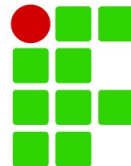


Edital de Licitações

	Órgão Licitante: <input type="text"/>	
	UASG: <input type="text"/>	CNPJ: <input type="text"/>
	Endereço: <input type="text"/>	
	Telefone 1 (CPL): (96) 99122-5202	Telefone 2: (96) 99165-9884
	E-mail CPL: licitacao.porto@ifap.edu.br	Horário Atendimento: 08:00 às 12:00
	Pregoeiro(a): Amanda Sousa Machado	





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2017-IFAP
LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME E EPP
Processo nº 23228.000.222/2017-10

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP, por intermédio deste Pregoeiro, designado pela Portaria nº 055/2017, torna público, para conhecimento dos interessados, que na data e horário abaixo indicados, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA, do 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 nos termos da Lei n.º 10.520, de 17.07.2002, do Decreto nº 5.450 de 31.05.2005, do Decreto nº 3.555 de 09.08.2000, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.2010, do Decreto nº 7.174 de 12.05.2010, da Lei Complementar 123 de 16.12.2006, do Decreto 8.538 de 06.10.2015 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21.06.1993, **para Concessão de Uso de Espaço Público**, conforme exposto no Termo de Referência – Anexo I do presente edital.

ABERTURA DA SESSÃO: 08/05/2017

HORÁRIO: 09:00 (horário de Brasília)

CÓDIGO UASG: 155941

Local: www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O presente Pregão Eletrônico tem como objeto Concessão **(mediante a realização licitação do tipo Menor Preço Global por Item, na modalidade de Pregão Eletrônico)** de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – *Campus* Porto Grande, destinado à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria.

2. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. **Tanto o pedido de esclarecimentos quanto à impugnação do presente ato convocatório, referidos nos retromencionados subitens 2.1 e 2.2, deverão ser enviados EXCLUSIVAMENTE, através do endereço eletrônico: licitacao.porto@ifap.edu.br**

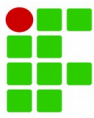
2.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização da presente licitação.

3. DO PREÇO MÁXIMO

3.1. **O preço máximo por item** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá, para efeito de classificação da proposta, obedecerá aos critérios e valores apresentados no Termo de Referência.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Nos termos do disposto na Lei Complementar nº 123/06, **a participação neste Pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte**, inclusive cooperativas assim qualificadas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br,



4.2. 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.

4.3. O uso da senha de acesso pela **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.

4.4. **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.”

4.5. **Não poderão participar deste Pregão:**

4.5.1. Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada;

4.5.2. 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;

4.5.3. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

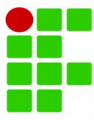
4.5.4. Empresa cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;



- 4.5.5. Empresa que se encontre em processo de dissolução ou liquidação, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, e que estejam sob falência;
- 4.5.6. 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;
- 4.5.7. Consórcio de empresa, qualquer de seja sua forma de constituição;
- 4.5.8. Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 4.5.9. Servidores deste Instituto, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93; e
- 4.5.10. Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93.
- 4.5.11. Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

5. DA PROPOSTA

- 5.1. A **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.
- 5.2. A **licitante** deverá declarar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 5.2.1. Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital e seus anexos;
 - 5.2.2. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 5.2.3. 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, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 5.2.4. Que está enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte e atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;
 - 5.2.5. Que cumpre o disposto na Instrução Normativa SLTI nº 02/2009, quanto à Elaboração Independente de Proposta; e,
 - 5.2.6. Que atende aos requisitos previstos na legislação para o exercício do direito de preferência estabelecido nos Decreto n.º 7.174/2010.
- 5.3. 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 a **licitante** às sanções previstas neste edital.
- 5.4. **Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.**
- 5.5. A **licitante** deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor ofertado para o item, mediante preço unitário e preço total, já considerados todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, tais como fretes e tarifas, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens para a completa execução do objeto desta licitação.
- 5.6. **O item cotado deve ter consignado a especificação completa, tendo como base o item 3.3. do Termo de Referência, no campo descrição, não serão aceita expressão “conforme o edital”.**
- 5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.



- 5.8. O PREÇO OFERTADO 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.
- 5.9. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
- 5.10. Até a abertura da sessão, a **licitante** poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada;
- 5.11. **Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.**
- 5.12. Para julgamento e classificação das propostas, **será adotado o critério de Menor Preço Global por Item (Menor Preço do Cardápio)**, que corresponderá ao somatório dos valores unitários do item 3.3. do Termo de Referência, anexo I, observadas as exigências estabelecidas nesse Edital.
- 5.13. Para aplicação do critério de **MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM**, será considerado o valor unitário estabelecido para cada item do cardápio, conforme o Termo de Referência.
- 5.13.1. 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 3.3. do Termo de Referência, Anexo I, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 5.14. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 6.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicada no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 6.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 6.3. Cabe à **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.

7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 7.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- 7.2. **Serão desclassificadas as propostas que:**
- 7.2.1. não contiverem todos os dados e elementos exigidos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- 7.2.2. ofertarem preço super faturado, irrisório, manifestamente inexequível, ou incompatível com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação;
- 7.2.3. Não atenderem as condições exigidas neste edital.
- 7.3. Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 8.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitações previstas no edital.
- 8.2. A **licitante** será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 8.3. Aberta a etapa competitiva, as **licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
- 8.4. 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.

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

8.6. Durante o transcurso da sessão, as **licitantes** serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

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

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

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

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

8.11. Caso a desconexão do Pregoeiro persista 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

8.12. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo Pregoeiro, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.

8.13. 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.

