



## **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 01/2017- IFAP**

**Processo nº 23228.001244/2016-16**

**EXCLUSIVO A MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E SOCIEDADES COOPERATIVAS**

### **1- PREÂMBULO:**

**O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP/CAMPUS MACAPÁ**, por intermédio deste Pregoeiro, designado pela Portaria nº 309/2016, torna público, para conhecimento dos interessados, que na data e horário abaixo indicados, fará realizar licitação, na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, tipo MENOR PREÇO GLOBAL**, em sessão pública virtual, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, que será regida pela Lei n.º 10.520, de 17.07.2002, pelo Decreto nº 3.555 de 09.08.2000, Decreto nº 5.450, de 31.05.2005, Decreto nº 8.538, de 06.10.2015 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21.06.1993, para **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO** a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – *Campus Macapá*, com uma área externa de 192,00 m<sup>2</sup> e 37,73m<sup>2</sup> de Área Interna, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria, conforme exposto no Termo de Referencia - Anexo I do presente edital.

**- ABERTURA DA SESSÃO: 24/01/2017**

**HORÁRIO: 10:00 (horário de Brasília)**

**- CÓDIGO UASG: 158159**

**- Local: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

### **2. DO OBJETO**

2.1. O presente Pregão Eletrônico tem como objeto 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 m<sup>2</sup> e 37,73m<sup>2</sup> de Área Interna, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria. de acordo com as especificações e quantidades apresentadas no Anexo I – Termo de Referência.



### 3 – DO VALOR

3.1. O valor fixo pelo direito de uso do espaço, objeto desta licitação é de **R\$ 600,00 (seis reais) acrescido de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais)** relativo aos custos com energia elétrica e água totalizando em **R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais)** que deverão ser pagos mensalmente ao Ifap/campus Macapá via Guia de Recolhimento da União – GRU, de acordo o valor apresentado no Anexo I – Termo de Referência.

### 4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão **exclusivamente os interessados qualificados como microempresa ou empresa de pequeno porte**, inclusive cooperativas assim qualificadas, aptos a se beneficiarem do tratamento diferenciado e favorecido estabelecido pela Lei Complementar nº 123/2006, previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio [www.compragovernamentais.gov.br](http://www.compragovernamentais.gov.br).

4.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

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

**4.2. Não poderão participar da presente licitação as microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no §4º do art.3º da Lei Complementar nº 123/2006, abaixo transcrito:**

§ 4º Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto nesta Lei Complementar, incluído o regime de que trata o art. 12 desta Lei Complementar, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica:

I – de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

II – que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no



exterior;

III – de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos desta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;

IV – cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;

V – cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;

VI – constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

VII – que participe do capital de outra pessoa jurídica;

VIII – que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

IX – resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

X – constituída sob a forma de sociedade por ações.

#### **4.3. Não poderão participar deste Pregão:**

4.3.1. empresa suspensa de participar de licitação e impedido de contratar com a Administração Pública, durando o prazo da sanção aplicada;

4.3.2. empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

4.3.4. sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

4.3.5. empresa cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;

4.3.6. empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, fusão, cisão, ou incorporação, concurso de credores, concordata ou insolvência e em fase de liquidação;

4.3.7. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos



ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

4.3.8. consórcio de empresa, qualquer de seja sua forma de constituição;

4.3.9. entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

4.3.10. Servidores deste Instituto, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

4.3.11. Empresa cujo sócio tenha vínculo de parentesco com servidor do IFAP;

4.4. É vedada a contratação com empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa ou empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista com fundamento no artigo 18, inciso XII da Lei nº 13.080/2015(LDO-2015);

4.4.1. A empresa deverá apresentar declaração que não se enquadra nessa vedação legal antes da assinatura do contrato.

## 5. DA VISTORIA

5.1. O licitante poderá vistoriar o local onde será instalada a lanchonete/cantina, de acordo com as condições estabelecidas no item 14 do termo de referência, anexo I.

## 6 - DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente 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.

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

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

6.4. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o **MENOR PREÇO GLOBAL por item (Menor Preço), que corresponderá ao somatório dos valores unitários do item 8.5. do Termo de Referência, Anexo I**, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

6.5. O preço será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear



qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.6. O item cotado deve ter consignado a especificação completa, tendo como base o item 2.1 do Termo de Referência, no campo descrição, **NÃO SERÁ ACEITA A EXPRESSÃO “CONFORME O EDITAL”**;

6.7. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.

