



EDITAL Nº 02/2018 – CAMPUS MACAPÁ /IFAP

	Órgão Licitante:	<input type="text"/>		
	UASG:	<input type="text"/>	CNPJ:	<input type="text"/>
	Endereço:	<input type="text"/>		
	Telefone 1 (CPL):	(96) _____ - _____	Telefone 2:	(96) _____ - _____
	E-mail CPL:	Selic.macapa@ifap.edu.br	Horário Atendimento:	08:30 às 17:30
	Pregoeiro(a):	RAILAN ANDREISON AMORAS DE FREITAS		





INSTITUTO FEDERAL DO AMAPÁ – IFAP
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23228.000004/2018-66
EXCLUSIVO PARA ME/EPP

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP-CAMPUS MACAPÁ, por meio de sua Seção de Gerenciamento de Licitações e Contratos – SELIC/DEAP, sediado a BR-210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, CEP 68.909.398, Macapá-AP, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, 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 2.271, de 7 de julho de 1997, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 06/02/2018

Horário: 10:00

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

SEÇÃO - 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de Concessão (**mediante a realização licitação do tipo Menor Preço por item, na modalidade de Pregão Eletrônico**) de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – Campus Macapá, com uma área externa de 192,00 m² e 37,73m² de Área Interna, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Para disputa, julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de:

1.2.1. MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM (MENOR PREÇO), QUE CORRESPONDERÁ AO SOMATÓRIO DOS VALORES UNITÁRIOS DO ITEM 4.39.5. DO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I, conforme especificações constantes no Termo de Referência.

SEÇÃO - 2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. 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.

2.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de “login” e senha pelo interessado.

2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

SEÇÃO - 3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja pertinente e 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/MPOG nº 2, de 2010.

3.2. Será concedido tratamento diferenciado e favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, bem como para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

3.3. PARA TODOS OS ITENS DESTA LICITAÇÃO A PARTICIPAÇÃO É EXCLUSIVA A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

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

3.4.1. 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.

3.4.1.1. Nos itens exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.4.1.2. Nos itens não exclusivos, 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;

3.4.2. 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;

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

3.4.4. 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;

3.4.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

3.4.6. 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;

3.4.7. 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.

3.5. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.5.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.5.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.5.2.1. Nos itens exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte não poderão participar sociedades estrangeiras;

3.5.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.5.4. Que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, em concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.5.5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

SEÇÃO - 4. DO ENVIO DA PROPOSTA

4.1. 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.

4.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.





- 4.3.** 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.
- 4.4.** 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.
- 4.5.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 4.6.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.6.1.** Valor unitário do item;
- 4.6.2.** Descrição detalhada do serviço, contendo com todas as especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade da contratação.
- 4.7.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 4.8.** 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.
- 4.8.1.** 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.
- 4.8.2.** 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);
- 4.9.** 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.
- 4.10.** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

SEÇÃO - 5. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 5.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 5.2.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5.** 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.
- 5.5.1.** Os licitantes poderão encaminhar lances, com **VALORES GLOBAIS POR ITEM** que **corresponderá ao somatório dos valores unitários do item 4.39.5 do ANEXO I (Termo de Referência) exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.**



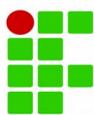


- 5.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8.** No caso de lances de mesmo valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.9.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.10.** 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.
- 5.11.** 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.
- 5.12.** O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 5.13.** 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.
- 5.14.** 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.
- 5.15.** Em relação aos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez 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.
- 5.15.1.** 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.
- 5.16.** 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.
- 5.16.1.** 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, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa 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.

SEÇÃO - 6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 6.1.** 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.
- 6.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
- 6.2.1.** Contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 6.2.2.** Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 6.2.3.** Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 6.3.** Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:





6.3.1. Comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.4. 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 item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

6.6. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.7. **A contar da convocação do Pregoeiro no “chat”, a licitante enviará documento digital contendo sua proposta comercial adequada ao último lance, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.**

6.8. Sem prejuízo dos demais documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, a licitante deverá enviar as seguintes informações/documentos:

6.8.1. Proposta Comercial definitiva de preço unitário e total de cada item, adequados ao último lance, expresso em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, prevalecendo este último no caso divergência, admitidas apenas duas casas decimais após a vírgula, contendo:

6.8.1.1. Razão social completa da licitante e número do CNPJ, que deverão ser obrigatoriamente os mesmos constantes da documentação do SICAF;

6.8.1.2. Endereço da licitante, e-mail, números de telefones, bem como informações de identificação e de contato do preposto;

6.8.1.3. Identificação, E-mail e número(s) de contato do responsável pela proposta;

6.8.1.4. As informações bancárias da CONTRATADA;

6.8.1.5. A validade da proposta, a qual não será inferior a 60 (sessenta) dias;

6.8.2. Descrição detalhada do objeto, contendo a especificação clara e completa, ou seja, detalhamento dos serviços a serem prestados, observadas as especificações constantes do Termo de Referência.

6.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

6.11. A licitante que deixar de enviar a proposta, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a aceitabilidade, ou que apresentá-los em desacordo com o estabelecido, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

6.12. **Após constatada a aceitabilidade da proposta o Pregoeiro encaminhará, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que teve sua proposta aceita, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.**

6.12.1. No caso de agrupamento, será realizada negociação para obtenção da proposta mais vantajosa em cada item do grupo isoladamente, tendo como referência o valor estimado e os lances válidos registrados no sistema para o respectivo item.

6.12.2. 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.





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

6.13. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, 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.

SEÇÃO - 7. DA HABILITAÇÃO

7.1. 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:

7.1.1. SICAF;

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

7.1.3. 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).

7.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

7.1.5. 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.

7.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

7.2. O pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, bem como através da documentação complementar solicitada neste edital.

7.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando a(s) licitante(s) esteja(m) com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

7.2.2. Quando o Pregoeiro não lograr êxito em obter certidão através do sítio oficial correspondente, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, junto à documentação complementar, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

CNDT

7.3. Os licitantes deverão apresentar a seguinte **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR** relativa à **Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e Trabalhista, à Qualificação Econômico-Financeira e à Qualificação Técnica, nas condições seguintes:**

7.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

7.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.4.2. 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;

7.4.3. 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;





7.4.4. 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;

7.4.5. 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, como determinado pelo Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

7.4.6. 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;

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

7.4.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

7.5. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

7.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.5.2. 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.

7.5.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.5.4. 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;

7.5.5. 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;

7.5.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

7.5.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

7.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.6.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

7.6.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.6.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

7.6.3. comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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





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

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

7.6.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

7.7. 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/MPOG nº 2, de 11.10.10.

7.8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.8.1. 01(um) atestado ou declaração de capacidade técnica, ou mais, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento do objeto ora pretendido, de forma satisfatória;

7.8.1.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

7.8.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

7.8.1.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, devendo entregar, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.9. 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.

7.10. Os documentos referentes à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e Trabalhista, à Qualificação Econômico-Financeira e à Qualificação Técnica, relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 2 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

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

7.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

7.12. 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 e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

7.13. 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.





7.14. 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.

7.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7.16. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo 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.

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

SEÇÃO - 8. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

8.1.1. 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.

8.1.2. 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.

8.1.3. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

8.1.4. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) e de Aviso em campo próprio do sistema.

SEÇÃO - 9. DOS RECURSOS

9.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo **30 (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.

9.2. 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.

9.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

9.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

9.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

SEÇÃO - 10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. 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.

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





SEÇÃO - 11. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

11.1. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses, contados da data de sua assinatura. Prorrogáveis por até 60(sessenta) meses).

11.2. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, 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.

11.2.1. 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.

11.3. Previamente à contratação, a Administração promotora da licitação realizará consulta ao SICAF para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público.

11.3.1. A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.3.2. 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/retirado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

11.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

SEÇÃO - 12. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA FISCALIZAÇÃO E DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto, fiscalização e forma de prestação dos serviços estão previstos no Termo de Referência.

SEÇÃO - 13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

13.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

SEÇÃO - 14. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1. A metodologia de avaliação da execução dos serviços são as descritas no item 6 do termo de referência.

SEÇÃO - 15. DO PAGAMENTO

15.1. A GRU será emitida e paga pelo concessionário até o quinto dia útil de cada mês, com tolerância de até 05 (cinco) dias, sob pena de multa, juros e correção pertinentes;

15.2. A GRU será preenchida com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG sob os dados informados pela Diretoria de Administração do Campus Macapá.

15.3. A empresa deverá, dentro de 48 horas do pagamento da guia, dar provas da quitação ao Fiscal de Contrato.

15.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = (6 / 100) \quad I = 0,00016438$$





SEÇÃO - 16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

16.1.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

16.1.2. Apresentar documentação falsa;

16.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

16.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.5. Não mantiver a proposta;

16.1.6. Cometer fraude fiscal;

16.1.7. Comportar-se modo inidôneo.

16.2. 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.

16.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.3.1. **Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o** valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

16.5. 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.

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

16.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

SEÇÃO - 17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

17.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail SELIC.MACAPA@IFAP.EDU.BR, ou por petição protocolada no endereço da Contratante: Rod. BR 210, KM 3, s/n – Brasil Novo, Macapá-AP, CEP:68.909-398, impreterivelmente dentro do prazo supracitado e necessariamente direcionado a Seção de Gerenciamento de Licitações e Contratos/SELIC/Campus Macapá, contendo a identificação da requerente e do respectivo Edital de Pregão Eletrônico a qual se reporta.

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

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

17.5. 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.

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





17.7. 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.

SEÇÃO - 18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. 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.

18.2. 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.

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

18.4. 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.

18.5. 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.

18.6. 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.

18.7. 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.

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

18.9. É de total responsabilidade da licitante acompanhar as operações no Sistema eletrônico durante a sessão pública deste Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

18.10. É de total responsabilidade da licitante responder às mensagens do Pregoeiro no Sistema eletrônico (chat) em todas as fases da licitação, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos contados do horário da respectiva mensagem, sob pena de desclassificação.

