



PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 02/2019-IFAP
LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME E EPP
Processo nº 23228.000116/2019-06

1 – PREÂMBULO

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP, por intermédio deste Pregoeiro, designado pela Portaria nº 011/2017, 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 Oferta, 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 7.892 de 23.01.2013, do Decreto nº 3.555 de 09.08.2000, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.2010, 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 administrativa de espaço público, conforme exposto no Termo de Referência – Anexo I do presente edital.

2 – DO OBJETO

ASSUNTO: PREGÃO ELETRÔNICO PARA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO, A TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO, PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMUM DE CANTINA ESCOLAR E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES em atendimento as demandas do campus Santana do IFAP, conforme termo de referência.

A presente contratação ocorrerá através de PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA, a forma de Concessão proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, conforme Lei nº 10.520/2002 e no que consiste as normais gerais do 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.

2 – DA ABERTURA DA SESSÃO

DATA: 29/04/2019

HORÁRIO: 10:00 (horário de Brasília)

CÓDIGO UASG: 155592

Local: www.comprasgovernamentais.gov.br

3.1. 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.

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

3.3. 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.

4 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Nos termos do disposto nas Lei Complementar nº 123/06 e 147/14, **a participação neste Pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte**, inclusive cooperativas e MEI (Micro Empreendedor Individual) 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, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

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-calandário 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;
 - 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 – ELABORAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

- 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, conforme ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços.
- 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 e 147/2014, 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.
- 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:**
 - 5.5.1. O valor ofertado para o item, já inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o



preenchimento da Planilha de Custos e Formação de Preços;

5.5.2. Deverão ser observados, quando do preenchimento da planilha de preços, os valores, percentuais e benefícios exigidos em normas gerais e específicas aplicáveis, em especial aqueles estabelecidos na legislação vigente, relativos ao recolhimento dos encargos sociais (tais como INSS, SESI ou SESC, SENAI ou SENAC, INCRA, Salário Educação, FGTS, Seguro Acidente de Trabalho/SAT/INSS, SEBRAE, Férias, 13º Salário e outros);

5.5.3. Na formulação de sua proposta, a empresa deverá observar ainda o regime de tributação ao qual está submetida, inclusive no tocante à incidência das alíquotas de ISS, PIS e COFINS sobre seu faturamento, conforme as Leis n.º 10.637/2002 e 10.833/2003 (Acórdão TCU Plenário n.º 2.647/2009).

5.6. As licitantes deverão mencionar todas as suas especificações do serviço ofertado, tendo como base o Termo de referência, não sendo aceito nas especificações complementares constante em campo próprio do Comprasnet a expressão “conforme edital ou de acordo com o edital” ou qualquer outra de igual teor.

5.7. A Licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como valores providos com quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666/93.

5.8. Caso a proposta apresente eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos que favoreça a Contratada, este será revertido como lucro durante a vigência da contratação, mas poderá ser objeto de negociação para a eventual prorrogação contratual.

5.9. Todas as especificações do serviço contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.10. 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, excetuada eventual repactuação.

5.11. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

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

5.13. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

5.14. Para julgamento e classificação das Propostas, será adotado o critério de **PARA JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS, SERÁ ADOTADO O CRITÉRIO DE MENOR PREÇO POR GRUPO, SENDO VENCEDOR O LICITANTE QUE OFERTAR O MENOR PREÇO POR GRUPO, RESPEITANDO SEMPRE OS VALORES DE REFERÊNCIA DOS ITENS PRESENTES NO TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.**

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

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

6 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. 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.



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

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

6.2.2. 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);

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

6.2.4. 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.

6.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a licitante inabilitada, por falta de condição de participação.

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

6.5. Referente às condições de **qualificação técnico-operacional**, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar, sob pena de inabilitação:

6.5.1. 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, referente a execução de contrato(s) compatível(is) em características, quantidades e prazos com o objeto deste pregão.

6.6. Para fins do disposto no subitem anterior, somente será(ão) aceito(s) atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica referente(s) a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária especificada no contrato social registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas Jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB, desde que expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

6.6. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

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

6.8. 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.