6.8. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

6.9. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

6.10. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, a Elaboração Independente de Proposta, em cumprimento ao disposto na Instrução Normativa SLTI nº 02/2009.

6.11. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

6.12. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

6.12.1. **Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital.**

6.12.2. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**6.13. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM (MENOR PREÇO), QUE CORRESPONDERÁ AO SOMATÓRIO DOS VALORES UNITÁRIOS DO ITEM 8.5. DO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I, observadas as exigências estabelecidas nesse Edital.**

6.15. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

6.16. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da ata de registro de preços, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.



## 7 - DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

7.2. **Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.**

7.3. Cabe 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## 8- DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.2. **Serão desclassificadas as propostas que:**

8.2.1. Que não contiverem todos os dados e elementos exigidos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

8.2.2. Que ofertarem preços irrisórios, manifestamente inexecutáveis, ou incompatíveis com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação;

8.2.3. Que não atenderem as condições exigidas neste edital.

8.3. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

## 9 - DA FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

9.2. Os licitantes poderão encaminhar lances, com **VALORES GLOBAIS POR ITEM** que **corresponderá ao somatório dos valores unitários do item 8.5 do ANEXO I (Termo de Referência)** exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.

9.3. O lance deverá ser ofertado pelo menor preço por item.

9.4. O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

9.5. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.



9.6. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

**9.7. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.**

9.8. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexecuível.

9.9. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.10. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) (comprasnet).

9.11. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo Pregoeiro, que informará, com antecedência de 1 a 30 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.

9.12. Decorrido o prazo fixado pelo 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 fase de lances.

## 10 - DA NEGOCIAÇÃO

10.1. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

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

## 11 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

11.1. O Pregoeiro fixará **prazo de 02 (duas) horas** para reenvio da proposta de preço adequada ao último lance, preferencialmente por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet.

11.2. A proposta remetida por meio eletrônico deverá ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, via sedex, se for o caso, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contado da solicitação do Pregoeiro, ao Departamento de Compras do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do



Amapá – IFAP/Reitoria, situado na BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, CEP 68.909.398, Macapá-AP.

**11.3. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar proposta no prazo determinado, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.**

11.4. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

11.5. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do IFAP ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

11.6. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

11.7. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado;

11.8. Se a proposta não for aceitável, ou ainda, se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o **Pregoeiro** examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

## 12 - DA HABILITAÇÃO

12.1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste edital.

12.2. Os licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

**12.3. Os licitantes deverão apresentar ainda as seguintes documentações:**

12.3.1. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

**12.3.2. Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária;**

12.3.3. 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;

12.3.4. O atestado poderá ser objeto de diligências a fim de esclarecer quaisquer dúvidas quanto ao seu conteúdo, inclusive com solicitação do respectivo contrato que lhe deu origem, visitas ao local, etc.





12.3.5. Comprovação da licitante de possuir em seu corpo técnico, na data de abertura das propostas, 01 (um) profissional de nível superior, com formação em Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição;

12.3.5.1. a comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste o licitante como contratante, do contrato social do licitante em que conste o profissional como sócio, do contrato de trabalho ou, ainda, do contrato de prestação de serviços ou outro documento de mesmo valor probatório;

**12.4. A Contratada deverá apresentar também na fase de habilitação as seguintes declarações:**

12.4.1. Termo de Compromisso de fornecimento e instalação de equipamentos mínimos obrigatórios, nos moldes do Anexo V.

12.4.2. Declaração de Visita Técnica, de forma facultativa, declarando que a empresa vistoriou o(s) local(is) dos serviços, com visto emitido por responsável designado pelo IFAP/Campus Macapá, nos moldes do Anexo III.

12.5. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

12.6. Os documentos que não estejam contemplados no SICAF deverão ser remetidos preferencialmente por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), **no prazo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do Pregoeiro.

12.7. Os documentos remetidos por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, via sedex, se for o caso, contado da solicitação do Pregoeiro, ao Departamento de Compras do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP/Reitoria, situado na BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, CEP 68.909.398, Macapá-AP.

**12.7.1. O licitante que deixar de enviar documentação no prazo determinado, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.**

12.8. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

12.09. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

12.10. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na



comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (CINCO) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.10.1. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

12.11. Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

12.12. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado vencedor.