8.14. Atendidos todos os requisitos, será classificada em primeiro lugar a **licitante** que oferecer o **MENOR PREÇO GLOBAL (MENOR PREÇO DO CARDÁPIO)**, desde que atenda as exigências e critérios estabelecidos no presente edital.

9. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

9.1. Este Pregão submete-se às regras relativas ao direito de preferência estabelecidas no Decreto n.º 7.174/2010.

10. DA NEGOCIAÇÃO

10.1. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à **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 pelas demais **licitantes**.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

11.1. 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.

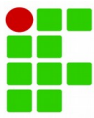
11.2. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do IFAP ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

11.3. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

11.4. Não serão aceitas propostas com valores unitários e/ou global superior ao estimado no Termo de Referência, ou que apresentem valores simbólicos, irrisórios, de valor zero ou com preços inexequíveis e incompatíveis com preços de mercado.

11.5. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste **Pregão**.

11.6. Caso a proposta não seja aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e,



assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

11.7. **Quando solicitado pelo pregoeiro, a LICITANTE deverá encaminhar no prazo máximo de 02 (duas) horas, a contar da referida convocação, por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasgovernamentais (comprasnet), em arquivo único, a proposta de preço adequada ao último lance, devidamente assinada, em todas as suas folhas, pelo responsável legal da empresa, a qual deverá conter, sob pena de não-aceitação da proposta, as seguintes informações:**

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

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

11.7.3. As características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

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

11.7.5. As informações bancárias da CONTRATADA;

11.7.6. Declaração de compromisso e responsabilidade ambiental, social e econômica, devidamente assinada pelo responsável legal, conforme **ANEXO III** deste Edital;

11.7.7. Documentação necessária à comprovação de que atente aos requisitos legais estabelecidos para o exercício do direito de preferência disciplinado pelo Decreto nº 7.174/2010, se for o caso;

11.8. ***Quando, por motivo justificado pela licitante e aceito pelo pregoeiro, os documentos e anexos exigidos poderão ser enviados através do e-mail, licitacao.porto@ifap.edu.br, no entanto os mesmos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, via sedex, se for o caso, no prazo de 5 (cinco dias úteis), contado da solicitação do Pregoeiro, a Seção de Licitações e Contratos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP/Rodovia BR 210, KM 103, S/N, CEP: 68.997-000, Município de Porto Grande - Amapá.***

11.9. A **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar proposta ou documentação exigida no prazo estipulado no subitem anterior, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. A habilitação das **licitantes** será verificada no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, e à qualificação econômico-financeira segundo o disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, bem como através da documentação complementar solicitada neste edital.

12.2. Além do SICAF, serão consultados os seguintes cadastros:

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

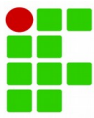
12.2.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

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

12.2.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de



- pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 12.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a **licitante** inabilitada, por falta de condição de participação.
- 12.4. Poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando a(s) **licitante(s)** esteja(m) com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- 12.5. **Os licitantes deverão apresentar ainda as seguintes documentações:**
- 12.5.1. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;
- 12.5.2. Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária;
- 12.5.3. 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;
- 12.5.4. 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;
- 12.5.5. 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;
- 12.6. **A Contratada deverá apresentar também na fase de habilitação as seguintes declarações:**
- 12.6.1. Termo de Compromisso de fornecimento e instalação de equipamentos mínimos obrigatórios, nos moldes do Anexo VI.
- 12.6.2. 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* Porto Grande, nos moldes do Anexo IV.
- 12.7. As **licitantes** deverão apresentar sua qualificação técnica por meio da seguinte documentação complementar:
- 12.7.1. **01 (um) ou mais atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica pública ou privada, em nome da licitante com a identificação do signatário, nome e cargo,** que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Pregão;
- 12.7.2. 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.
- 12.8. Sob pena de inabilitação, todos os documentos de habilitação encaminhados deverão estar em nome da **licitante**, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
- 12.9. 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. ***Os documentos que não estejam contemplados no SICAF deverão ser remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet, no prazo de 02 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro.***
- 12.11. ***Quando, por motivo justificado pela licitante e aceito pelo pregoeiro, os documentos e anexos exigidos poderão ser enviados através do e-mail, licitacao.porto@ifap.edu.br, no entanto os mesmos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, via sedex, se for o caso, no prazo de 5 (cinco dias úteis), contado da solicitação do Pregoeiro, a Seção de Licitações e Contratos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP/Rodovia BR 210, KM 103, S/N, CEP: 68.997-000, Município de Porto Grande - Amapá.***



12.12. A **licitante** que deixar de enviar qualquer dos documentos exigidos, ou apresentá-lo em desacordo com estabelecido neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

12.13. Na ocorrência de desclassificação da **licitante**, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

12.14. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, a **licitante** será declarada vencedora.

12.15. 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.

12.16. 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 as **licitantes** remanescentes, na ordem de classificação.

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 à **licitante** vencedora.

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

13.4. A **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 as demais **licitantes**, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, 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 contrarrazões de recurso, a **licitante** interessada 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* Porto Grande/IFAP.

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 6.1.4. 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. DO CONTRATO

16.1. Após a homologação do resultado deste pregão, o adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para assinatura do contrato e/ou retirada da nota de empenho, a contar da convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela contratada durante o seu transcurso do prazo inicial, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo IFAP.

16.3. Verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se a concessionária mantém as condições de habilitação.

16.4. A recusa injustificada da contratada em assinar o contrato e/ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

16.5. 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.