18.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ifap.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Rod. BR 210, KM 3, s/n – Brasil Novo, Macapá-AP, CEP:68.909-398**, no Departamento de Licitações e Contrato – DELIC, nos dias úteis, no horário das **09:00 horas às 17:00 horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

18.12. 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 declaração de visita técnica;

ANEXO IV - Declaração de Responsabilidade Ambiental.

ANEXO V – Modelo propostas de Preços

MARCIO GETÚLIO PRADO DE CASTRO

DIRETOR GERAL - CAMPUS MACAPÁ

Portaria nº 1.501/2016





ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

1. DO OBJETO

1.1 ASSUNTO : PREGÃO ELETRÔNICO PARA CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO (BEM PÚBLICO) PARA FINS COMERCIAIS (LANCHONETE/CANTINA) COM EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DE REFEIÇÕES, LANCHES E BEBIDAS PARA OS ALUNOS, SERVIDORES E DEMAIS COLABORADORES DO IFAP – CAMPUS MACAPÁ E AO PÚBLICO QUE UTILIZA AS INSTALAÇÕES DA SEDE DO CAMPUS.

1.2. O serviço deverá ser prestado conforme especificações descritas nesse Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante do edital independente de transcrição;

1.3. Para efeito de julgamento dos preços no PREGÃO ELETRÔNICO, o critério utilizado deverá ser o Menor Preço por item, sendo vencedor o licitante que ofertar o menor valor para o item (Menor preço do Cardápio) na fase de lances;

1.4. O serviço deverá ser prestado conforme características técnicas, quantidades e demais requisitos descritos neste Termo de Referência, observados as especificações e quantidades relacionadas abaixo:

TABELA I – ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL ESTIMADO (VALOR DO CARDÁPIO)
1	<i>Concessão de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – Campus Macapá, com uma área 192 m², destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria</i>	SERVIÇO	01	362,52

1.5. O VALOR TOTAL MÁXIMO DE REFERÊNCIA DO CARDÁPIO A SER PRATICADO PARA ESTA CONCESSÃO é de R\$ 362,52 (Trezentos e sessenta e dois reais e cinquenta e dois centavos);

1.6. Para o alcance dos valores estimados para o cardápio foram realizadas pesquisas de preços com fornecedores locais, tendo em vista que pela natureza do objeto a ser licitado, acredita-se ser este o critério mais viável para identificação do preço real praticado no mercado macapaense, conforme documentos constantes no processo.

1.7. O espaço físico a ser concedido, destinado à instalação de lanchonete/cantina está localizado no Campus Macapá, endereço: Rodovia BR 210, Km 03, S/N – Bairro Brasil Novo – Macapá/AP, CEP: 68.909-398, e possui uma área externa total de 192 m² (cento e noventa e dois metros quadrados) , além disso conta com área interna de 37,73 m² (trinta e sete vírgula setenta e três metros) para a realização das atividades de preparo dos alimentos.

1.8. Conforme o Art. 3º da Lei 8.666/1993, a licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

1.9. Segundo o TCU licitações sustentáveis visam, além de outros aspectos, o desenvolvimento regional e equidade social, benefícios à saúde pública e redução dos impactos ambientais, comércio justo, novos negócios e incentivo a micro e pequenas empresas. Assim, a administração privilegiará, na presente concessão, a adoção da proposta mais vantajosa dentre aquelas que cumpram os padrões de qualidade socioambiental, quando aplicáveis, em atendimento à Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 e alterações.

1.10. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção





de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, e em atendimento aos artigos 5º e 6º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, o IFAP, quando da Concessão de serviços, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- a)** que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- b)** use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- c)** adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- d)** forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- e)** realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- f)** respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber.
- g)** Caso necessário, o Edital poderá solicitar a comprovação do disposto no item 1.8.1 e seus subitens, que poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do Edital.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Para a concessão: O *Campus Macapá* atenderá diariamente, em média, um público de 600 pessoas, incluindo alunos, docentes, pessoal administrativo, terceirizados e comunidade em geral. As atividades deste Instituto Federal/*Campus Macapá* compreendem a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, de licenciatura, de extensão e de capacitação para a comunidade local, os quais são oferecidos nos três turnos: matutino, vespertino e noturno. Assim, considerando a necessidade da existência de infraestrutura para o atendimento a este público, vislumbra-se que o funcionamento de cantina (lancheonete), por concessão, composta de espaço físico com a oferta de produtos de qualidade e cardápio diversificado é de extrema importância para a realização das atividades realizadas na referida instituição.

2.2. O objetivo da Concessão (**mediante a realização licitação do tipo Menor Preço por item, na modalidade de Pregão Eletrônico**) de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – *Campus Macapá*, para instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria, incluindo a disponibilização de mão de obra, utensílios e equipamentos que se fizerem necessários, em conformidade com o definido neste documento.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A presente concessão é destinada a exploração de serviço comum, e ocorrerá através de PREGÃO ELETRÔNICO, de acordo com os Decretos (e alterações) nºs 3.555/2000, 3.722/2001, 3.784/2001, 5.450/2005, Lei nº 10.520/2002, sendo aplicadas subsidiariamente as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações. Consideram-se serviços comuns, para os fins e efeitos desta contratação, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.





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

3.4. A implantação do serviço de que trata o objeto deste Termo de Referência em único lote, justificando-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários prestadores de serviços poderão implicar descontinuidade da produção, impossibilidade estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência, dificuldade na execução do contrato e acompanhamento dos serviços e aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário.

3.5. O não parcelamento do objeto em itens, nos termos do art. 23, §1º, da Lei nº 8.666/1993, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A forma proposta para a prestação do serviço objeto desta licitação é a Concessão 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.

4.2. A Concessão de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – *Campus Macapá*, é destinada à instalação de lanchonete/cantina com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria.

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.3. A lanchonete/cantina é franqueada pela comunidade da Instituição e ao público em geral, que venha desenvolver atividade no prédio do *Campus Macapá*;

4.4. Em relação à previsão de público da comunidade da Instituição, estima-se para o ano de 2018 um aumento de 50% no **quantitativo (citado no item 2.1)** de pessoas que diariamente são atendidas no *Campus Macapá*, em razão de abertura de novas turmas e devido a expansão do campus.

4.5. A Concessionária deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

4.6. O funcionamento será de 07:15h às 21:00h, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados letivos, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa Concessionária e o Departamento de Administração e Planejamento, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

4.7. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a Concessionária deverá ser informada pela Concedente com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

4.8. Durante os períodos de recessos (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete/cantina, por período mínimo de **2 (duas) horas, em cada expediente**, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com o Departamento de Administração e Planejamento do Campus;

4.9. Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só deverá ser procedida com prévia autorização o Departamento de Administração e Planejamento do Campus;

4.10. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, só deverá ser executada com a aprovação da Concedente;

4.11. A Concessionária deverá disponibilizar um número de funcionários suficiente, visando prestar um **atendimento de boa qualidade aos seus usuários**;





4.12. A Concessionária deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão, conforme disposto no item 1.8 deste documento;

4.13. A Concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições e lanches;

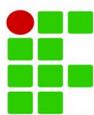
4.14. Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado através de profissional devidamente habilitado na área de nutrição. **NÃO SENDO PERMITIDA A VENDA DE CIGARROS E BEBIDAS ALCOÓLICAS NA CANTINA;**

4.15. Os produtos devem ser preparados de acordo com a demanda do turno e/ou dia e cardápio disponibilizado pela empresa Concessionária;

4.16. Toda a manipulação e preparação dos produtos e alimentos deve atender o estabelecido na Resolução 216 de 15 de setembro de 2004 – Anvisa e deverão ser manipulados na área concedida. **Dentre os pontos estabelecidos por esta norma, temos:**

9. Tipo de edificação e as instalações, que devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção;
 10. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
 11. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
 12. Sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
 13. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros para o manejo dos resíduos, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
 14. O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
 15. Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
 16. O transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
 17. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
 18. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
 19. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.
- 4.17.** A empresa Concessionária deverá elaborar um cardápio refeições, de doces, salgados, sobremesas e bebidas que comercializará em cada dia em que estiver prestando o serviço;
- 4.18.** O cardápio poderá ser alterado de acordo com o interesse da Concedente. Os produtos do dia anterior ao do preparo não poderão ser comercializados no dia em curso;
- 4.19.** Produtos industrializados devem estar dentro do período de validade do produto;
- 4.20.** As vitaminas e os sucos naturais deverão ser(em) servida(as) em embalagem(ns) descartável(is);
- 4.21.** Nas vitaminas, a critério do cliente, poderá ser disponibilizado o acréscimo de algum complemento alimentar, a exemplo de cereais e granola;
- 4.22.** Os produtos que estão sendo comercializados deverão ser acondicionados em condições ideais que garantam a qualidade do produto em todos os seus aspectos, de acordo com o que estabelece a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004;
- 4.23.** A critério da Concessionária, poderão ser comercializadas frutas;





4.24. Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da Concessionária nas paredes ou na área de consumo. A Concessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela Assessoria de Comunicação da Concedente e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFAP – *Campus Macapá*;

4.25. A Concessionária deverá acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo;

4.26. A limpeza do espaço físico destinado a cantina será de inteira responsabilidade da Concessionária. A limpeza de mesas, cadeiras, balcões ou outras mobílias, bem como a sua higienização, serão de responsabilidade da concessionária. Da mesma forma, deverá esta manter limpos e devidamente higienizados todos os equipamentos disponibilizados no local da cantina.