### 13 - DO RECURSO

13.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de **30 (trinta) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

13.2. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

13.3. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

13.4. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contra-razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

13.5. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contra-razões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.

13.6. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão apreciados pela autoridade competente.

13.7. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



#### **14- DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

14.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

14.2. A homologação deste Pregão compete ao Diretor Geral do Campus Macapá/IFAP

14.3. A homologação deste pregão não implica direito a contratação.

#### **15 – DOS PRAZOS**

15.1. O início da execução do serviço objeto da concessão de uso de espaço físico, é de no máximo 15 (quinze) dias da assinatura do contrato;

15.2. A Concessionária deverá cumprir os horários de funcionamento da lanchonete, conforme estabelecido no item 6.2.1 do termo de referência (anexo I);

15.3. A vigência do contrato a ser firmado entre as partes será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado no interesse de ambas as partes por até 60(sessenta) meses, já inclusas, neste período, o primeiro período.

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

15.5. 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 Concessionária e reconhecido pelo IFAP.

#### **16 – DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

16.1. O local para realização do serviço será no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá, **Campus Macapá**, localizado na BR 210, km 03, Bairro Brasil Novo, no horário de 07:15 às 21:00 h, de segunda a sexta, e ocasionalmente aos sábados letivos, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa Concessionária e a Diretoria de Administração, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

#### **17 – DA MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO**

17. Os métodos e estratégias de manutenção e funcionamento que a Concessionária deverá cumprir encontram-se dispostas no item 6 do termo de referência, anexo I.



## 18 – DO PAGAMENTO

18.1. 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;

18.2. 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 Santana.

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

18.4. 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:  $I = (12 / 100) 365$

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

VP = Valor da Parcela em atraso

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

## 19 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

### 19.1. Obrigações da Concedente:

19.1.1. As obrigações da Concedente encontram-se descritas no item 16 do termo de referência.

### 19.2. Obrigações da Concessionária:

19.2.1. As obrigações da Concessionaria encontram-se descritas no item 15 do termo de referência, anexo I.

## 20 – DAS PENALIDADES

20.1. A Concessionária ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações legais.



20.2. Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer das situações prevista no art. 78, incisos I a XI da Lei nº 8.666/93, 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:

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

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

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

20.2.4. 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;

20.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Concessionária, observando-se o procedimento previsto na Lei 8.666/93, e subsidiariamente a Lei 9.784/99.

20.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **21- DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

21.1. 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.

## 22 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

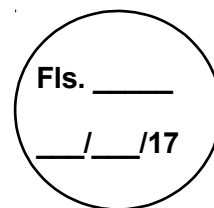
- 22.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos sobre a presente licitação, no prazo de até **03 (três) dias úteis anteriores** à data fixada para abertura da sessão pública.
- 22.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o respectivo ato convocatório, cabendo ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir a respeito no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 22.3. Tanto o pedido de esclarecimentos quanto à impugnação do presente ato convocatório, referidos nos retromencionados subitens 22.1 e 22.2, **deverão ser enviados exclusivamente através do endereço eletrônico: [cpl.macapa@ifap.edu.br](mailto:cpl.macapa@ifap.edu.br)**
- 22.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização da presente licitação.

## 23– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1. 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 do Pregoeiro.
- 23.2. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do pre-



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



sente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado por escrito ao Pregoeiro, conforme o indicado no item 22 deste Instrumento.

23.3. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

23.4. O desatendimento às exigências formais e não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão Eletrônico.

23.5. É facultada ao Pregoeiro ou, à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução deste processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

23.6. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.7. Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas de preços.

23.8. Após a homologação da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar o Contrato, se for o caso.

23.9. Caso o licitante vencedor se recuse a assinar o Contrato, se for o caso, será convocado outro licitante, obedecida a ordem de classificação para fazê-lo, sujeitando-se o licitante desistente às sanções administrativas descritas neste Edital e seus Anexos.

23.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no IFAP.

23.11. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito, devidamente fundamentado.

23.12. Para fins de aplicação da sanção administrativa o lance é considerado proposta.

23.13. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e lances, conforme inciso III, art. 13, Decreto nº 5.450/05.