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

16.6.1. A empresa cumprir satisfatoriamente o objeto deste contrato;

16.6.2. Estar em dia com as obrigações fiscais;

16.6.3. Não possuir proibições para contratar com a União, em especial com o IFAP;

16.6.4. O contrato se mostrar vantajoso para a Concedente, por meio de pesquisa de mercado que comprove sua vantajosidade;

16.6.5. Atenda a necessidade e interesse da comunidade acadêmica do IFAP – *Campus* Porto Grande.

16.7. 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.

17. DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1. O local para realização do serviço será no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá, **Campus Porto Grande**, localizado na BR 210, KM 103, S/N, CEP: 68.997-000, Município de Porto Grande-Amapá, 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.

18. DA EMISSÃO E DO PAGAMENTO DA GRU

18.1. A GRU será emitida e paga pelo concessionário até o quinto dia útil de cada mês.

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* Porto Grande.

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

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

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

19.1. As obrigações da Concessionária são as estabelecidas no Termo de Referência, bem como:

19.1.1. Arcar com as despesas diretas e indiretas com as providências necessárias à assistência técnica do objeto no período de garantia.

19.1.2. Os métodos e estratégias de prestação do serviço e prazo de execução que a



Concessionária deverá cumprir encontram-se dispostas no item 6 do termo de referência, anexo I.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

20.1. As obrigações da Concedente são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

21.1. Os critérios de sustentabilidade ambiental a serem aplicados neste procedimento licitatório estão estipulados no Termo de Referência.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. **As sanções administrativas por atos praticados no decorrer da licitação serão aplicadas conforme descrito no art. 40 da Instrução Normativa nº 02/2010 – SLTI, sem prejuízo das demais cominações legais e editalícias.**

22.2. Será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a União, e consequente descredenciamento do SICAF, pelo prazo de cinco (5) anos, com fulcro no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, para a **licitante** que:

- 22.2.1. Cometer fraude fiscal;
- 22.2.2. Apresentar documentação falsa;
- 22.2.3. Comportar-se de modo inidôneo.

22.3. Será aplicada a sanção de suspensão temporária, pelo prazo de dois (2) anos, com fulcro no inciso III do art.87 da Lei nº 8.666/1993, para a **licitante** que:

- 22.3.1. Não assinar o contrato, ou a ata de registro de preços, no prazo estabelecido.
- 22.3.2. Não retirar nota de empenho.

22.4. Será aplicada a sanção de suspensão temporária, pelo prazo de um (1) ano, com fulcro no inciso III do art.87 da Lei nº 8.666/1993, para a **licitante** que:

- 22.4.1. Deixar de entregar a proposta e/ou a documentação exigida durante o certame;
- 22.4.2. Não manter a proposta;
- 22.4.3. Não entregar amostra, quando solicitado.

22.5. Considera-se comportamento inidôneo, para fins do disposto no subitem 22.2.3:

- 22.5.1. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação, conluio ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;
- 22.5.2. Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório;
- 22.5.3. Fazer ou apresentar declaração falsa quanto às condições de participação;
- 22.5.4. Fazer ou apresentar declaração falsa quanto ao enquadramento como ME/EPP.

22.6. A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento, **no limite de até 30% (trinta por cento) do valor estimado para a contratação e das demais cominações legais, garantido o direito prévio da ampla defesa.**

22.7. A autoridade competente levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração para a aplicação e valoração das multas, observado o princípio da proporcionalidade.

22.8. A Administração comunicará à **licitante** ou fornecedor beneficiário sua intenção de lhe aplicar penalidades previstas no Edital, quando entender configurada a hipótese de aplicação da sanção, assegurando-lhe o direito ao contraditório e à prévia defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da comunicação.

22.9. Esta comunicação deverá ser feita por meio de Notificação (ofício ou qualquer outro expediente administrativo), a qual deverá ser entregue pessoalmente, ou pela via postal com Aviso de Recebimento, no endereço cadastrado no SICAF, da **licitante** ou do fornecedor beneficiário que ficará sujeito à penalidade a partir do decurso do prazo para apresentar as razões de defesa.

22.10. Em caso de não conseguir localizar a **licitante** ou fornecedor beneficiário, o mesmo



deverá ser notificado por edital, publicado em jornal de circulação local, por um período de 3 (três) dias.

22.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.12. As demais sanções referentes ao objeto da presente licitação, constam no item 10 do Termo de Referência.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. **Os atos praticados e documentos enviados por meio do sistema eletrônico “comprasnet”, constantes dos arquivos e registros digitais, serão válidos para todos os efeitos legais, inclusive para comprovação e prestação de contas, e ficarão disponíveis para acesso das demais licitantes para que, desejando analisá-los, possam acessar diretamente pelo referido sistema.**

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

23.3. 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.

23.4. É vedado que familiar de agente público preste serviços no órgão ou entidade em que este exerça cargo em comissão ou função de confiança, nos termos Decreto nº 7.203/2010.

23.5. A contratada prestará as informações, bem como adotará medidas preventivas e corretivas, necessárias ao fiel cumprimento das vedações impostas pelo Decreto nº 7.203/2010.

23.6. 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.

23.7. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado por escrito ao Pregoeiro, conforme o indicado no **subitem 2.3** deste Instrumento.

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

23.9. O desatendimento às exigências formais e não essenciais não importará no afastamento da **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.

23.10. 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.

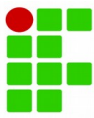
23.11. As **licitantes** são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.12. As **licitantes** assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas de preços.

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. 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.

23.15. 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.



