposta de preços a ser apresentada.

Santarém, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA  
NOME LEGÍVEL DO RESPONSÁVEL DA EMPRESA e RG  
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA  
NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ  
CARIMBO E ASSINATURA DO SERVIDOR DA UFOPA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2019

**TERMO DE CONHECIMENTO PRELIMINAR**

Declaramos, para fins de participação na licitação em epígrafe, que conhecemos e assumimos a responsabilidade quanto não ter vistoriado os veículos a serem segurados, que aceitamos todos os aspectos relacionados ao cumprimento das obrigações, bem como declaramos conhecer todas as informações, dados e elementos que possam influenciar no valor da proposta de preços a ser apresentada.

Santarém, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA  
NOME LEGÍVEL DO RESPONSÁVEL DA EMPRESA e RG  
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA  
NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