23.14. Incumbirá ao 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.

**23.15. Incumbirá também aos licitantes responder às mensagens do Pregoeiro no Sistema eletrônico (chat) no prazo máximo de 5 (minutos) minutos, contados do horário da mensagem, sob pena de desclassificação.**

**23.16. Havendo divergência entre as especificações constantes do Anexo I e a divulgada pelo site: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), prevalecerá a descrição do Anexo I.**

23.17. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520/02; Decreto nº 3.555/00; e da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

23.18. As questões decorrentes da execução deste Edital e seus Anexos, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão apreciadas e julgadas no Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Macapá - AP, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

## 24 – ANEXOS

24.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DA VISITA TÉCNICA

ANEXO IV – MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO V – TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS

Macapá-AP, 10 de janeiro de 2017.

**MARCIO GETULIO PRADO DE CASTRO**  
*DIRETOR GERAL - CAMPUS MACAPÁ*  
Portaria nº 1.501/2016





**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROJETO BASICO**

**1 – DA JUSTIFICATIVA**

**1.1 Para a Concessão:**

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*.

O *Campus Macapá* atenderá em média por turno 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 o funcionamento de cantina, composta de espaço físico com a oferta de produtos de qualidade e cardápio diversificado de extrema importância para a realização das atividades realizadas na referida instituição.

**2 – DO OBJETO**

2.1. 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 m<sup>2</sup> e 37,73m<sup>2</sup> de Área Interna, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL ESTIMADO(R\$)
01	Concessão de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – <i>Campus Macapá</i> , com uma área externa de 192,00 m <sup>2</sup> e 37,73m <sup>2</sup> de Área Interna, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria	Serviço	01	R\$ 61,55

2.2. O *campus Macapá* está localizado na Rodovia BR 210 KM 3, s/n - Bairro Brasil Novo. CEP: 68.909-398 – Macapá-AP.

2.3. 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 neste documento.



### 3 – DA CLASSIFICAÇÃO DA CONCESSÃO

#### 3.1. Elemento de despesa: **Concessão de Espaço físico**

#### 3.2. Enquadramento legal da Concessão:

3.2.1. A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal no Decreto 3.555/00, Decreto 3.722/01, Decreto 3.784/01, Lei 10.520/02, Decreto 5.450/05, Decreto 8.538/2015, sendo aplicada subsidiariamente as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações;

3.2.2. A contratação será objeto de procedimento licitatório na modalidade Pregão, considerando que os padrões de desempenho e qualidade do objeto da presente aquisição podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado;

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

### 4 – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.1. 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.

4.2. Caso necessário, o Edital poderá solicitar a comprovação do disposto no item 4.1 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.

### 5 – DO ESPAÇO FÍSICO A CONCEDER

5.1. O espaço físico destinado a cantina possui **área externa total de 192,00 m<sup>2</sup> (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 de **área interna de 37,73 m<sup>2</sup> (trinta e sete, vírgula setenta e três metros quadrados)**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fls. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/17

para acondicionamento de itens como fogão, freezers, balcão e outros equipamentos para a realização das atividades de preparo dos alimentos.

5.2. 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
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

5.3. 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.

5.4. 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.

## 6 - DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DO FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

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

6.1.1. Em relação à previsão de público da comunidade da Instituição, estima-se para o ano de 2017 a quantidade de 1800 pessoas diariamente.

6.2. 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:

6.2.1 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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fls. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/17

Concessionária e o Departamento de Administração e Planejamento, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

**6.3.** 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;

**6.4.** 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;

**6.5.** 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;

**6.6.** 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;

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

**6.8.** 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 4 deste documento;

**6.9. 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;**

**6.10.** 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;**

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

**6.12. 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:**

- 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;
- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- 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.
- O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- O transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 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.
- As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas



organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

- 6.13.** 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;
- 6.14.** 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;
- 6.15.** Produtos industrializados devem estar dentro do período de validade do produto;
- 6.16.** As vitaminas e os sucos naturais deverão ser(em) servida(as) em embalagem(ns) descartável(is);
- 6.17.** Nas vitaminas, a critério do cliente, poderá ser disponibilizado o acréscimo de algum complemento alimentar, a exemplo de cereais e granola;
- 6.18.** 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;
- 6.19.** A critério da Concessionária, poderão ser comercializadas frutas;
- 6.20.** 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;
- 6.21.** 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;
- 6.22.** 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.
- 6.23.** Fica entendido que o espaço físico destinado à limpeza será o piso interno, paredes/divisórias e outros, conforme área já especificada;
- 6.24.** 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.
- 6.25.** A Concessionária deverá manter as mesas sempre limpas e higienizadas e cobertas com toalha de mesa, de preferência plástica;
- 6.26.** 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;
- 6.27.** 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;
- 6.28.** 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.
- 6.29.** A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado



providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.;