- 23.16. Para fins de aplicação da sanção administrativa o lance é considerado proposta.
- 23.17. **É de total responsabilidade da licitante acompanhar as operações no Sistema eletrônico durante a sessão pública deste Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.**
- 23.18. **É de total responsabilidade da licitante responder às mensagens do Pregoeiro no Sistema eletrônico (chat) em todas as fases da licitação, no prazo máximo de 15 (quinze) minutos contados do horário da respectiva mensagem, sob pena de desclassificação.**
- 23.19. Havendo divergência entre as especificações constantes do Anexo I e a divulgada pelo site: www.comprasgovernamentais.gov.br, prevalecerá a descrição do Anexo I, para efetivação das aquisições.
- 23.20. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.
- 23.21. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520/02; Decreto nº 3.555/00; Decreto nº 5.450/05; Decreto nº 7.892; Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/10; Lei Complementar nº 123/06; Decreto nº 8.538/15; e da Lei nº 8.666/93, com suas alterações.
- 23.22. 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. DOS ANEXOS

- 24.1. É parte integrante deste Edital;
- ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;**
- ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO;**
- ANEXO III – DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA;**
- ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DA VISITA TÉCNICA;**
- ANEXO V - MODELO PROPOSTA DE PREÇOS;**
- ANEXO VI - TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS.**

Macapá, 19 de abril de 2017.

OSÉIAS SOARES FERREIRA

Diretor-Geral do Campus Porto Grande

Portaria nº 1.487/2016



TERMO DE REFERÊNCIA - PREGÃO ELETRÔNICO

1. DO OBJETO

ASSUNTO: CONCESSÃO (MEDIANTE A REALIZAÇÃO DO TIPO DE LICITAÇÃO MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM – MENOR PREÇO DO CARDÁPIO – NA MODALIDADE DE PREGÃO ELETRÔNICO) de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – *Campus* Porto Grande, destinado à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria.

1.2. O *campus* Porto Grande está localizado na Rodovia BR 210, KM 103, S/N, CEP: 68.997-000, Município de Porto Grande-Amapá.

1.3. 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.

1.4. A presente concessão ocorrerá através de PREGÃO ELETRÔNICO, de acordo com os Decretos (e alterações) nºs 3.555/2000, 3.722/2001, 3.784/2001, 5.450/2005, Lei nº 10.520/2002, sendo aplicadas subsidiariamente as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 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* Porto Grande e ao público que utiliza as instalações da sede do *Campus*.

O *Campus* Porto Grande atenderá em média por turno um público de 400 pessoas, incluindo alunos, docentes, pessoal administrativo, terceirizados e comunidade em geral. As atividades deste Instituto Federal/*Campus* Porto Grande 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.

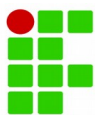
3. DO QUANTITATIVO / ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

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

3.2. Para efeito de julgamento dos preços no PREGÃO ELETRÔNICO, o critério de julgamento deverá ser “Menor Preço Global por Item”, sendo vencedor o licitante que ofertar o menor valor para o item na fase de lances;

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

TABELA I – ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES DE REFERÊNCIA



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO SERVIÇO	UND	QTDE TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Sanduíche natural 150 gramas	UND	01	R\$ 3,00	R\$ 3,00
2	Tapioca	UND	01	R\$ 2,17	R\$ 2,17
3	Misto Quente 150 gramas	UND	01	R\$ 3,33	R\$ 3,33
4	Pão Francês com manteiga 30 gramas	UND	01	R\$ 1,00	R\$ 1,00
5	Coxinha sabores diversos 150 gramas	UND	01	R\$ 3,00	R\$ 3,00
6	Quibe	UND	01	R\$ 3,17	R\$ 3,17
7	Sopa 400 ml (sabores diversos)	UND	01	R\$ 5,67	R\$ 5,67
8	Salada de Frutas C/S açúcar	UND	01	R\$ 3,83	R\$ 3,83
9	Mingau 300 ml (sabores diversos)	UND	01	R\$ 2,33	R\$ 2,33
10	Pastelão 150 gramas	UND	01	R\$ 2,83	R\$ 2,83
11	Empada 100 gramas	UND	01	R\$ 3,00	R\$ 3,00
12	Mini pizza 150 gramas	UND	01	R\$ 3,67	R\$ 3,67
13	Bolo fatia	UND	01	R\$ 2,50	R\$ 2,50
14	Tortas	UND	01	R\$ 3,83	R\$ 3,83
15	Sucos natural C/S açúcar (copo 300 ml)	UND	01	R\$ 2,50	R\$ 2,50
16	Água mineral (300 ml)	UND	01	R\$ 1,50	R\$ 1,50
17	Vitaminas	UND	01	R\$ 4,00	R\$ 4,00
18	Café com leite C/S açúcar (200 ml)	UND	01	R\$ 1,67	R\$ 1,67
19	Café Preto C/S açúcar (200ml)	UND	01	R\$ 1,50	R\$ 1,50
20	Chocolate quente (200 ml)	UND	01	R\$ 1,67	R\$ 1,67
21	Refrigerante lata (350 ml)	UND	01	R\$ 3,67	R\$ 3,67
22	Refrigerante Garrafa Pet (600 ml)	UND	01	R\$ 4,50	R\$ 4,50
23	Prato Feito	UND	01	R\$ 12,33	R\$ 12,33
VALOR TOTAL					R\$ 76,67

3.5. O **VALOR TOTAL MÁXIMO DE REFERÊNCIA** para esta contratação é de **R\$ 76,67** (setenta e seis reais e sessenta e sete centavos);

3.6. Para o alcance dos valores estimados foram realizadas pesquisas de preços informados por empresas locais de Porto Grande, conforme IN 5/2014, conforme documentos constantes no processo.