4.27. Fica entendido que o espaço físico destinado à limpeza será o piso interno, paredes/divisórias e outros, conforme área já especificada;

4.28. Na utilização de algum espaço adicional (corredor), este será limpo de acordo com o cronograma de atividades por empresa especializada contratada para a realização do serviço de limpeza no IFAP – *Campus Macapá*. Havendo necessidade de ser feita alguma limpeza além desta realizada, caberá, então, a empresa que explorará os serviços de cantina realizá-la, inclusive quando solicitado pelo Fiscal do Contrato da cantina.

4.29. A Concessionária deverá manter as mesas sempre limpas e higienizadas e cobertas com toalha de mesa, de preferência plástica;

4.30. A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização a cada 6 (seis) meses, com data devidamente aprovada pelo Departamento de Administração e Planejamento do *Campus Macapá*, ou sempre que necessário, executar controle integrado de pragas, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde, para manter a higiene local do espaço;

4.31. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. em prazo previamente estabelecido;

4.32. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

4.33. A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.;

4.34. Para instalação e funcionamento da lanchonete/cantina nas áreas objeto da cessão, a Concessionária vencedora deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários para a disponibilidade do serviço; mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade;

4.35. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

4.36. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

a) água/ esgoto,

b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).

c) GLP (válvulas, conexões, etc.);

4.37. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pelo Instituto Federal do Amapá promovido pelo Concedente (*Campus Macapá*);





4.38. Findo o prazo do Contrato, a Concessionária obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência contratual, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

4.38.1. Na entrega/desocupação do espaço físico, a empresa deverá ter atendido ao seguinte, além de outras obrigações que poderão ser exigidas:

- O local deve estar limpo, em plenas condições de uso e higiene, com os reparos necessários em virtude do tempo em que foi utilizado;
- Comunicar, por escrito, três dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, o fiscal do contrato para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;
- Apresentar ao fiscal de contrato o comprovante do pagamento da GRU relacionadas ao último mês da utilização do espaço físico.

4.39. DOS PREÇOS

4.39.1. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão de uso;

4.39.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta aos usuários sendo ela aprovada pelo fiscal do contrato do *Campus* Macapá, e se necessário, poderá o Diretor(a) de Administração e Planejamento e/ou a fiscalização solicitar a redução dos preços a qualquer época, caso seja verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local.

4.39.3. Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento, previamente solicitados e negociados entre o *Campus* Macapá (fiscal do contrato e/ou Departamento Administrativo do *Campus*) e a Concessionária.

4.39.4. A Concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

4.39.5. A título de referência, segue planilha com preços médios praticados atualmente no mercado de Macapá, conforme pesquisa mercadológica constante no processo:

CARDÁPIO BÁSICO			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREÇO(R\$)
SALGADOS			
1	Pão com margarina	UND.	2,25
2	Pão com margarina e queijo	UND.	3,17
3	Pão com margarina, queijo e presunto	UND.	3,83
4	Pão com margarina, queijo e ovo	UND.	3,93
5	Pão de queijo 50g	UND.	2,50
6	Pão de queijo recheado (recheio de frango, calabresa ou outro) 125g	UND.	3,50
7	Bolinho de tapioca – 125 g	UND.	2,67
8	Tapioquinha com margarina	UND.	2,50
9	Tapioquinha com margarina e queijo	UND.	3,50
10	Tapioquinha com margarina, queijo e presunto	UND.	4,00
11	Pastel de carne bovina e de frango – 125 g	UND.	3,00
12	Pastel de camarão e de caranguejo – 125 g	UND.	3,83
13	Pastel folheado de queijo – 125 g	UND.	3,50





14	Coxinha de carne bovina e de frango – 125 g	UND.	2,83
15	Coxinha de camarão e de caranguejo -125 g	UND.	3,67
16	Empada de frango ou carne bovina -125 g	UND.	3,17
17	Empada de queijo – 125 g	UND.	3,33
18	Costela de Adão (recheio de frango ou carne bovina) – 200 g	UND.	3,50
19	Hambúrguer (pão com margarina, queijo, presunto, ovo, carne bovina ou frango e salada)	UND.	5,67
20	Pizza (diversos sabores)	FATIA	3,00
21	Lasanha	QUILO	21,00
22	Torta salgada (recheio de frango, carne, queijo ou outro)	QUILO	20,00
23	Sanduíche natural (pão integral, queijo, peito de peru, patê de frango ou peixe, salada)	UND.	5,08

DOCES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREÇO
1	Salada de frutas – 200 ml	COPO	5,00
2	Tapioquinha com leite condensado e coco	UND.	3,33
3	Tapioquinha com chocolate	UND.	3,00
4	Cuscuz – 125 g	POTE	2,33
5	Bolo de chocolate	QUILO	20,33
6	Bolo de milho	QUILO	15,33
7	Bolo de macaxeira	QUILO	18,00
8	Bolo de outro sabor (laranja, cenoura, maracujá, abacaxi)	QUILO	13,33
9	Pudim (leite ou outro sabor)	QUILO	21,67
10	Mousse (chocolate ou outro sabor)	QUILO	23,33
11	Torta (qualquer sabor)	QUILO	25,67
12	Brigadeiro	UND.	1,33
13	Beijinho	UND.	1,33
14	Bombom artesanal (diversos sabores)	UND.	2,00
15	Sorvete (diversos sabores)	BOLA	4,17
16	Sonho	UND.	3,00
17	Rosca	UND.	2,50
18	Mingau (arroz, milho, tapioca) – 200 ml	UND.	3,83

BEBIDAS

1	Café simples – 225 ml	XÍCARA	1,92
2	Café com leite – 225 ml	XÍCARA	2,58
3	Achocolatado (Nescau) quente – 225 ml	XÍCARA	2,67





4	Achocolatado (Nescau) gelado batido – 250 ml	COPO	2,83
5	Achocolatado (Nescau) gelado caixinha – 200 ml	UND.	2,50
6	Suco natural (laranja ou outro sabor) – 250 ml	COPO	4,17
7	Suco de polpa de fruta (qualquer sabor) – 250 ml	COPO	3,75
8	Vitamina de frutas (banana, abacate, mamão ou outro sabor) – 250 ml	COPO	5,33
9	Água mineral de 500 ml	UND.	2,33
10	Água mineral de 1,5 l	UND.	3,83
11	Água de coco natural – 250 ml	COPO	4,33
12	Água de coco caixinha – 200 ml	UND.	3,17
13	Açaí natural – 250 ml	TIGELA	5,67
14	Refrigerante garrafinha – 250 ml	UND.	3,50
REFEIÇÕES			
1	Prato feito (arroz, feijão, carne bovina/peixe/frango/omelete, salada natural ou de maionese, farofa)	PRATO	11,00
2	Sopa ou canja – 500 ml	TIGELA	6,00
3	Caldo (carne, frango, ovo) – 500 ml	TIGELA	5,00
4	Vatapá	PRATO	8,33
5	Risoto	PRATO	7,33

4.40. DOS EMPREGADOS

4.40.1. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo da Concessionária deverá ser qualificado e em número suficiente, de maneira a executar o atendimento dentro do horário de funcionamento do estabelecido neste Projeto;

4.40.2. O funcionário que fizer o serviço de caixa e o que realizar os serviços de limpeza/higienização não poderá ter contato com a manipulação e preparo dos alimentos;

4.40.3. O pagamento de TODOS os empregados da Concessionária são de sua responsabilidade, não cabendo o ônus ao IFAP;

4.40.4. Não haverá vínculo empregatício dos empregados da Concessionária com o IFAP;

4.40.5. A empresa deverá manter preposto no local de execução do objeto que fará todas as intermediações entre o Fiscal de Contratos do IFAP e a concessionária;

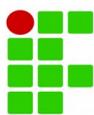
4.40.6. Ao preposto da Concessionária cabe a missão de garantir o bom andamento dos serviços prestados, bem como fiscalizar na execução do objeto deste contrato, instruir os demais empregados na execução do serviço, e tomar as providências pertinentes para a correção de falhas detectadas;

4.40.7. No início da execução do contrato, a Concessionária deverá informar ao IFAP, em até 15 (quinze) dias do início da execução do objeto contratual, a relação dos funcionários que irão prestar os serviços bem como disponibilizar os documentos relacionados ao registro destes funcionários junto à empresa.

4.40.8. Havendo alguma alteração no quadro de pessoal da empresa ganhadora da concessão, a mesma deverá imediatamente informar a Concedente o nome do novo funcionário, bem como o devido registro do(s) mesmo(s), e do que está sendo substituído, se for o caso.

4.40.9. Os empregados da Concessionária deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados e com a higiene pessoal devidamente cuidada, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;





4.40.10. O controle de saúde dos empregados da Concessionária, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária e trabalhista, relativas aos exames médicos admissionais e demissionais são de responsabilidade da concessionária;

4.40.11. A Concessionária obriga-se a afastar da atividade de preparação de alimentos, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde;

4.40.12. Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;

4.40.13. A Concessionária Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, caso necessário.

4.40.14. O fiscal de contrato interagirá com o preposto da empresa para sanar todo e qualquer problema que for da sua alçada e que estiver relacionada a execução do contrato.

4.40.15. As situações que extrapolem à competência do fiscal de contrato serão por este comunicado, por escrito em até 24h (vinte e quatro horas) da sua ciência, à Gestão do Contrato, que tomará as medidas necessárias para a solvência do fato gerador.

4.40.16. A Concessionária Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, compreendendo: calças/saia; blusas de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos; luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de panelas e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza das áreas em que houver a concentração de lixo, manipulação de produtos químicos.