6.9. Quando, por motivo justificado pela licitante e aceito pelo pregoeiro, os documentos e anexos exigidos poderão ser enviados através do e-mail, selic.santana@ifap.edu.br, no entanto os mesmos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada no endereço e prazo a serem indicados no ato de aceite, sob pena de inabilitação.

6.10. 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.

6.11. 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.



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

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. Referente às condições de **Habitação Jurídica**, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação, sob pena de inabilitação:

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.
- b) Em se tratando de sociedades comerciais, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.
- d) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.

6.16. Referente às condições de **Regularidade Fiscal**, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);
- c) Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante.
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante.

6.17. Apresentação de **outros documentos**:

- a) Apresentar a Declaração de inexistência, na empresa, de menores de 18 (dezoito) anos em exercício de atividades noturnas, insalubres ou perigosas e/ ou de menores de 16 (dezesseis) anos em exercício de qualquer atividade na presente permissão, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, em conformidade com o Art. 7º Inciso XXXIII da Constituição Federal, Lei n.º 9854 de 27/10/99, regulamentada pelo Decreto n.º 4.358/2002 conforme ANEXO V.
- b) DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA conforme ANEXO VII.
- c) DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA caso o licitante compareceu, está sendo facultada, conforme ANEXO VI.

7 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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 inexecuível, 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.*

7.4. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitações previstas no edital.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual/total do item.

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

7.9. 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.

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

7.11. 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.

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

7.13. 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.

7.14. 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

7.15. 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.

7.16. 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.

7.16. Atendidos todos os requisitos, será classificada em primeiro lugar a licitante mais bem classificada, desde que atenda as exigências e critérios estabelecidos no presente edital.

8. DA VISTORIA

8.1. Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, as empresas poderão 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.

8.1.1. Fica FACULTADO as empresas através de seus representantes legais a Vistoria, contudo, 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.

8.1.2. Poderão sobre prévio agendamento com a Administração do campus Santana ou no endereço de e-mail selic.santana@ifap.edu.br, até um dia (48 horas) de antecedência da abertura da sessão pública, desde que esse não seja em feriado nacional, ponto facultativo ou finais de semana, fazerem visitas técnicas no espaço para tomada de conhecimento.

8.1.3. O endereço para visita técnica ou vistoria situasse conforme ITEM 9 do termo de referência ANEXO I deste Edital.

8.1.4. Ao visitarem, será expedido atestado de vistoria, assinado pelo servidor responsável, certificando que o licitante compareceu no local de execução do serviço e tomou conhecimento de todas as informações necessárias e as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

9 – SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

9.1. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, e em atendimento aos artigos 5º e 6º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, o IFAP, quando da Concessão de serviços, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

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

10 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. Tanto o pedido de esclarecimentos quanto à impugnação do presente ato convocatório, referidos nos retromencionados subitens Erro: Origem da referência não encontrada e , deverão ser enviados EXCLUSIVAMENTE, através do endereço eletrônico: selic.santana@ifap.edu.br

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

11 – DA NEGOCIAÇÃO

11.1. 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.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

12 – DOS RECURSOS, DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. 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.

12.2. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

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

12.4. 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.

12.5. 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.

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

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

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

12.9. A homologação deste Pregão compete ao Ordenador de despesas do campus Santana, ou a quem for delegado tal competência.

13 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O CONCESSIONÁRIO cometerá infração administrativa se:

13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;

13.1.2. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.3. Cometer fraude fiscal;

13.1.4. Descumprir qualquer dos seus deveres estabelecidos através deste Edital e a serem estipulados no Termo de Contrato.

13.2. O CONCESSIONÁRIO, se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa de até 20% calculada sobre o valor total da contratação/concessão;

13.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a(o) penalizada(o) ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

13.3. Ficam sujeitas, também, às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, os que, em razão do contrato decorrente desta licitação:



- 13.3.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- 13.3.2. Hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.4.. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- 13.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 13.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.7. O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 05 dias úteis (cinco), a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.8. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