**6.30.** 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;

**6.31.** Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

**6.32.** 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.);

**6.33.** 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*);

**6.34.** 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.

**6.34.1.** 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 - DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO

**7.1.** Cabe a Concessionária ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas, alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da Concessionária, observados os itens 6.13 e 6.14 deste documento. O cardápio deve ser composto no mínimo por:

### 7.1.1 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.

### 7.1.2 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.

#### **7.1.3 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.

#### **7.1.4 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.

#### **7.1.5 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);

### **7.2. Refeição (cardápio básico) - PF - “Prato Feito”**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fls. \_\_\_\_\_

\_\_\_/\_\_\_/17

### QUADRO 1

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
<b>Saladas</b> 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 – <b>Grupo A</b> do Quadro 2
	3 tipos de vegetais crus não folhosos – <b>Grupo A</b> do Quadro 2
	2 tipos de vegetais cozidos <b>Grupo B</b> do Quadro 2 e um deles poderá ser um do <b>Grupo C</b> .
<b>Acompanhamento</b>	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.)
<b>Guarnição</b>	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).
<b>Prato Principal</b>	3 opções de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado
	2 opções à base de fritura
	1 opção de massas (capellete, rondede, nhoque, lasanha, panqueca, canelone, etc) farofas ou purês
	1 opção de farofa (com farinha de 1ª qualidade)
	1 opção de purê ou creme
<b>Prato vegetariano</b>	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)
Preparação à base de soja, glúten, queijo ou ovos.	

### QUADRO 2

TIPO	GRUPO	DESCRIÇÃO
<b>VEGETAL</b>	<b>A</b>	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>B</b>	Abóbora/jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, maxixe, nabo, quiabo, vagem.
	<b>C</b>	Aipim/macaxeira/mandioca, batata, batata-doce, cará, inhame, milho verde
<b>FRUTA</b>	<b>A</b>	Abacaxi, cajá, caju, carambola, goiaba, laranja, lima, limão, maracujá, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina.
	<b>B</b>	Ameixa, amora, banana, caqui, cereja, damasco, figo, framboesa, fruta-do-conde, graviola, maçã, mamão, manga, nespêra, pêra, uva.

7.3. Quando cabível, bebidas

7.4. 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





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fls. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/17

comercialização.

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

## 8 - DOS PREÇOS

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 de uso;

8.2. 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.

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 e/ou Departamento Administrativo do *Campus*) e a Concessionária.

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

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

TABELA DE PREÇOS REFERENCIAL PRATICADOS NO MUNICÍPIO DE Macapá (LANCHE)		
ITEM	PRODUTO	VALOR UNITÁRIO
1	Sanduiche natural 150 gramas	R\$ 3,75
2	Misto Quente 150 gramas	R\$ 3,35
3	Pão Francês com manteiga 30 gramas	R\$ 1,16
4	Coxinha sabores diversos 150 gramas	R\$ 2,73
5	Quibe	R\$ 2,73
6	Sopa 400 ml (sabores diversos)	R\$ 4,75
7	Empada	R\$ 3,23
8	Mingau 300 ml (sabores diversos)	R\$ 2,85
9	Pastelão 150 gramas	R\$ 2,63
10	Empada 100 gramas	R\$ 2,60
11	Mini pizza 150 gramas	R\$ 3,60
12	Bolo fatia	R\$ 2,85
13	Tortas	R\$ 4,48
14	Sucos natural (copo 300 ml)	R\$ 2,73
15	Água mineral (300 ml)	R\$ 1,54
16	Vitaminas	R\$ 4,73
17	Café com leite (200 ml)	R\$ 1,85
18	Chocolate quente (200 ml)	R\$ 2,35
19	Refrigerante lata (350 ml)	R\$ 3,10
20	Refrigerante Garrafa Pet (600 ml)	R\$ 4,54



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fls. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/17