3.7. 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;

3.8. A tabela de preços praticados deverá ser exposta aos usuários sendo ela aprovada pelo fiscal do contrato do *Campus* Porto Grande, 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.

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

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

4. DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DOS LANCHES E REFEIÇÕES (CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO)



4.1. Cabe a Concessionária ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas, alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da Concessionária, observados as exigências mínimas deste documento. O cardápio deve ser composto no mínimo por:

4.1.1 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.

4.1.2 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;
- Tapioca;
- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão, priorizando por produtos assados.

4.1.3 Sobremesas

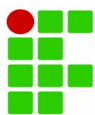
A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:

- 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.

4.1.4 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.

4.1.5 Bebidas

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

- Água quente para chá e sachês 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);

4.2. Refeição (cardápio básico) - PF - “Prato Feito”

4.3. Além dos alimentos supracitados, deverão ser ofertados alimentos **que não contenham glúten, soja, leite animal, amendoim, frutos do mar, bem como a base de lactose.** Tendo em vista o IFAP *Campus* Porto Grande possuir aluno com grave intolerâncias alimentar a tais composições.



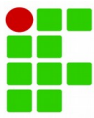
QUADRO 1

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

QUADRO 2

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

4.4. Se houver algum produto que o fiscal do contrato ou administração do IFAP – *Campus*



Porto Grande considerar inapropriado ou inadequado, o mesmo deverá imediatamente ser retirado da comercialização.

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

5. DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

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

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

5.3. 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.

5.4. Caso necessário, o Edital poderá solicitar a comprovação do disposto no item 5.3 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.



6. DA ESTRATEGIA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E PRAZO DE EXECUÇÃO

6.1. DA ESTRATÉGIA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

6.1.1. A prestação do serviço será determinada, nos prazos, quantidades, local e horário especificado no presente Termo de Referência.

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

6.1.3. Em relação à previsão de público da comunidade da Instituição, estima-se para o ano de 2017 a quantidade de 1200 pessoas diariamente.

6.1.4. **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:**

a1) O funcionamento será de 07:15h às 21:00h, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados letivos, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa Concessionária e o Departamento de Administração e Planejamento, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

6.1.5. 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;

6.1.6. 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*;

6.1.7. 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*;

6.1.8. 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;

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

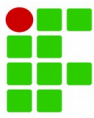
6.1.10. Concessionária deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão, conforme disposto no item 4 deste documento;

6.1.11. 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;

6.1.12. 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;**

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

6.1.14. 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.

6.1.15 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;

6.1.16. 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;

6.1.17. Produtos industrializados devem estar dentro do período de validade do produto;

6.1.18. Nas vitaminas, a critério do cliente, poderá ser disponibilizado o acréscimo de algum complemento alimentar, a exemplo de cereais e granola;

6.1.19. 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;

6.1.20. A critério da Concessionária, poderão ser comercializadas frutas;

6.1.21. 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* Porto Grande;

6.1.22. 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;

6.1.23. 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.

6.1.25. Fica entendido que o espaço físico destinado à limpeza será o piso interno, paredes/divisórias



e outros, conforme área já especificada;

6.1.26. 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* Porto Grande. 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.

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

6.1.28. 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* Porto Grande, 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;

6.1.29. 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;

6.1.30. 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.

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

6.1.32. 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;

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

6.1.35. 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.);

6.1.36. 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* Porto Grande);

6.1.37. 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.

6.1.38. 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;

Apresentar ao fiscal de contrato o comprovante do pagamento da GRU relacionadas ao último mês da utilização do espaço físico.

6.2. DOS PRAZOS:

6.2.1. A fornecedora estará obrigada ao cumprimento dos seguintes prazos:

- a) De no máximo 15 (quinze) dias, contados da data de recebimento da Ordem de Serviço, para início da prestação dos serviços cotados de acordo com as especificações estabelecidas na proposta comercial vencedora e no Edital; sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação do serviço, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente;
- b) Validade da proposta com prazo de no mínimo 60 (sessenta) dias;

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

7. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DO ESPAÇO FÍSICO A CONCEDER

7.1. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Considerando a Unidade Demandante, os serviços deverão ser prestados nos endereços abaixo conforme estabelecido:

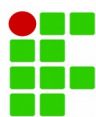
UNIDADE ADMINISTRATIVA DEMANDANTE	ENDEREÇO DE ENTREGA
CAMPUS PORTO GRANDE	Rodovia BR 210 s/n, Bairro: Centro, Porto Grande/AP, CEP: 68.997-000

7.1.1. Os serviços deverão ser realizados diretamente aos locais supracitados, no horário estabelecido no item 6.1.4. alínea "a1" de segunda à sexta-feira, ou, quando necessários ao fiel cumprimento do objeto, em outros horários a serem acordados entre as partes;

7.2. DO ESPAÇO FÍSICO A CONCEDER:

7.2.2. O espaço físico destinado a cantina possui **área externa total de 338,13 m² (trezentos e trinta e oito metros e treze centímetros)** 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 para acondicionamento de itens como fogão, freezers, balcão e outros equipamentos para a realização das atividades de preparo dos alimentos.

7.2.3. É de responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a exploração dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina, e guardadas facilmente



quando esta não estiver em funcionamento. Abaixo elencamos os equipamentos mínimos estimados a serem providenciados, se necessários:

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

7.2.4. 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.

7.2.5. 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.

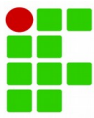
8. DA CLASSIFICAÇÃO DA CONCESSÃO E DO PREÇO (ALUGUEL) E DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

8.1. DA CLASSIFICAÇÃO DA CONCESSÃO:

8.1.1. Enquadramento legal da Concessão:

- a) A concessão 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;
- b) A concessão 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;

8.1.2. 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.