14 – DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

- 14.1. A concessão dos espaços físicos das lanchonetes será onerosa, onde o CONCESSIONÁRIO deverá pagar a CONTRATANTE o valor mensal fixo do último lance estabelecido durante o processo licitatório, referente aos conjuntos de áreas para a produção, distribuição e venda dos lanches, conforme estabelecido no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.
- 14.2. Essa concessão não permite alteração nas condições físicas das áreas a serem ocupadas, sem a autorização prévia do DEAP/IFAP CAMPUS SANTANA, sobre as quais a CONTRATANTE será responsável pela permanente supervisão e controle.
- 14.3. Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de alimentos por/para outras empresas ou instituições.
- 14.4. Durante a vigência da Concessão de Uso, o CONCESSIONÁRIO ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

15 – DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO REGISTRADO

- 15.1. As condições previstas neste Edital e seus anexos integram o contrato, assim com as respectivas Notas de Empenho, independente de suas transcrições.
- 15.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o IFAP indicará a empresa vencedora do certame, através de Ata de Julgamento e a Autoridade Competente adjudicará e o Ordenador de Despesa homologará o procedimento licitatório.
- 15.3. Após a homologação, a adjudicatária será notificada para que, em até 05 (cinco) dias corridos, assine o contrato.
- 15.4. O prazo para a assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, desde que seja solicitado com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas antes do vencimento do prazo original e mediante justificativas devidamente aceitas pela Administração.
- 15.5. O Contrato deverá ser assinado pelo Representante Legal da empresa adjudicatária.
- 15.6. No ato da assinatura do contrato, a empresa adjudicatária terá que comprovar, mediante documento, que sua empresa está sediada no estado do Amapá. Caso a empresa não possua sua sede no estado, deverá apresentar o endereço da matriz e comprovar o endereço da filial e/ou escritório de representação no estado, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da



vigência do contrato, conforme determinado no § 5º, II, Art. 19 da IN 02/2008.

15.7. Após a assinatura do Contrato, a empresa adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para iniciar a execução do objeto, com toda a infraestrutura necessária devidamente montada nas áreas cedidas.

15.8. No ato da assinatura do Contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante todo o período de vigência do mesmo.

15.9. Caso a adjudicatária não faça a comprovação referida no subitem anterior ou, injustificadamente recuse a assinar o Contrato, o IFAP poderá convocar outra licitante, desde que respeitada a ordem de classificação para, após comprovados os requisitos de habilitação, assine o Contrato, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital e das demais cominações legais, às quais estará sujeita a primeira.

16 – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

16.1. O contrato resultante deste certame somente poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

16.1.1. Unilateralmente pela Administração, quando:

a) Necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto até o limite de 25% (vinte e cinco pontos percentuais).

16.1.2. Por acordo das partes quando:

a) Necessária a modificação do regime de execução, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

b) For necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes; mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento com relação ao cronograma financeiro fixado, sem a correspondente contraprestação de fornecimento dos serviços;

c) Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado; ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual.

16.1.3. O CONCESSIONÁRIO fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.1.4. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no subitem anterior, salvo:

a) As supressões resultantes de acordos celebrados entre os CONTRATANTES.

16.1.5. O IFAP não se responsabiliza pela quantidade de produtos vendidos diariamente pelo CONCESSIONÁRIO, pois se trata de um objeto de fornecimento sob demanda de terceiros (alunos, servidores, visitantes em geral), sobre os quais o campus Santana do IFAP não tem nenhum controle ou responsabilidade.

16.1.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.6"

16.1.7. Em havendo alteração unilateral do contrato, que aumente os encargos do contratado, a Administração deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico financeiro inicial.



16.1.8. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas; bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares, até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

17 – DO REAJUSTE OU CORREÇÃO MONETÁRIA DOS PREÇOS

17.1. Não será admitida, de pleno direito, qualquer estipulação de reajuste ou correção monetária em contratos de periodicidade inferior a um ano, conforme § 1º, do Art. 2º da Lei 10.192, de 2001.

18 – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

18.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80, da Lei n.º 8.666/93.

18.2. A rescisão do Contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e estrito do IFAP, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para o campus Santana - IFAP ou judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

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

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

19. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

19.1. A vigência da concessão administrativa, onerosa de uso, será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogada por períodos sucessivos que, somados, alcance o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, conforme inciso II do Art. 57 da Lei nº 8.666/1993, desde que haja conveniência para ao IFAP. Caso não haja, o contrato será rescindido, sem prejuízo a Administração.