4.41. VALOR DO ALUGUEL E RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA

4.41.1. O valor fixo pelo direito de uso do espaço, objeto desta licitação é de R\$ 600 (quatrocentos reais), acrescido de R\$ 150 (cento e cinquenta reais) relativo aos custos com energia elétrica o que totaliza **R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais)**, que deverão ser pagos mensalmente ao Ifap/campus Macapá via Guia de Recolhimento da União – GRU;

4.41.2. Para aferição dos kilowatts(kW) utilizados pela concessionária, após a implantação do serviço poderá ser avaliado o valor baseado no consumo estimado indicado pelo fabricante dos equipamentos utilizados na área da concessão”

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. O serviço prestado deverá ofertar um cardápio mínimo contendo doces, salgados, sobremesas, bebidas, alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da Concessionária, observados os item 4.17 e 4.18 deste documento. O cardápio deve ser composto no mínimo por:

a) Dos Doces

- A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos doces:
- Bolos (cenoura; macaxeira; milho; chocolate, e outras variedades);
- Torta doce (vários sabores);
- Sonhos;
- Trufas;
- Chocolates de vários tipos e tamanhos;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão.

b) Dos Salgados

- A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos salgados:
- Sanduíches (a exemplo de: Atum, presunto e queijo; com queijo e salada, entre outros);





- Sanduíches naturais (pão integral) com diversos recheios/ingredientes (cenoura, alface, tomate, e outros);
- Torta salgada (torta fria);
- Hambúrguer;
- Baurus;
- Pão de queijo;
- Minipizzas, com várias opções de sabores;
- Risólis, empadas e pastéis com diversos sabores;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão, priorizando por produtos assados.

c) Sobremesas

- A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:
- Salada de frutas (a ser feita com frutas da época);
- Mousses de frutas;
- Pudins;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão.

d) Alimentos Industrializados

- A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:
- Biscoitos Salgados;
- Biscoitos Doces;
- Bolachas recheadas;
- Sucos de vários sabores;
- Waffer;
- Barras de Cereal com vários sabores;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão.

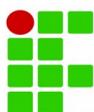
e) Bebidas

A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:

- Água quente para chá e saches de chá com vários sabores;
- Térmica de Café (com açúcar e adoçante dietético em separado para cada um adoçar a seu gosto);
- Térmica de Leite (com açúcar e adoçante dietético em separado para cada um adoçar a seu gosto);
- Bebidas Lácteas;
- Iogurte Natural e Iogurte com sabores;
- Sucos naturais com frutas da época;
- Água de coco;
- Água Mineral (com gás e sem gás);
- Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado;
- Refrigerantes (ao menos três variedades de sabores);

f) Refeição (cardápio básico) - PF - “Prato Feito”





QUADRO 1

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
Saladas	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas. - sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia.	2 tipos de vegetais folhosos – Grupo A do Quadro 2
	3 tipos de vegetais crus não folhosos - Grupo A do Quadro 2
	2 tipos de vegetais cozidos Grupo B do Quadro 2 e um deles poderá ser um do Grupo C .
	2 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rose, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, pesto, ceasar, ranch, etc.)
Acompanhamento	Arroz Branco
	Arroz composto
	Arroz integral
	Feijão (carioca, preto, jalo) simples s/carne
	Feijão especial (tutu, tropeiro, etc) ou alguma leguminosa cozida (feijão branco, lentilha, grão de bico, feijão verde).
Guarnição	3 opções de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado
	2 opções à base de fritura
	1 opção de massas (capellete, rondele, nhoque, lasanha, panqueca, canelone, etc) farofas ou purês
	1 opção de farofa (com farinha de 1ª qualidade)
	1 opção de purê ou creme
Prato Principal	1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Filé mignon, alcatra, contra-filé, coxão mole, patinho, lagarto, maminha, fraldinha, costela, carneiro, carne de sol, rabada, sendo alternados durante a semana.
	1 opção de pescados ou frutos do mar, sendo alternados durante a semana (robalo, salmão, tilápia, anchova, merluza, lula, camarão, etc)
	1 opção de carne de aves – coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango, filé de aves.
	1 opção de carne suína.
	1 opção de grelhados - porção de 180gr- (filé mignon, alcatra, picanha, contra-filé, ave, pescado)
Prato vegetariano	Preparação à base de soja, glúten, queijo ou ovos.

QUADRO 2

TIPO	GRUPO	DESCRIÇÃO
VEGETAL	A	Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, aspargo, berinjela, beralha, brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, jiló, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate.
	B	Abóbora/jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, maxixe, nabo, quiabo, vagem.
	C	Aipim/macaxeira/mandioca, batata, batata-doce, cará, inhame, milho verde
FRUTA	A	Abacaxi, cajá, caju, carambola, goiaba, laranja, lima, limão, maracujá, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina.
	B	Ameixa, amora, banana, caqui, cereja, damasco, figo, framboesa, fruta-do-conde, graviola, maçã, mamão, manga, nespêra, pêra, uva.

5.2. Quando cabível, as bebidas preparadas na hora devem ser servidas em copos de tamanho médio (250ml) e/ou grande (300ml).

5.3. Se houver algum produto que o fiscal do contrato ou administração do IFAP – *Campus Macapá* considerar inapropriado ou inadequado, o mesmo deverá imediatamente ser retirado da comercialização.





5.4 Será proibido a comercialização de bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, bilhetes de jogos de azar, caça níqueis e outros que a Administração do IFAP achar impróprios ou indevidos.

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Será realizada pesquisa de satisfação, pelo menos uma vez a cada semestre, em datas não conhecidas previamente pela vencedora, com objetivo de avaliar os serviços executados;

b) A pesquisa será coordenada pelo(s) fiscal(is) designado(s) pela concedente;

c) A pesquisa será realizada mediante o envio de questionário para os e-mails funcionais dos Servidores lotados no campus, não sendo divulgado os nomes dos participantes da pesquisa;

d) A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NGPS = \frac{\sum ps}{n}$$

Onde:

- $\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;
- n = quantidade de usuários entrevistados.

6.1.2. A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação terá a nota máxima de 44 pontos e mínima de 11 pontos, conforme os pesos atribuídos as opções constantes no formulário para 11 (onze) quesitos, sendo:

- Ótimo - peso 4;
- Bom - peso 3;
- Regular - peso 2;
- Ruim - peso 1.

No Modelo de Tabela de Pesquisa de Satisfação, deverão constar as seguintes perguntas:

Pesquisa de Satisfação		Nível de Satisfação			
		1	2	3	4
1	Qual a sua satisfação a cerca da qualidade do atendimento?				
2	Qual a sua satisfação a cerca da uniforme dos atendentes?				
3	Qual a sua satisfação a cerca da qualidade dos produtos?				
4	Qual a sua satisfação a cerca do preço dos produtos?				
5	Qual a sua satisfação a cerca da limpeza e higiene do local?				
6	Qual a sua satisfação a cerca do sabor dos produtos?				
7	Qual a sua satisfação a cerca do cardápio?				
8	Qual a sua satisfação a cerca do tempo de espera?				
9	Qual a sua satisfação a cerca das opções de pagamento?				
10	Qual a sua satisfação a cerca da disposição dos alimentos?				
11	Qual a sua satisfação a cerca da lancheonete de um modo geral?				

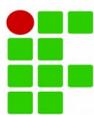
7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. A concessão de espaço físico da lancheonete será onerosa, onde o CONCESSIONÁRIO deverá pagar a CONTRATANTE o valor mensal fixo, referente aos conjuntos de áreas para a produção, distribuição e venda dos lanches.

7.2. Essa concessão não permite alteração nas condições físicas das áreas a serem ocupadas, sem a autorização prévia do DEAP/IFAP CAMPUS MACAPÁ, sobre as quais a CONTRATANTE será responsável pela permanente supervisão e controle.

7.3. Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de alimentos por/para outras





empresas ou instituições.

7.4. Durante a vigência da Concessão de Uso, o CONCESSIONÁRIO ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

7.5. O pagamento dos produtos comercializados será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, em moeda corrente. Deverá, ainda, manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco.

7.6. A CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

7.7. A CONCESSIONÁRIA poderá, ainda, expor a venda produtos que não estejam relacionados no cardápio mínimo sugerido pela concedente, desde que submeta a relação dos mesmos à aprovação do fiscal do contrato definido pelo Instituto.

7.8. A CONCESSIONÁRIA registrará em uma tabela os preços de todos os produtos para comercialização e irá expor em um lugar visível em seu espaço concedido.

7.9. Os preços praticados não poderão ser superiores aos registrados em contrato, salvo legislação vigente.

7.10. A execução do contrato dar-se-á em área total que compreende **192 m² (cento e noventa e dois metros quadrados)**, com estrutura elétrica para receber os padrões universais de equipamentos e acesso à instalação hidráulica no local

7.11. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer por dia, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos itens sugeridos no cardápio, podendo suspender o fornecimento daquele(s) que não tenha(m) aceitação dos usuários, mediante anuência do fiscal do Contrato e desde que não gere alteração do objeto do contrato.

7.12. Os serviços deverão ser prestados em dias úteis das 07h15 às 21h00; ocasionalmente aos sábados letivos, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa Concessionária e o Departamento de Administração e Planejamento, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

7.13. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ou outra que venha substituir, bem como os demais regramentos pertinentes a matéria.

7.14. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária, o SIF e a identificação do fornecedor.

7.15. O IFAP poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

7.16. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

7.17. A CONCESSIONÁRIA, no primeiro mês de atividade, contratará de forma eventual um profissional Nutricionista, devidamente credenciado pelo conselho de classe, para controlar e inspecionar a qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, assim como executar inspeção sanitária relativa aos alimentos, conforme legislação: "LEI No 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991. Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas: IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos; Parágrafo único. É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou





indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.”

7.17.1. Após prestação de serviço eventual, o profissional Nutricionista deverá emitir um laudo ou carta técnica com as análises necessárias e está deverá ser apresentada junto a Administração para apreciação e providências se for o caso. “LEI No 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991. Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas: I - elaboração de informes técnico-científicos;...”

7.17.2. Os serviços conforme subitem 7.17 deverão ser executados a cada 4 (quatro) meses.

7.17.3. Todos os custos decorrente dos serviços supramencionados serão por conta da CONCESSIONÁRIA sem qualquer ônus para Administração.

7.18. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite e refrescos, cujos ingredientes não deverão estar com o prazo de validade vencido.