8.2. DO PREÇO (ALUGUEL) E DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA:

8.2.1. 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 Porto Grande via Guia de Recolhimento da União – GRU;

9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. A CONCESSIONÁRIA OBRIGA-SE:

- a) utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato;
- b) pagar, regulamente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso objeto do Contrato;
- c) obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;
- d) disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;
- e) cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que onerem a atividade vinculada à mencionada concessão de uso, eximindo a Concedente de quaisquer dessas responsabilidades;
- f) não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);
- g) manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada concessão de uso de bem;
- h) cumprir as disposições dos regulamentos internos do IFAP – *Campus* Porto Grande;
- 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* Porto Grande;
- 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, de segunda a sexta-



feira, e ocasionalmente aos sábados letivos, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa Concessionária e o Departamento de Administração e Planejamento, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

t) instalar os seus próprios equipamentos que serão necessários à execução do objeto desta licitação.

u) 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;

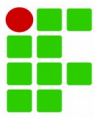
e1) deverá a empresa ganhadora deste Pregão Eletrônico contratar os seus empregados de acordo com a legislação trabalhista vigente, tais como CLT – Consolidação das Leis do Trabalho e CCT – Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, obedecendo ao cumprimento de todos os direitos trabalhistas pertinentes ao posto de trabalho ocupado;

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

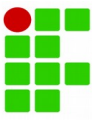
9.2. DOS EMPREGADOS:

a) 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 Termo de Referência;

b) 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;



- c) O pagamento de TODOS os empregados da Concessionária são de sua responsabilidade, não cabendo o ônus ao IFAP;
- d) 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;
- e) 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;
- f) 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.
- g) 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.
- h) 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;
- h) 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;
- i) 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;
- j) Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- k) A Concessionária Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, caso necessário.
- l) 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.
- m) 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.
- n) 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 painéis e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza das áreas em que houver a concentração de lixo, manipulação de produtos químicos.

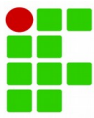


10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

- 10.1. Receber/aceitar a execução do serviço no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 10.2. Ceder a mencionada área do imóvel à Concessionária, para a finalidade indicada no objeto desta licitação;
- 10.3. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados;
- 10.4. Permitir o acesso dos empregados da Concessionária às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;
- 10.5. Facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da Concessionária;
- 10.6. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a Concessionária de quaisquer débitos ou obrigações.
- 10.7. Comunicar a Concessionária, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas na execução do serviço, para que seja substituído, removido, reconstruído, reparado ou corrigido;
- 10.8. Fornecer à Concessionária todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do objeto;
- 10.9. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Concessionária através e servidor/comissão especialmente designada;
- 10.11. Aplicar à Concessionária as penalidades depois de constatada as irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;
- 10.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Concessionária por terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Concessionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 10.12. Observar às demais exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. 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.
- 11.2. 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:
 - I. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Concedente;
 - II. Multa:
 - a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor total da concessão, por dia de inadimplência, até o limite de 20 (vinte) dias úteis de atraso na prestação dos serviços caracterizando inexecução parcial;
 - b) Multa compensatória no valor de 3 (três) vezes o valor da concessão, no caso de inexecução



total do contrato.

c) Multa no percentual correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor concedido, quando não observadas outras obrigações e responsabilidades previstas neste Termo Referência, sem prejuízos das demais sanções cabíveis da Lei 8.666/93.

III. Suspensão temporária de participar de licitação e/ou contratação promovida pela concedente por prazo não superior a dois anos;

IV. 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 licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada;

11.3. Conforme o disposto na Lei 10.520, de 17/07/2002 e no Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, aquele que convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preço, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do serviço, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

11.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativos 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.

11.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12. DO ENVIO DA PROPOSTA FINAL

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

- a)** Especificação dos serviços a serem prestados, detalhando de forma clara, todas as informações;
- b)** O correio eletrônico, número de telefone e contato do responsável pela proposta, para realização dos chamados;
- c)** Todas as especificações do serviço devem estar de acordo com as especificações constantes deste Termo de Referência, observados os preços unitários e preço total;
- d)** A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da 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)** A proposta deverá incluir informações de atendimento aos padrões de sustentabilidade, quando necessários, conforme seção 5 deste Termo de Referência;
- f)** Prazo de validade da proposta devendo ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos.



13. DA EMISSÃO E DO PAGAMENTO DA GRU

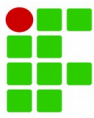
- 13.1. A GRU será emitida e paga pelo concessionário até o quinto dia útil de cada mês, com tolerância de até 05 (cinco) dias, sob pena de multa, juros e correção pertinentes;
- 13.2. A GRU será preenchida com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG sob os dados informados pelo Departamento de Administração e Planejamento do *Campus* Porto Grande.
- 13.3. A empresa deverá, dentro de 48 horas do pagamento da guia, dar provas da quitação ao Fiscal de Contrato.
- 13.4. O licitante deverá zelar pelo adimplemento de seus tributos junto aos devidos órgãos públicos visando manter sua qualificação tributária, condição sem a qual não será possível o pagamento de fatura apresentada;
- 13.5. O atraso sucessivo e/ou injustificado incorrerá em aplicação de sanção administrativa.