20 – DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO

20.1. A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

20.1.1. A anulação do procedimento licitatório induz à do contrato.

20.1.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório.

21 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. O não atendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante deste certame, desde que sejam possíveis suas aferições e a exata compreensão de sua proposta e documentação, durante a realização da sessão pública deste Pregão Eletrônico.

21.3. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a), que decidirá com base na legislação em vigor.

21.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas a favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.



21.5. As empresas licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer época ou fase da licitação.

21.6. No momento do exame da documentação, o(a) Pregoeiro(a) ou Equipe de Apoio poderá autenticar as cópias dos documentos, tendo como referencial o respectivo original ou cópia devidamente autenticada em cartório.

21.7. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e apresentação de suas propostas/documentação, relativas ao presente certame.

22 – DOS ANEXOS

22.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes Anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO I-A – PLANTA/ÁREA CONCESSÃO

ANEXO II – DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

ANEXO III – DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À VEDAÇÃO DE TRABALHO INFANTIL.

ANEXO VI - MODELO DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO VIII – MINUTA DE CONTRATO.

ANEXO IX - CHECK LIST BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS

ANEXO X – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CLIENTES DA LANCHONETE

MARLON DE OLIVEIRA DO NASCIMENTO
PORTARIA Nº 320, 31/03/2016
INSTITUTO FEDERAL DO AMAPÁ – CAMPUS SANTANA
CNPJ Nº 10.820.882/0004-38
CONTRATANTE



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

ASSUNTO: PREGÃO ELETRÔNICO PARA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO, A TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO, PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMUM DE CANTINA ESCOLAR E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES em atendimento as demandas do campus Santana do IFAP, conforme termo de referência.

A presente contratação ocorrerá através de PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA, e a proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, conforme Lei nº 10.520/2002 e no que consiste as normais gerais do 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.

2. DA JUSTIFICATIVA

A concessão para os serviços de cantina é necessário para propiciar o fornecimento de lanches e refeições de forma contínua nas dependências do campus Santana, visando assim atender as demandas da comunidade estudantil, servidores e demais usuários de forma eficiente, ininterrupta, e com melhor custo-benefício evitando assim que alunos e servidores tenham que se deslocar a áreas externas para obter estes produtos e serviços.

Atualmente para o objeto em tela não temos os serviços de cantina/lanchonete dentro das instalações do campus. É importante ressaltar que a empresa que detinha o contrato não se manifestou para prorrogação contratual, contrato este que venceu no dia 17 de janeiro de 2019.

A área total a ser concedida é de 351,15 m² subdividida conforme item 3 e anexo I-A deste termo de referência, o campus possui neste primeiro semestre 24 (vinte e quatro) turmas entre os 3 (três) turnos, com estimativa de mais de 1.000 (mil) alunos entre, devidamente matriculados e vagas ofertadas, possui também um quadro funcional entre efetivos e terceirizados de um pouco mais que 130 (cento e trinta) servidores que exercem suas atividades entre os turnos.

É importante ressaltar que a instituição oferta ensino na modalidade integrado, onde alunos permanecem na instituição durante 2 (dois) turnos, muitas das vezes levam direto por conta da logística, portanto no projeto houve uma preocupação maior com o poder de compra desse público e dos demais alunos matriculados no ensino.

Passamos assim a considerar uma taxa mínima mensal de R\$ 300,00 (trezentos reais) que indiretamente custearão despesas administrativas relacionadas ao consumo de energia e água provocado pelo objeto e em contrapartida a empresa CONCESSIONÁRIA manterá e disponibilizará durante 5 (cinco) dias na semana, de segunda a sexta-feira ou quando houver expediente.

Outro ponto a ser considerado no projeto é o enquadramento para a modalidade da licitação. O Pregão Eletrônico foi definido devido análise aos processos anteriores para o mesmo objeto, foram considerados processos licitatórios de todos os campi do IFAP, inclusive o último do contrato vigente supramencionado, ao qual fora na forma Presencial onde somente 2 (dua) empresas tornaram-se habilitadas no processo, portanto seja qual for a forma, seja eletrônica e presencial os índices apontam sempre uma baixa de interessados.

Ante o exposto, será necessário a contratação dos serviços especificados de acordo com a legislação vigente e de forma a se restabelecer a prestação dos serviços.