		TOTAL	R\$ 61,55
--	--	-------	-----------

## 9 – DOS EMPREGADOS

- 9.1.** 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;
- 9.2.** 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;
- 9.3.** O pagamento de TODOS os empregados da Concessionária são de sua responsabilidade, não cabendo o ônus ao IFAP;
- 9.4.** Não haverá vínculo empregatício dos empregados da Concessionária com o IFAP;
- 9.5.** 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;
- 9.6.** 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;
- 9.7.** 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.
- 9.8.** 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.
- 9.9.** 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;
- 9.10.** 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;
- 9.11.** 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;
- 9.12.** Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- 9.13.** A Concessionária Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, caso necessário.
- 9.14.** 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.
- 9.15.** As situações que extrapolem à competência do fiscal de contrato serão por este comunicados, 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.
- 9.16.** 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.



## 10 - DOS PRAZOS

**10.1.** O início da execução do serviço objeto da concessão de uso de espaço físico, é de no máximo 15 (quinze) dias da assinatura do contrato;

**10.2.** A Concessionária deverá cumprir os horários de funcionamento da lanchonete, conforme estabelecido no item 6.2.1 deste documento;

**10.3.** 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.

**10.4.** Validade da proposta é de no mínimo 60 (sessenta) dias.

**10.5.** 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 Concessionária e reconhecido pelo IFAP.

## 11 - DO PREÇO (ALUGUEL) E RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

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

**11.2.** 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;

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

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

**11.4.** 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.

**11.5.** Para a renovação do contrato a Concedente poderá realizar avaliação de satisfação junto aos Docentes, Discentes e Técnicos Administrativos, sobre a qualidade dos produtos e serviços ofertados durante o período do contrato.

## 12 - DA EMISSÃO E DO PAGAMENTO DA GRU

**12.1.** 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;

**12.2.** 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*.

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



12.4. 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 x N x VP**

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente 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

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

### 13 - DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO

13.1. 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 Projeto, por fiscal de contrato, designado pela Concedente, preferencialmente servidor da entidade, que:

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

13.1.2. 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.

### 14 - DA VISTORIA PRÉVIA

14.1. Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente poderá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo que a empresa que realizar a vistoria deverá apresentar **Atestado de Vistoria Prévia** emitido pelo IFAP – *Campus Macapá*, para fins de habilitação. A vistoria deverá ser agendada no Departamento de Administração e Planejamento do Ifap/*Campus Macapá*, no mínimo 48 horas de antecedência da abertura da sessão pública, sendo que a Diretoria Administrativa do Campus colocará à disposição o layout do espaço a ser cedido.

14.2. 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.

### 15 - DOS DEVERES DA CONCESSIONÁRIA

15.1. A Concessionária obriga-se a:

- utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato;
- pagar, regulamente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso objeto do Contrato;
- obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;
- disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;
- 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fls. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/17

- 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 – *Campus Macapá*;
- 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;
- f1) responsabilizar-se pela limpeza e o controle de pragas e roedores da área da cantina;

#### **16 – DOS DEVERES DA CONCEDENTE**

**16.1.** 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.

#### **17 – DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**17.1.** 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 arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

**17.2.** O representante da concedente deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

**17.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto básico e Edital da Licitação.

**17.4.** Não obstante a Licitante Vencedora 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, diretamente ou por fiscal designado;

**17.5.** O Fiscal de Contrato da concedente 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;

**17.6.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto básico e Edital e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e



80 da Lei nº 8.666, de 1993;

**18.7.** A fiscalização de que trata esta cláusula 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 art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

## 19. DO CONTRATO

**19.1.** 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

**19.2.** 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.

**19.3.** Cabe à Reitoria aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no contrato, em relação às suas contratações.

## 20. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE DE PREÇOS

**20.1.** 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;

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

**20.2.** 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;

20.2.1. 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;

**20.3.** 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.

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**21.1.** A Concessionária ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações legais.