7.19. Para atender aos hipertensos e diabéticos, deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches e refeições, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas especificações.

7.20. Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, devem ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete;

7.21. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por servidores do IFAP designados em Portaria, consoante o disposto no art. 67, da Lei n.º 8.666/93, na função de representantes (efetivos, substitutos e auxiliares) do Contrato.

8.2. Sem prejuízo da plena responsabilidade da CONCESSIONÁRIA perante o IFAP, órgãos ou terceiros, os serviços estarão sujeitos a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, e em todas as etapas, e a presença do **Gestor do Contrato** não diminuirá a responsabilidade da empresa na sua execução. Caberá, ainda, ao Gestor do Contrato, notificar a empresa, por escrito, em caso de eventuais imperfeições na execução dos serviços, determinando prazo para a correção bem como propor e/ou acompanhar vistorias que eventualmente sejam realizadas pela Secretaria de Saúde do Município ou outro órgão competente.

8.3. O Gestor do Contrato terá livre acesso ao interior das áreas de manipulação de alimentos e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos e deverá exigir o cumprimento de todos os itens da proposta da empresa quanto à qualidade dos lanches servidos, além dos seguintes:

8.3.1. A qualidade dos produtos finais fornecidos; como o sabor e a apresentação dos lanches; a utilização de qualquer ingrediente.

8.3.2. A limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços.

8.3.3. Os hábitos de higiene e a limpeza dos uniformes dos empregados.

8.3.4. O estado de funcionamento dos equipamentos e conservação dos móveis.

8.4. Comunicar à autoridade competente quaisquer anormalidades ocorridas no decurso dos serviços, durante a vigência do contrato.

8.5. Propor e acompanhar pesquisa de opinião da clientela da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação dos usuários sobre os serviços prestados, após prescrição de critérios feitos em conjunto com o nutricionista da CONCESSIONÁRIA, sugerindo alterações dos itens abaixo da expectativa.

8.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Gestor do Contrato serão encaminhadas à autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das imediatas medidas saneadoras.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. A cantina possui uma **área externa total de 192 m² (cento e noventa e dois metros quadrados)** para a inserção da mobília necessária para o atendimento ao público, que deverá ser fornecida pela Concessionária, podendo esta retirá-la quando do término da vigência do contrato. Além disso conta





com **área interna de 37,73 m² (trinta e sete vírgula setenta e três metros quadrados)** para sejam acondicionados itens como fogão, freezers, balcão e outros equipamentos para a realização das atividades de preparo dos alimentos.

9.2. É de responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a exploração dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina, e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento. Abaixo elencamos os equipamentos mínimos estimados a serem providenciados, se necessários:

Equipamento	Quantidade mínima
1. Freezer vertical	1
2. Freezer horizontal	1
3. Geladeira	1
4. Fogão	1
5. Forno de microondas	1
6. Fritadeira elétrica	1
7. Processador	1
8. Liquidificador	1
9. Chapeira elétrica	1
10. Sanduicheira	1
11. Espremedor de fruta	1
12. Coifas	1
13. Vitrines quentes (estufa)	1
14. Vitrines frias (balcão refrigerado)	2
15. Refresqueira	1
16. Máquina registradora	1

9.3. A Concedente não fará nenhum tipo de pagamento pelos equipamentos, utensílios ou eletrodomésticos disponibilizados pela Concessionária, tampouco pela mobília disponibilizados pela Concessionária. Da mesma forma, não ressarcirá a Concessionária no caso de ocorrerem danos nos mesmos.

9.4. Os equipamentos elétricos a serem instalados devem ser preferencialmente dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar riscos às pessoas e danos à rede elétrica.

10. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A execução dos serviços será iniciada com no máximo **15 dias da assinatura do contrato, em razão da proximidade do término da vigência do contrato atual e o início do ano letivo 2018**, na forma que segue:

10.2. Para início da prestação dos serviços deverão ser observadas as especificações estabelecidas na proposta comercial vencedora e no Edital; sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação do serviço, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente;





10.2.1 Considerando os critérios de aceitação do serviço deste Termo, o fornecedor deverá efetuar, quando necessárias, as correções, remoções, reconstruções e/ou substituições devidas quanto à prestação inadequada do serviço, realizando a remoção, às expensas, no que couber, no total ou em parte, do objeto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte, acondicionamento ou materiais empregados, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, cabendo essa obrigação desde a prestação do serviço até o período de sua garantia/validade, sem quaisquer ônus ao IFAP.

10.3. Validade da proposta com prazo de no mínimo 60 (sessenta) dias;

10.4. As empresas que não cumprirem os prazos acima estipulados sofrerão sanções da Lei 8.666/93 e suas alterações, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado pela Licitante e reconhecido pelo IFAP.

11. DA VISTORIA

11.1. *O licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local objeto da concessão, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente no Departamento de Administração e Planejamento do Campus Macapá, com no mínimo 48hs de antecedência pelo telefone (96) 3198-2177, podendo sua realização ser comprovada por **Atestado de vistoria** assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017;*

11.2. *A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Licitação, ficando, contudo, as Licitantes cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.*

11.3. *Caso opte por não realizar vistoria nas instalações do local objeto da concessão, deverá ser emitida declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital.*

11.4. *O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.*

11.5. *Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.*

12. OBRIGAÇÕES DA DA CONTRATANTE

12.1. A Concedente obriga-se a:

- a)** ceder a mencionada área do imóvel à Concessionária, para a finalidade indicada no objeto desta licitação;
- b)** aprovar a relação de produtos a serem comercializados;
- c)** efetuar a fiscalização de uso do imóvel, objeto da concessão, exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste instrumento, através do fiscal de contrato;
- d)** permitir o acesso dos empregados da Concessionária às suas dependência, para o exercício de suas atividades laborais;
- e)** facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da Concessionária;
- f)** assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a Concessionária de quaisquer débitos ou obrigações.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A Concessionária obriga-se a:

- a)** utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato;
- b)** pagar, regulamente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso objeto





do Contrato;

- c)** obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;
- d)** disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;
- e)** cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que onerem a atividade vinculada à mencionada concessão de uso, eximindo a Concedente de quaisquer dessas responsabilidades;
- f)** não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei no 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto no 4.358/2002);
- g)** manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada concessão de uso de bem;
- h)** cumprir as disposições dos regulamentos internos do IFAP;
- i)** não usar o nome do Instituto Federal do Amapá para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- j)** arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à Concedente ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
- k)** manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- l)** permitir que a Concedente realize as ações de fiscalização da execução do Contrato e acolher as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;
- m)** não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- n)** disponibilizar serviços de lancheria, à comunidade interna e externa do IFAP – Campus Macapá;
- o)** manter o perfeito funcionamento dos equipamentos, a fim de garantir a prestação contínua e ininterrupta dos serviços oferecidos;
- p)** manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas do local explorado;
- q)** dispor de recipientes adequados ao recolhimento do lixo, sendo de sua inteira responsabilidade efetuar, diariamente, a sua remoção ao ponto de coleta geral, determinado pela Concedente;
- r)** atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do espaço físico locado, como: trocas de lâmpadas internas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da Concedente, colocados à sua disposição;
- s)** horário de funcionamento compreenderá o período das 7:15 às 22 horas, diariamente, de segunda a sexta-feira. Nos finais de semana e feriados em que existam atividades programadas, este horário deverá ser igualmente cumprido;
- t)** não havendo programações específicas para os finais de semana e/ou feriados, a Concessionária poderá, a seu critério, manter suas atividades no local, nos mesmos horários definidos no item anterior;
- u)** instalar os seus próprios equipamentos que serão necessários à execução do objeto desta licitação num prazo máximo de 10 dias corridos da emissão da ordem de serviço;
- v)** A Concessionária deverá responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário para a execução do objeto;
- x)** efetuar a imediata substituição de qualquer empregado dentro de 24h (vinte e quatro horas) que, tenha comportamentos inidôneos com alunos, servidores ou empregados terceirizados, ou, ainda, interferindo nas atividades desenvolvidas dentro da entidade;





- w) manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's, quando necessário;
- y) fornecer a mão de obra necessária, e de acordo com a legislação trabalhista, para a perfeita execução do objeto desta licitação;
- z) implantar de forma adequada, o planejamento, a execução e a supervisão dos serviços, de forma a obter a efetividade do objeto concedido;
- a1) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme legislação vigente;
- b1) assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seu(s) preposto(s);
- c1) responsabilizar-se integralmente pelos serviços prestados, nos termos da legislação vigente;
- d1) adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:
- a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
 - b) Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - c) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
 - d) Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- e1) deverá a empresa ganhadora deste Pregão Eletrônico contratar os seus empregados de acordo com a legislação trabalhista vigente, tais como CLT – Consolidação das Leis do Trabalho e CCT – Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, obedecendo ao cumprimento de todos os direitos *trabalhistas pertinentes ao posto de trabalho ocupado*;

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

16.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

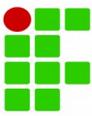
16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

16.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no anexo V-B da IN nº 05/2017, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

16.5.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

16.5.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-





los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

16.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

16.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.17. *A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.*

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições constantes no presente termo de referência, por fiscal de contrato, designado pela Concedente, preferencialmente servidor da entidade, que:

17.1.1. Terá livre acesso aos locais de trabalho de concessão da Concessionária;

17.1.2. *Exigirá o imediato afastamento de qualquer empregado, preposto da concessionária que não mereça confiança, embarace a fiscalização ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.*

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da



contratação;

18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

18.1.5. cometer fraude fiscal.

18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

18.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

18.2.2. Multa de:

a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

d) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e

e) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

f) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

18.2.3. 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;

18.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

18.2.5. 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;

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor do contrato



4	1,6% ao dia sobre o valor do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Servir-se de funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

18.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

18.5.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.5.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.5.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos





ilícitos praticados.