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* Porto Grande, para fins de habilitação. A vistoria deverá ser agendada no Departamento de Administração e Planejamento do IFAP/*Campus* Porto Grande, 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 PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 15.1. 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.
- 15.2. A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições constantes no presente Termo de Referência, por fiscal de contrato, designado pela Concedente, sendo o servidor da entidade, que:
- 15.2.1. Terá livre acesso aos locais de trabalho de concessão da Concessionária;



15.2.2. 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.

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

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

15.5. Não obstante a Licitante Vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, ao IFAP – *Campus* Porto Grande 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;

15.6. 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;

15.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência 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;

15.8. 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;

16. DA UNIDADE DEMANDANTE

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

UNIDADE DEMANDANTE	UASG	CNPJ
CAMPUS PORTO GRANDE	155941	10.820.882/0006-08

16.2. 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.



17. DO CONTRATO

17.1. 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.

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

17.2.1. A empresa cumprir satisfatoriamente o objeto deste contrato;

17.2.2. Estar em dia com as obrigações fiscais;

17.2.3. Não possuir proibições para contratar com a União, em especial com o IFAP;

17.2.4. O contrato se mostrar vantajoso para a Concedente, por meio de pesquisa de mercado que comprove sua vantajosidade;

17.2.5. Atenda a necessidade e interesse da comunidade acadêmica do IFAP – *Campus* Porto Grande.

17.3. 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.

18. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE DE PREÇOS

18.1. 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;

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

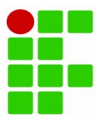
18.3. Será admitido o reajuste do preço dos produtos, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da proposta;

18.4. 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;

18.5. 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.

19. DA DISPUTA E DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

19.1. 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 3 (tabela I).

19.2. 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.

19.3. 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.

19.4. 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.

19.5. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.

19.9. 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.

19.10. 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.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

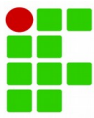
21.2. Relativamente ao disposto neste Termo, aplicam-se também, subsidiariamente, no que couber, as disposições do Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/90 e suas alterações;



21.3. Havendo divergências entre a especificação dos serviços constantes no Termo de Referência e a descrição contida do cadastro do Comprasnet, prevalecem às especificações do Termo de Referência.

Macapá, 09 de Março de 2017

RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA	APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
<p>Jhonatan Dias Gomes Supervisor da SELIC – <i>Campus</i> Porto Grande Portaria nº 029/2017/GR/IFAP</p>	<p>() Aprovo e autorizo abertura de Processo Administrativo () Não aprovo</p> <p>Oséias Soares Ferreira Diretor Geral <i>Campus</i> Porto Grande Portaria nº 1.487/2016/GR/IFAP</p>



ANEXO II
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº 00/2017 QUE ENTRE SI
CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAPÁ – IFAP/CAMPUS PORTO GRANDE E A
EMPRESA _____, PARA OS FINS
NELE DECLARADOS.

CONCEDENTE: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP/CAMPUS PORTO GRANDE, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 10.820.882/0006-08, sediada em Porto Grande-AP, na Rodovia BR 210, KM 103, S/N, CEP: 68.997-000, Município de Porto Grande-Amapá, neste ato representado por seu Diretor Geral, Professor _____, portadora da carteira de Identidade nº. _____, CPF nº _____, residente e domiciliado nesta cidade, com delegação de competência através da Portaria nº 1.487/2016.

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_____/2017-____-Concessão de Uso de Espaço Público e os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º 0_____/2017-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* Porto Grande, 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. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade



competente e observados os seguintes requisitos:

1. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
2. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
3. A CONCESSIONÁRIA manifeste expressamente interesse na prorrogação.
4. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
5. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. De no máximo 15 (quinze) dias, contados da data de recebimento da Ordem de Serviço, para início da prestação dos serviços cotados de acordo com as especificações estabelecidas na proposta comercial vencedora e no Edital; sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação do serviço, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente;

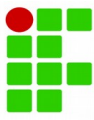
CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. 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 Porto Grande via Guia de Recolhimento da União – GRU;

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. A CONCESSIONÁRIA OBRIGA-SE:

- a) utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato;
- b) pagar, regulamente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso objeto do Contrato;
- f) obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;
- g) disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;
- h) 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;
- v) 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);
- w) 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;
- x) cumprir as disposições dos regulamentos internos do IFAP – *Campus* Porto Grande;
- y) não usar o nome do Instituto Federal do Amapá para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- z) 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;
- aa) manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- bb) 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;
- cc) não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações



assumidas;

dd) disponibilizar serviços de lancheria, à comunidade interna e externa do IFAP – *Campus* Porto Grande;

ee) manter o perfeito funcionamento dos equipamentos, a fim de garantir a prestação contínua e ininterrupta dos serviços oferecidos;

ff) manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas do local explorado;

gg) 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;

hh) 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;

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

jj) instalar os seus próprios equipamentos que serão necessários à execução do objeto desta licitação.

kk) A Concessionária deverá responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário para a execução do objeto;

y) 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;

x) 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;

aa) fornecer a mão de obra necessária, e de acordo com a legislação trabalhista, para a perfeita execução do objeto desta licitação;

bb) 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;

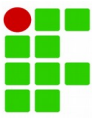
d1) adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:

e) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

f) Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

g) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

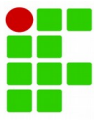
h) Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;



- 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;

6.2. DOS EMPREGADOS:

- a) 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 Termo de Referência;
- b) 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;
- c) O pagamento de TODOS os empregados da Concessionária são de sua responsabilidade, não cabendo o ônus ao IFAP;
- d) 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;
- e) 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;
- f) No início da execução do contrato, a Concessionária deverá informar ao IFAP, a relação dos funcionários que prestarão os serviços bem como disponibilizar os documentos relacionados ao registro destes funcionários junto à empresa.
- g) 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.
- h) 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;
- h) 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;
- i) 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;
- j) Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- k) A Concessionária Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, caso necessário.
- l) 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.
- m) As situações que extrapolem à competência do fiscal de contrato serão comunicados por escrito por este 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.