**21.2.** Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer das situações prevista no art. 78, incisos I a XI da Lei nº 8.666/93, 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:



- 21.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Concedente;
- 21.2.2.** Multa de mora no percentual correspondente a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor total da Concessão, por dia de inadimplência, até o limite de 30 (trinta) dias de atraso no início da prestação do serviço caracterizando inexecução parcial;
- 21.2.3.** Multa compensatória no valor de 3 (três) vezes o valor da concessão, no caso de inexecução total do contrato.
- 21.2.4.** 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;
- 21.3.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Concessionária, observando-se o procedimento previsto na Lei 8.666/93, e subsidiariamente a Lei 9.784/99.
- 21.4.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22 - DA DISPUTA E DO JULGAMENTO DA PROPOSTA**

- 22.1.** No julgamento das propostas, após a etapa de lances, a classificação se dará em ordem crescente dos preços apresentados, sendo considerada vencedora a proposta que cotar o **MENOR PREÇO GLOBAL por item (Menor Preço de Cardápio), que corresponderá ao somatório dos valores unitários do item 8.5.**
- 22.2.** O lançamento dos valores da proposta inicial no sistema Comprasnet é de responsabilidade do LICITANTE, qualquer falha ou erro no lançamento implicará na desclassificação da proposta tendo como justificativa valores irrisórios ou erro material.
- 22.3.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de Habilitação, o pregoeiro examinará a melhor proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital. Também nessa etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 22.4.** Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, após a habilitação e julgamento de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço, e o licitante será declarado vencedor, sendo convocado para assinatura do Contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido neste Edital.
- 22.5.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 22.6.** O pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências, julgadas necessárias à análise das propostas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.
- 22.7.** No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.8.** Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.
- 22.9.** Na fase de Aceitação da Proposta, o Pregoeiro poderá solicitar ao licitante vencedor a





reapresentação de sua proposta comercial, caso detecte falha sanável na mesma.

**22.10.** Será recusada a proposta do licitante vencedor da fase de lances que esteja em desacordo com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório, que deixe de atender às exigências nele contidas, que se oponha a quaisquer dispositivos legais vigentes, que consigne preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, preços global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, e ainda, que apresente irregularidades insanáveis.

### 23 - DO ENVIO DA PROPOSTA

**23.1.** O Concorrente deverá apresentar a sua proposta final, com as seguintes informações:

- a) Especificação dos serviços a serem oferecidos, detalhando de forma clara, todas as informações;
- b) O correio eletrônico, número de telefone e contato do responsável pela proposta, para realização dos chamados, durante o período de vigência do contrato;
- c) Todas as especificações do serviço ofertado devem estar de acordo com as especificações constantes deste Projeto Básico, inclusive preços unitários e preço total, expressos conforme o disposto no item 17 deste documento;
- d) A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta concessão, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da Concessionária, 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 Concessionária das obrigações;
- e) Prazo de validade da proposta devendo ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos.

### 24 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

**24.2.** 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;

**24.3.** Havendo divergências entre a especificação dos serviços constantes no Projeto Básico e a descrição contida do cadastro do Comprasnet, prevalecem às especificações do Projeto Básico.

Macapá-AP, 20 de dezembro de 2016.

RESPONSÁVEL PELO PROJETO BÁSICO	APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO
<p><b>MÁRCIO LUIS GÓES DE OLIVEIRA</b> Diretor Administrativo – <i>Campus</i> Macapá Portaria nº 589/2016/GR/IFAP</p>	<p>( ) Aprovo e autorizo abertura de Processo Administrativo ( ) Não aprovo</p> <p><b>Marcio Getulio Prado de Castro</b> Diretor Geral – <i>Campus</i> Macapá Portaria nº 1501/2016/GR/IFAP</p>



## ANEXO II

### MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº 00/2016 QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP/CAMPUS MACAPÁ E A EMPRESA \_\_\_\_\_, PARA OS FINS NELE DECLARADOS.

**CONCEDENTE: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP/CAMPUS MACAPÁ**, 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 **MARCIO GETULIO PRADO DE CASTRO**, portadora da carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado nesta cidade, com delegação de competência através da Portaria nº 1.501/2016.

**CONCESSIONÁRIA:** \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº 00.000.000/0001-00, sediada em \_\_\_\_\_, na Rua \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu Procurador, Senhor \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade \_\_\_\_\_, 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 23228.00\_\_\_\_\_/2016-\_\_\_\_\_-Concessão de Uso de Espaço Público e os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º 0\_\_\_\_\_/2016-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, 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 iguais e 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\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ reais), conforme o resultado do pregão eletrônico nº \_\_\_\_/2016;

### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. As obrigações da contratante constam no item 16 do termo de referência.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. As obrigações da contratada constam no item 15 do termo de referência.