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

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

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. DO ENVIO DA PROPOSTA FINAL

19.1. O licitante deverá apresentar a sua proposta final, com as seguintes informações:

- Especificação dos serviços a serem fornecidos, detalhando de forma clara, todas as informações;
- O correio eletrônico, número de telefone e contato do responsável pela proposta, para realização dos chamados;
- Todas as especificações do material ofertado devem estar de acordo com as especificações constantes deste Termo de Referência, inclusive preços unitários e preço total;
- A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da Contratada, como, também, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela Contratada das obrigações;
- A proposta deverá incluir informações de atendimento aos padrões de sustentabilidade, quando necessários, conforme estabelecido neste Termo de Referência;
- Prazo de validade da proposta devendo ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos.

20. DO CONTRATO

20.1. Considerando a Unidade Demandante da concessão em questão, a Concessionária deverá firmar um contrato, conforme os dados abaixo:

UNIDADE DEMANDANTE	UASG	CNPJ
(CAMPUS MACAPÁ)	158159	10.820.882/0002-76

20.2. Cabe à Concessionária observar os seguintes aspectos quanto à Unidade Demandante:

- local de prestação dos serviços e entrega da nota fiscal;
- fiscal e gestor do contrato da Unidade;
- e demais informações pertinentes e importantes.

20.3. A vigência do contrato a ser firmado entre as partes será **de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado, no interesse da Administração, por iguais e sucessivos períodos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, II da Lei 8.666/93.

20.4. O valor do contrato devido será reajustado anualmente, de acordo com o IGPM da Fundação Getúlio Vargas – FGV, tendo como base a data da assinatura do contrato.

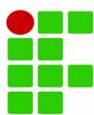
20.5. A prorrogação do contrato poderá ser feita nas seguintes condições:

- A empresa cumprir satisfatoriamente o objeto deste contrato;
- Estar em dia com as obrigações fiscais;
- Não possuir proibições para contratar com a União, em especial com o IFAP;
- O contrato se mostrar vantajoso para a Concedente, por meio de pesquisa de mercado que comprove sua vantajosidade;
- Atenda a necessidade e interesse da comunidade acadêmica do IFAP – Campus Macapá.

21. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTES DE PREÇOS

21.1. Será admitido o reajuste do preço do aluguel, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da proposta;





21.1.1. Será utilizado o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) para cálculo do reajuste;

21.2. Será admitido o reajuste do preço dos produtos, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da proposta;

21.2.1. Será utilizado o Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste;

21.3. Para ambas as situações de reajustes supracitados, aluguel e preço dos produtos, para aqueles reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

22. DO PAGAMENTO E DA EMISSÃO DA GRU

22.1. PARA EMISSÃO E PAGAMENTO DA GRU será emitida e paga pelo concessionário até o quinto dia útil de cada mês, com tolerância de até 05 (cinco) dias, sob pena de multa, juros e correção pertinentes;

22.2. A GRU será preenchida com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG sob os dados informados pelo Departamento de Administração e Planejamento do Campus Macapá.

22.3. A empresa deverá, dentro de 48 horas do pagamento da guia, dar provas da quitação ao Fiscal de Contrato.

22.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 12% (doze por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

Memória do Cálculo a ser adotado para os casos de atraso no pagamento:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula: $I = (12 / 100) \times 365$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

22.5. O atraso sucessivo e/ou injustificado incorrerá em aplicação de sanção administrativa.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. No caso de fornecimento de produtos deverão constar, em suas embalagens, descrições e especificações na língua portuguesa, ou apresentar rótulo com as mesmas características.

23.2. Relativamente ao disposto neste Termo, aplicam-se também, subsidiariamente, no que couber, as disposições do Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/90 e suas alterações;

23.3. Havendo divergências entre a especificação dos serviços constantes no Projeto Básico e a descrição contida do cadastro do Comprasnet, prevalecem às especificações deste termo de referência.

Macapá, 08 de janeiro de 2018.

<p align="center">RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA</p> <p align="center">Yrla Monteiro Ferreira Diretora do Departamento de Administração de Planejamento Campus Macapá</p>	<p align="center">APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA</p> <p align="center"><input type="checkbox"/> Aprovo e autorizo abertura de Processo de Licitação</p> <p align="center"><input type="checkbox"/> Não aprovo</p> <p align="center">Márcio Getúlio Prado de Castro Diretor Geral Campus Macapá Portaria 1.501/2016/GR/IFAP</p>
---	--





ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº __/2018 QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ - IFAP E

CONTRANTE: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ - IFAP, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 10.820.882/0002-76, sediada em Macapá-AP, na Rodovia BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, neste ato representado por seu Diretor Geral, Professor **MÁRCIO GETÚLIO PRADO DE CASTRO**, portador da carteira de Identidade nº. 2824179 PTC/PA, CPF nº 634.920.592-87, residente e domiciliado nesta cidade, com delegação de competência através da Portaria nº 150.1 de 03 de novembro de 2016.

CONTRATADA: _____, localizada na _____, nº _____, Bairro _____, Macapá - AP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, doravante denominada CONTRATADA, representada por _____ brasileiro(a), portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 O presente contrato tem por fundamento legal o disposto na **a Lei n.º 10.520, de 17.07.2002, pelos Decretos nº 3.555 de 08.08.2000, Decreto nº 5.450 de 31.05.2005, Lei Complementar nº 123 de 16.12.2006** e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21.06.1993, o que consta nos autos do processo nº 23228._____/2018-____-Concessão de Uso de Espaço Público e os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º __/2018-IFAP, ao qual se vincula.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente contrato tem como objeto a **concessão de uso de espaço público, a título oneroso, destinada a instalação de lanchonete/cantina no Campus Macapá**, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria, de acordo com a especificação contida na cláusula nona do presente instrumento;

2.2. A indicada concessão administrativa é destinada à instalação e ao funcionamento de serviços de lanchonete/cantina, incluindo a disponibilização de mão de obra, utensílios e equipamentos que se fizerem necessários, em conformidade com o definido no Termo de Referência;

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

3.1. A vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo ser estendido por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da lei nº 8.666/1993;

3.2. A contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual;





CLÁUSULA QUARTA – DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços iniciar-se-ão no primeiro dia útil após o recebimento da ordem de serviço expedida pela CONTRATANTE;

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

3.1. A concessão de uso será remunerada, sendo o valor mensal de R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais), conforme o item 11.1 do Termo de Referência anexo ao Edital do Pregão Eletrônico nº __/2018;

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Ceder a mencionada área do imóvel à concessionária para a finalidade indicada no objeto desta licitação;
- 6.2. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados;
- 6.3. Efetuar a fiscalização do uso do imóvel objeto da concessão e exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste instrumento, através do fiscal do contrato;
- 6.4. Permitir o acesso dos empregados da concessionária às suas dependências para o exercício das suas atividades laborais;
- 6.5. Facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da concessionária;
- 6.6. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a concessionária de quaisquer débitos ou obrigações.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. Utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do contrato;
- 7.2. Pagar regularmente os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso do objeto do contrato;
- 7.3. Obter licenças, alvarás, autorizações, etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;
- 7.4. Disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;
- 7.5. Cumprir as obrigações legais relativas aos encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que onerem a atividade vinculada à mencionada concessão de uso, eximindo a concedente de quaisquer dessas responsabilidades;
- 7.6. Não utilizar menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menores de dezesesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);
- 7.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada concessão de uso de bem;
- 7.8. Cumprir as disposições dos regulamentos internos do IFAP – Campus Macapá;
- 7.9. Não usar o nome do IFAP para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- 7.10. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à concedente ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
- 7.11. Manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- 7.12. Permitir que a concedente realize as ações de fiscalização da execução do contrato e acolher as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;





- 7.13. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- 7.14. Disponibilizar serviços de lancheria à comunidade interna e externa do IFAP – Campus Macapá;
- 7.15. Manter o perfeito funcionamento dos equipamentos, a fim de garantir a prestação contínua e ininterrupta dos serviços oferecidos;
- 7.16. Manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas do local explorado;
- 7.17. Dispor de recipientes adequados ao recolhimento do lixo, sendo de sua inteira responsabilidade efetuar diariamente a sua remoção ao ponto de coleta geral, determinado pela concedente;
- 7.18. Atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do espaço físico locado, como: trocas de lâmpadas internas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da concedente, colocados à sua disposição;
- 7.19. O horário de funcionamento compreenderá o período das 7h15min às 21h, de segunda a sexta-feira e ocasionalmente aos sábados letivos, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a concessionária e a diretoria do Campus Macapá, quando houverem atividades que justifiquem essa necessidade;
- 7.19.1. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a concessionária deverá ser informada pela concedente com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;
- 7.20. Não havendo programações específicas nos finais de semana e/ou feriados, a concessionária poderá, a seu critério, manter suas atividades no local, nos mesmos horários definidos no item anterior;
- 7.21. Durante os períodos de recesso (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete/cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas em cada expediente, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com a Diretoria de Administração do Campus;
- 7.22. Instalar seus próprios equipamentos que serão necessários à execução do objeto desta licitação no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos da emissão da ordem de serviço;
- 7.23. A concessionária deverá responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário à execução do objeto;
- 7.24. Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que, a critério da administração do IFAP – Campus Macapá, tenha comportamento inidôneo com alunos, servidores ou empregados terceirizados, ou, ainda, interferindo nas atividades desenvolvidas dentro da entidade;
- 7.25. Manter o pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente, e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's, quando necessário;
- 7.26. Fornecer a mão de obra necessária, de acordo com a legislação trabalhista, para a perfeita execução do objeto deste contrato;
- 7.27. Implantar de forma adequada, o planejamento, a execução e a supervisão dos serviços, de forma a obter a efetividade do objeto concedido;
- 7.28. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme legislação vigente;
- 7.29. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seu(s) preposto(s);
- 7.30. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços prestados, nos termos da legislação vigente;
- 7.31. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:
- 7.31.1. Racionalização de uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- 7.31.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 7.31.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 7.31.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;





7.32. Contratar os seus empregados de acordo com a legislação trabalhista vigente, tais como Consolidação das Leis do Trabalho – CLT e Convenção Coletiva do Trabalho da categoria – CCT, obedecendo ao cumprimento de todos os direitos trabalhistas pertinentes ao posto de trabalho ocupado;

7.33. É de responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a exploração dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina, e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento. Abaixo elencamos os equipamentos mínimos estimados a serem providenciados, se necessários:

Equipamento	Quantidade mínima
Freezer vertical	2
Freezer horizontal	1
Geladeira	1
Fogão	1
Forno de microondas	1
Fritadeira elétrica	1
Processador	1
Liquidificador	1
Chapeira elétrica	1
Sanduicheira	1
Espremedor de fruta	1
Coifas	1
Vitrines quentes (estufa)	1
Vitrines frias (balcão refrigerado)	2
Refresqueira	1
Máquina registradora	1

7.33.1. Os equipamentos elétricos a serem instalados devem ser preferencialmente dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar riscos às pessoas e danos à rede elétrica.