n) 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 painéis e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza das áreas em que houver a concentração de lixo, manipulação de produtos químicos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

- 7.1. Receber/aceitar a execução do serviço no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.2. Ceder a mencionada área do imóvel à Concessionária, para a finalidade indicada no objeto desta licitação;
- 7.3. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados;
- 7.4. Permitir o acesso dos empregados da Concessionária às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;
- 7.5. Facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da Concessionária;
- 7.6. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a Concessionária de quaisquer débitos ou obrigações.
- 7.7. Comunicar a Concessionária, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas na execução do serviço, para que seja substituído, removido, reconstruído, reparado ou corrigido;
- 7.8. Fornecer à Concessionária todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do objeto;
- 7.9. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Concessionária através e servidor/comissão especialmente designada;
- 7.10. Aplicar à Concessionária as penalidades depois de constatada as irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;
- 7.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Concessionária por terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Concessionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 7.12. Observar às demais exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

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 contrato 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* Porto Grande (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 _____ m² (_____), 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* Porto Grande, situada na BR 210 Km 103, S/N.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

10.1. A GRU será emitida e paga pelo concessionário até o quinto dia útil de cada mês.

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 pelo Departamento de Administração e Planejamento do *Campus* Porto Grande.

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

10.4. O licitante deverá zelar pelo adimplemento de seus tributos junto aos devidos órgãos públicos visando manter sua qualificação tributária, condição sem a qual não será possível o pagamento de fatura apresentada;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

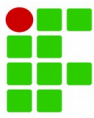
11.2. O representante da concedente deverá ter experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

11.3. A verificação da adequação da prestação deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e Edital de Pregão Eletrônico;

11.4. Não obstante a concessionária seja a única responsável pela execução de todo o serviço, ao IFAP – *Campus* Porto Grande 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;

11.8. A fiscalização da execução do objeto será efetuada na forma estabelecida neste Contrato, no Edital e no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. 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.

12.2. Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer das situações previstas 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:

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

II. Multa:

a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor total da concessão, por dia de inadimplência, até o limite de 20 (vinte) dias de atraso na prestação dos serviços caracterizando inexecução parcial;

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

c) Multa no percentual correspondente a 5 % (cinco por cento) sobre o valor concedido, quando não observadas outras obrigações e responsabilidades previstas neste Termo Referência, sem prejuízos das demais sanções cabíveis da Lei 8.666/93.

III. Suspensão temporária de participar de licitação e/ou contratação promovida pela concedente por prazo não superior a dois anos;

IV. 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 licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada;

12.3. Conforme o disposto na Lei 10.520, de 17/07/2002 e no Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, aquele que convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preço, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do serviço, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal,



garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

12.4. 11.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processos administrativos 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.

12.5. 11.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1. O presente termo de contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

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

13.4 A contratada reconhece os direitos da contratante em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.5 O Termo de Rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

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;

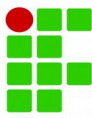
14.2.3. Não possuir proibições de contratar com a União, em especial com o IFAP;

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* Porto Grande;

14.3. Para a renovação do contrato, a concedente poderá realizar a avaliação de satisfação junto aos docentes, discentes e técnicos administrativos, sobre a qualidade dos produtos e serviços ofertados durante o período do contrato;

14.4. O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos previstos no artigo 65 da lei nº 8.666/1993.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE DE PREÇOS

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

15.1.1. Será utilizado o Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) para cálculo do reajuste;

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CASOS OMISSOS

16.1 Os casos omissos serão decididos pela contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

0.1.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

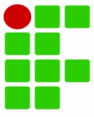
18.1. As partes elegem o foro da Justiça Federal da Seção Judiciária de Macapá-AP para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento deste instrumento, desde que não possam ser dirimidas pela mediação administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Porto Grande-AP, _____ de _____ de 2017.

OSÉIAS SOARES FERREIRA

Diretor Geral - *Campus* Porto Grande
CONTRATANTE



CONTRATADA

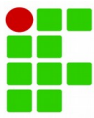
TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

CPF _____

CPF _____



ANEXO III

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

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

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

Em, ____ de _____ de 201__.

(assinatura do representante legal do licitante)



ANEXO IV
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* PORTO GRANDE /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.

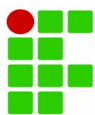
Local e data

Assinatura e carimbo (representante da empresa)

Visto:

Assinatura e carimbo

(Representante do *Campus* Porto Grande/IFAP)



ANEXO V
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. __/201__

CAMPUS PORTO GRANDE/IFAP

PROCESSO(S) ADMINISTRATIVO(S) Nº. _____/201__ - __

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(nome da empresa) _____, CNPJ nº.

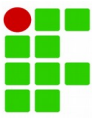
_____, sediada _____ (endereço completo, telefone,

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)

materiais(s) ofertado(s), conforme termos e especificações do Edital e seus anexos:

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



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 _____.

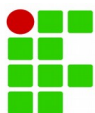
ASSINATURA

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 VI
TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DOS
EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. ___/201_

(nome da empresa) _____, CNPJ nº.

_____, 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 nº ___/201_, fornecer e instalar no espaço designado

LANCHONETE NO CAMPUS PORTO GRANDE os equipamentos mínimos obrigatórios listados abaixo,

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

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

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante da empresa)