### **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, de acordo com o item 8.5. do Termo de Referência, da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão;

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. O Espaço físico corresponde a uma área de \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> (\_\_\_\_\_), com estrutura elétrica para receber os padrões citados no item 7.34 deste contrato e acesso à instalação hidráulica no local, pertencente ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – Campus Macapá, situada na BR 210 Km 03 Brasil Novo.

### **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 provas 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 n° 8.666/1993 e do artigo 6° do decreto n° 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 e Edital de Pregão Eletrônico;

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, diretamente ou por 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 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 ao 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;

14.3. 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, coma 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 vincula-se ao instrumento convocatório do processo nº 23228.00\_\_\_\_\_/2016-33, Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2016 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 três testemunhas, a todo o ato presentes, vai pelas partes assinado.

Macapá-AP, 21 de dezembro de 2016.

---

**MARCIO GETULIO PRADO DE CASTRO**  
Diretor Geral - Campus Macapá  
CONTRATANTE

---

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 DE PROPOSTA DE PREÇOS**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. \_\_/201\_\_

CAMPUS MACAPÁ/IFAP

PROCESSO(S) ADMINISTRATIVO(S) Nº. \_\_\_\_\_/201\_\_ - \_\_

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo, telefone, fax e e-mail atualizados), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Eletrônico nº. \_\_/201\_\_, apresenta sua Proposta de Preço para o(s) seguinte(s) material(is) ofertado(s), conforme termos e especificações do Edital e seus anexos:

LANCHES		
ITEM	PRODUTO	VALOR UNITÁRIO
1	Sanduíche natural 150 gramas	R\$
2	Misto Quente 150 gramas	R\$
3	Pão Francês com manteiga 30 gramas	R\$
4	Coxinha sabores diversos 150 gramas	R\$
5	Quibe	R\$
6	Sopa 400 ml (sabores diversos)	R\$
7	Empada	R\$
8	Mingau 300 ml (sabores diversos)	R\$
9	Pastelão 150 gramas	R\$
10	Empada 100 gramas	R\$
11	Mini pizza 150 gramas	R\$
12	Bolo fatia	R\$
13	Tortas	R\$
14	Sucos natural (copo 300 ml)	R\$
15	Água mineral (300 ml)	R\$
16	Vitaminas	R\$
17	Café com leite (200 ml)	R\$
18	Chocolate quente (200 ml)	R\$
19	Refrigerante lata (350 ml)	R\$
20	Refrigerante Garrafa Pet (600 ml)	R\$



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
DIREÇÃO ADMINISTRATIVA - CAMPUS MACAPÁ  
SEÇÃO DE GERENCIAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fls. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/17

---

<b>TOTAL</b>	
--------------	--

PRAZO DE ENTREGA: \_\_\_\_\_ DIAS (máximo de xx dias – de acordo com o item)  
VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_\_\_ DIAS (mínimo de 60 dias)  
GARANTIA E ASSISTÊNCIA DO FABRICANTE: \_\_\_\_\_ MESES (mínimo de 12 meses)  
BANCO (Código): \_\_\_\_\_ AGÊNCIA (Código): \_\_\_\_\_ PRAÇA: \_\_\_\_\_  
BANCO (Nome): \_\_\_\_\_ CONTA CORRENTE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA

Nome ou carimbo do declarante: \_\_\_\_\_  
Cargo ou carimbo do declarante: \_\_\_\_\_  
Nº do CPF e da cédula de identidade e órgão emitente: \_\_\_\_\_  
**Telefone, fax e e-mail para contato:** \_\_\_\_\_



**ANEXO V**  
**TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DOS**  
**EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS**

PROCESSO(S) ADMINISTRATIVO(S) N°. \_\_\_\_\_/201\_-\_\_

PREGÃO ELETRÔNICO N°. \_\_/201\_\_

(nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ n.º

\_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo, telefone,

fax e e-mail atualizados), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, declara, para

fins do disposto no Pregão Eletrônico n.º \_\_/201\_\_, fornecer e instalar no espaço designado

LANCHONETE NO CAMPUS MACAPÁ os equipamentos mínimos obrigatórios listados abaixo,

bem como todos os equipamentos necessários para o bom funcionamento da LANCHONETE.

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

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo  
(representante da empresa)