7.34. Cabe a concessionária ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas, alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da concessionária;

7.35. É da responsabilidade da concessionária o pagamento da conta de energia elétrica emitida mensalmente pela Companhia de Eletricidade do Amapá – CEA, mediante a disponibilização de medidor instalador no próprio ambiente, sendo obrigatório entrega da cópia paga do comprovante de pagamento ao fiscal do contrato em conjunto com a cópia da GRU, citada na cláusula décima deste contrato;

7.35.1. É de responsabilidade da concessionária a solicitação e encargos de instalação elétrica no local, sendo obrigado a utilização do medidor independente e nos padrões de sua necessidade para atender as demandas do objeto.

7.36. Desocupar e entregar, no último dia de vigência contratual, o espaço físico que lhe havia sido



destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;

7.36.1. Na entrega/desocupação do espaço físico, a empresa deverá ter atendido ao seguinte, além de outras obrigações que poderão ser exigidas:

- a) O local deve estar limpo, em plenas condições de uso e higiene, com os reparos necessários em virtude do tempo em que foi utilizado;
- b) Comunicar, por escrito, três dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, o fiscal do contrato para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;
- c) Apresentar ao fiscal de contrato o comprovante do pagamento da GRU relacionadas ao último mês da utilização do espaço físico.

7.37. Ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas, alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da concessionária;

7.37.1 Cabe a Concessionária ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas, alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da Concessionária, elaborando um cardápio de refeições, de doces, salgados, sobremesas e bebidas que comercializará em cada dia em que estiver prestando o serviço, sendo que esse cardápio poderá ser alterado de acordo com o interesse da Concedente. Os produtos do dia anterior ao do preparo não poderão ser comercializados no dia em curso;

7.37.1.1 Dos Doces

A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos doces:

- Bolos (cenoura; macaxeira; milho; chocolate, e outras variedades);
- Torta doce (vários sabores);
- Sonhos;
- Trufas;
- Chocolates de vários tipos e tamanhos;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão.

7.37.1.2 Dos Salgados

A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos salgados:

- Sanduíches (a exemplo de: Atum, presunto e queijo; com queijo e salada, entre outros);
- Sanduíches naturais (pão integral) com diversos recheios/ingredientes (cenoura, alface, tomate, e outros);
- Torta salgada (torta fria);
- Hambúrguer;
- Baurus;
- Pão de queijo;
- Minipizzas, com várias opções de sabores;
- Risólis, empadas e pastéis com diversos sabores;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão, priorizando por produtos assados.

7.37.1.3 Sobremesas

A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:

- Salada de frutas (a ser feita com frutas da época);
- Mousses de frutas;
- Pudins;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão.

7.37.1.4 Alimentos Industrializados

A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:



- Biscoitos Salgados;
- Biscoitos Doces;
- Bolachas recheadas;
- Sucos de vários sabores;
- Waffer;
- Barras de Cereal com vários sabores;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão.

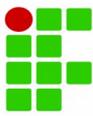
7.37.1.5 Bebidas

- A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:
- Água quente para chá e saches de chá com vários sabores;
- Térmica de Café (com açúcar e adoçante dietético em separado para cada um adoçar a seu gosto);
- Térmica de Leite (com açúcar e adoçante dietético em separado para cada um adoçar a seu gosto);
- Bebidas Lácteas;
- Iogurte Natural e iogurte com sabores;
- Sucos naturais com frutas da época;
- Água de coco;
- Água Mineral (com gás e sem gás);
- Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado;
- Refrigerantes (ao menos três variedades de sabores);

7.37.2 Refeição (cardápio básico) - PF - “Prato Feito”

QUADRO 1

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
Saladas Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas. - sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia.	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	2 tipos de vegetais folhosos – Grupo A do Quadro 2
	3 tipos de vegetais crus não folhosos - Grupo A do Quadro 2
	2 tipos de vegetais cozidos Grupo B do Quadro 2 e um deles poderá ser um do Grupo C .
	2 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rose, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, pesto, ceasar, ranch, etc.)
Acompanhamento	Arroz Branco
	Arroz composto
	Arroz integral
	Feijão (carioca, preto, jalo) simples s/carne
	Feijão especial (tutu, tropeiro, etc) ou alguma leguminosa cozida (feijão branco, lentilha, grão de bico, feijão verde).
Guarnição	3 opções de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado
	2 opções à base de fritura
	1 opção de massas (capellete, rondele, nhoque, lasanha, panqueca, canelone, etc) farofas ou purês
	1 opção de farofa (com farinha de 1ª qualidade)
	1 opção de purê ou creme
Prato Principal	1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Filé mignon, alcatra, contra-filé, coxão mole, patinho, lagarto, maminha, fraldinha, costela, carneiro, carne de sol, rabada, sendo alternados durante a semana.
	1 opção de pescados ou frutos do mar, sendo alternados durante a semana (robalo, salmão, tilápia, anchova, merluza, lula, camarão, etc)
	1 opção de carne de aves – coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango, filé de aves.
	1 opção de carne suína.
	1 opção de grelhados - porção de 180gr- (filé mignon, alcatra, picanha, contra-filé, ave, pescado)
Prato vegetariano	Preparação à base de soja, glúten, queijo ou ovos.



QUADRO 2

TIPO	GRUPO	DESCRIÇÃO
VEGETAL	A	Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, aspargo, berinjela, beralha, brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, jiló, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate.
	B	Abóbora/jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, maxixe, nabo, quiabo, vagem.
	C	Aipim/macaxeira/mandioca, batata, batata-doce, cará, inhame, milho verde
FRUTA	A	Abacaxi, cajá, caju, carambola, goiaba, laranja, lima, limão, maracujá, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina.
	B	Ameixa, amora, banana, caqui, cereja, damasco, figo, framboesa, fruta-do-conde, graviola, maçã, mamão, manga, nespêra, pêra, uva.

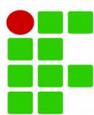
- 7.38. Solicitar autorização prévia à Diretoria de Administração para qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio;
- 7.39. Solicitar autorização prévia à Concedente para qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações no espaço físico, objeto da concessão;
- 7.40. Comercializar alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado através de profissional devidamente habilitado na área de nutrição, não sendo permitida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas;
- 7.41. Manter preposto no local de execução do objeto que fará todas as intermediações entre o fiscal de contratos e a concessionária;
- 7.42. Informar ao IFAP, em até 15 (quinze) dias do início da execução do objeto contratual, a relação dos funcionários que irão prestar os serviços, bem como disponibilizar os documentos relacionados ao registro destes funcionários junto à empresa;
- 7.43. Informar à concedente sobre qualquer alteração no quadro de pessoal da concessionária;

CLÁUSULA OITAVA – DOS PREÇOS DOS PRODUTOS OFERTADOS

- 8.1. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão;
- 8.1.1 Segue planilha com os preços ofertados pela Contratada conforme valores constante na sua proposta de preços, constante no processo:

CARDÁPIO BÁSICO			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREÇO
SALGADOS			
1	Pão com margarina	UND.	
2	Pão com margarina e queijo	UND.	
3	Pão com margarina, queijo e presunto	UND.	





4	Pão com margarina, queijo e ovo	UND.	
5	Pão de queijo 50g	UND.	
6	Pão de queijo recheado (recheio de frango, calabresa ou outro) 125g	UND.	
7	Bolinho de tapioca – 125 g	UND.	
8	Tapioquinha com margarina	UND.	
9	Tapioquinha com margarina e queijo	UND.	
10	Tapioquinha com margarina, queijo e presunto	UND.	
11	Pastel de carne bovina e de frango – 125 g	UND.	
12	Pastel de camarão e de caranguejo – 125 g	UND.	
13	Pastel folheado de queijo – 125 g	UND.	
14	Coxinha de carne bovina e de frango – 125 g	UND.	
15	Coxinha de camarão e de caranguejo -125 g	UND.	
16	Empada de frango ou carne bovina -125 g	UND.	
17	Empada de queijo – 125 g	UND.	
18	Costela de Adão (recheio de frango ou carne bovina) – 200 g	UND.	
19	Hambúrguer (pão com margarina, queijo, presunto, ovo, carne bovina ou frango e salada)	UND.	
20	Pizza (diversos sabores)	FATIA	
21	Lasanha	QUILO	
22	Torta salgada (recheio de frango, carne, queijo ou outro)	QUILO	
23	Sanduíche natural (pão integral, queijo, peito de peru, patê de frango ou peixe, salada)	UND.	

DOCES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREÇO
1	Salada de frutas – 200 ml	COPO	
2	Tapioquinha com leite condensado e coco	UND.	
3	Tapioquinha com chocolate	UND.	
4	Cuscuz – 125 g	POTE	
5	Bolo de chocolate	QUILO	
6	Bolo de milho	QUILO	
7	Bolo de macaxeira	QUILO	
8	Bolo de outro sabor (laranja, cenoura, maracujá, abacaxi)	QUILO	
9	Pudim (leite ou outro sabor)	QUILO	
10	Mousse (chocolate ou outro sabor)	QUILO	
11	Torta (qualquer sabor)	QUILO	





12	Brigadeiro	UND.	
13	Beijinho	UND.	
14	Bombom artesanal (diversos sabores)	UND.	
15	Sorvete (diversos sabores)	BOLA	
16	Sonho	UND.	
17	Rosca	UND.	
18	Mingau (arroz, milho, tapioca) – 200 ml	UND.	
BEBIDAS			
1	Café simples – 225 ml	XÍCARA	
2	Café com leite – 225 ml	XÍCARA	
3	Achocolatado (Nescau) quente – 225 ml	XÍCARA	
4	Achocolatado (Nescau) gelado batido – 250 ml	COPO	
5	Achocolatado (Nescau) gelado caixinha – 200 ml	UND.	
6	Suco natural (laranja ou outro sabor) – 250 ml	COPO	
7	Suco de polpa de fruta (qualquer sabor) – 250 ml	COPO	
8	Vitamina de frutas (banana, abacate, mamão ou outro sabor) – 250 ml	COPO	
9	Água mineral de 500 ml	UND.	
10	Água mineral de 1,5 l	UND.	
11	Água de coco natural – 250 ml	COPO	
12	Água de coco caixinha – 200 ml	UND.	
13	Açaí natural – 250 ml	TIGELA	
14	Refrigerante garrafinha – 250 ml	UND.	
REFEIÇÕES			
1	Prato feito (arroz, feijão, carne bovina/peixe/frango/omelete, salada natural ou de maionese, farofa)	PRATO	
2	Sopa ou canja – 500 ml	TIGELA	
3	Caldo (carne, frango, ovo) – 500 ml	TIGELA	
4	Vatapá	PRATO	
5	Risoto	PRATO	

8.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta aos usuários sendo ela aprovada pelo fiscal do contratos e, se necessário, poderá a administração solicitar a redução dos preços a qualquer tempo, caso seja verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local;

8.3. Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento, previamente solicitados e negociados entre o *Campus* Macapá (fiscal do contrato ou diretoria administrativa) e a concessionária;





8.4. A concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

8.5. Eventuais reajustes de preços dos produtos obedecerão critérios estabelecidos na cláusula décima quinta;

CLÁUSULA NONA – DO ESPAÇO FÍSICO CONCEDIDO

9.1. Concessão (**mediante a realização licitação do tipo Menor Preço Global, na modalidade de Pregão Eletrônico**) de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – *Campus* Macapá, com uma área externa de 192,00 m² e 37,73m² de Área Interna, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

10.1. A GRU será emitida e paga pelo concessionário até o quinto dia útil de cada mês, com tolerância de até 05 (cinco) dias, sob pena de multa, juros e correção pertinentes;

10.2. A GRU será preenchida com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG sob os dados informados pela Diretoria Administrativa do Campus Macapá.

10.3. A empresa deverá, no prazo de 48 horas após o pagamento da guia, dar prova da quitação ao fiscal de contrato;

10.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 12% (doze por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = encargos moratórios a serem acrescidos ao valor originalmente devido;

I = índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula **I = (12/100) 365**;

N = número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento;

VP = valor da parcela em atraso;

10.5. O atraso sucessivo e/ou injustificado incorrerá em aplicação de sanção administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, podendo ser exercidos por um ou mais representantes da concedente, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da lei nº 8.666/1993 e do artigo 6º do decreto nº 2.271/1997;

11.2. O representante da concedente deverá ter experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

11.3. A verificação da adequação da prestação deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência, Edital deste Pregão Eletrônico, bem como quanto a este instrumento contratual;

11.4. Não obstante a concessionária seja a única responsável pela execução de todo o serviço, ao IFAP – Campus Macapá reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, por meio de fiscal designado;

11.5. O fiscal do contrato deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da lei nº 8.666/1993;

11.6. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste contrato, Edital e





Termo de Referência, bem como mediante legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da lei nº 8.666/1993;

11.7. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da concedente ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 70 da lei nº 8.666/1993;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1. A concessionária ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à administração e das cabíveis cominações legais;

12.2. Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer das situações previstas no artigo 78, incisos I a XI da Lei nº 8.666/1993, a administração poderá aplicar as seguintes penalidades, sendo que as previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II:

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

12.2.2. Multa de mora no percentual correspondente a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor total da concessão, por dia de inadimplência, até 30 (trinta) dias de atraso no início da prestação do serviço, caracterizando inexecução parcial;

12.2.3. Multa compensatória no valor de 3 (três) vezes o valor da concessão, no caso de inexecução total do contrato;

12.2.4. 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 concessionária vencedora ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada;

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

12.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1. O presente contrato poderá ser rescindido por ato escrito e unilateral da administração, nos casos enumerados no artigo 78, incisos I a XVIII; amigavelmente, por acordo entre as partes; por decisão judicial, conforme o disposto no artigo 79, inciso III da Lei nº 8.666/1992; e nos demais casos constantes dos incisos XIII a XVI, do artigo 78, da mesma lei;

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

13.3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES





- 14.1. O valor do contrato devido será reajustado anualmente de acordo com o IGPM da Fundação Getúlio Vargas – FGV, tendo base a data da assinatura do contrato, de acordo com o disposto na cláusula décima quarta;
- 14.2. A prorrogação do contrato poderá ser feita nas seguintes condições:
- 14.2.1. A empresa cumprir satisfatoriamente o objeto deste contrato;
- 14.2.2. Estar em dia com as obrigações fiscais;
- 14.2.3. Não possuir proibições de contratar com a União, em especial com o IFAP;
- 14.2.4. O contrato se mostrar vantajoso para a concedente, por meio de pesquisa de mercado que comprove sua vantajosidade;
- 14.2.5. Atenda a necessidade e interesse da comunidade acadêmica do IFAP – Campus Macapá;
- 14.2.6. Seja provocada pelo IFAP e manifeste seu interesse pela renovação;
- 14.2.7. Esteja presente manifestação, principalmente do fiscal do contrato, permissiva quanto a viabilidade da renovação;
- 14.3. Para a renovação do contrato, a concedente poderá realizar a avaliação de satisfação junto aos docentes, discentes e técnicos administrativos, sobre a qualidade dos produtos e serviços ofertados durante o período do contrato;
- 14.4. O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos previstos no artigo 65 da lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE DE PREÇOS

- 15.1. Será admitido o reajuste do preço do aluguel, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura do contrato;
- 15.1.1. Será utilizado o Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) para cálculo do reajuste;
- 15.2. Será admitido o reajuste do preço dos produtos, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura do contrato;
- 15.2.1. Será utilizado o Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste;
- 15.3. Para ambas as situações de reajustes supracitados, aluguel e preço dos produtos, para aqueles reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. Este contrato se vincula ao instrumento convocatório do processo nº 23228.____/2018-__, Pregão Eletrônico nº ____/2018 e à proposta do vencedor, regulando-se pelas suas cláusulas e preceitos do Direito Público, aplicando-lhe, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições do Direito Privado, obrigando-se as partes a executar fielmente os dispostos neste instrumento;
- 16.2. A legislação aplicável à execução deste contrato e especialmente nos casos omissos será a lei 8.666/1993.
- 16.3. Relativamente ao disposto neste contrato, aplicam-se também, subsidiariamente, no que couber, as disposições do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90 e suas alterações;

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO





17.1. As partes elegem o foro da Justiça Federal da Seção Judiciária de Macapá-AP para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento deste instrumento, desde que não possam ser dirimidas pela mediação administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e acertadas foi celebrado o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, o qual, depois de lido e achado conforme, perante duas testemunhas, a todos os atos presentes, vai pelas partes assinado.

Macapá-AP, __ de Janeiro de 2018.

Márcio Getúlio Prado de Castro
Diretor Geral
Portaria 1.501/2016

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

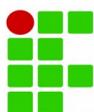
1. _____

2. _____

CPF _____

CPF _____





ANEXO III
MODELO DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

PROCESSO(S) ADMINISTRATIVO(S) Nº. _____/201_ -__
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0_/201_

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico Nº , que eu, _____, portador(a) da Carteira de Identidade Nº _____ e do CPF Nº _____, representante da empresa _____, CNPJ _____, como seu representante legal para os fins da presente declaração, compareci perante o representante do Campus MACAPÁ/IFAP e vistoriei o local onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das condições e grau de dificuldades existentes.

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante da empresa)

Visto:

Assinatura e carimbo

(representante do Campus Macapá/IFAP)





ANEXO IV

**MODELO DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E
ECONÔMICA**
(PAPEL TIMBRADO OPCIONAL)

EDITAL Nº: _____/20__ - IFAP/_____	PROCESSO Nº _____:_____._____/____-____
------------------------------------	---

_____ (Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA se comprometer com a responsabilidade e sustentabilidade ambiental, social e econômica, bem como com a adesão às normas que vierem a ser estabelecidas, de acordo com a legislação vigente e os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 01/10, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Em, _____ de _____ de 201____.

(assinatura do representante legal do licitante)





ANEXO V
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº: ____/20__ - IFAP			PROCESSO Nº _____.____.____/____-____		
EMPRESA:				CNPJ:	
ENDEREÇO:				FONE:	
REPRESENTANTE LEGAL:				CPF:	
E-MAIL:			FONE/CEL.:		
ITEM	QTD	UNID	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
VALOR TOTAL					

DATA DA PROPOSTA: ____/____/____.

VALIDADE DA PROPOSTA: _____.

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO
(NOME COMPLETO E CPF DO REPRESENTANTE LEGAL)