A contratação dos serviços terceirizados pela Administração pública tem amparo legal, dentre outros, no Decreto nº 3.725/01 e Decreto 2.271 de 07/07/1997, Artigo 1º, § 1º, que estabelece: “Art. 1º No âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional poderão ser objeto de execução indireta as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou entidade”.

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

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

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

3.3. A CONCESSIONÁRIA poderá, ainda, expor a venda produtos que não estejam relacionado no cardápio, desde que submeta a relação dos mesmos à aprovação do fiscal do contrato definido pelo Instituto.

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

3.5. Para prestação desses serviços a contratada deverá fornecer cafés da manhã, lanches diários e refeições para um público estimado em 1130 (um mil, cento e trinta) pessoas, distribuídos nos três turnos (manhã, tarde e noite).

3.6. A execução do contrato dar-se-á em área total que compreende 351,15 m², com estrutura elétrica para receber os padrões universais de equipamentos e acesso à instalação hidráulica no local.

3.7. No Anexo I-A contém a descrição da estrutura ao qual se subdivide nas seguintes áreas:

TIPO ÁREA	SALÃO CONVIVÊNCIA	DEP. LIXO	LAVAGEM/ UTENSÍLIO	COZINHA	CARGA E DESCARGA
ÁREA M ²	242,20	3,53	10,57	43,89	50,96
ÁREA TOTAL CONCESSÃO	351, 15 M²				

3.8. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer por dia, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos itens listados do cardápio CONFORME SUBITEM 3.12, podendo suspender o fornecimento daquele(s) que não tenha(m) aceitação dos usuários, mediante anuência do Gestor do Contrato e desde que não gere alteração do objeto do contrato.

3.9. Os serviços deverão ser prestados em dias úteis (de segunda a sexta) das 07:00 às 20:30 horas; aos sábados de 08h00 às 14h00 horas, quando solicitado pela Administração e nos feriados e eventos fora dos dias citados anteriormente. das 08h00 às 14h00 horas.

3.9.1. É facultado a CONCESSIONÁRIA o direito de abrir o estabelecimento aos sábados, domingos, feriados e eventos que transcorrerem durante o contrato.

3.9.2. Fica obrigado a CONCESSIONÁRIA a abrir o estabelecimento nos dias e horários regulares de segunda a sexta feira, desde que estes não confrontem com a descrição do subitem anterior.

3.9.3. A CONCESSIONÁRIA poderá, mediante pedido ou autorização do IFAP, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a demandas específicas do público do Instituto.

3.9.4. Os horários estabelecidos e o funcionamento no período de férias escolares poderão ser flexibilizados caso haja interesse da CONCESSIONÁRIA mediante ajuste prévio com a CONCEDENTE.

3.9.5. Nos casos, dos meses, em que houverem recesso ou férias escolares ficam mantidos e convenionados os valores mínimos e responsabilidades impostas da concessão conforme oneração apresentada no ITEM 05.

3.10. Para julgamento e classificação das Propostas, será adotado o critério de MENOR PREÇO POR GRUPO, SENDO VENCEDOR O LICITANTE QUE OFERTAR O MENOR PREÇO POR GRUPO, RESPEITANDO SEMPRE OS VALORES DE REFERÊNCIA DOS ITENS PRESENTES NO TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

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

TABELA I – ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES DE REFERÊNCIA
GRUPO/LOTE
SALGADOS

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
01	Pão com margarina	UND	R\$ 1,93
02	Pão com margarina e recheio	UND	R\$ 3,50
03	Pão de queijo – 50 g	UND	R\$ 3,50
04	Tapioquinha com manteiga	UND	R\$ 4,00
05	Tapioquinha com recheio	UND	R\$ 5,67
06	Pastel folheado com recheio – 125 g	UND	R\$ 3,00
07	Coxinha de carne bovina e de frango – 125 g	UND	R\$ 2,83
08	Coxinha de camarão e de caranguejo – 125 g	UND	R\$ 3,50
09	Empada recheada – 125 g	UND	R\$ 2,67
10	Costela de Adão com recheio – 200 g	UND	R\$ 3,67
11	Pizza Fatia - 150 g	UND	R\$ 4,00
12	Lasanha 200 g	UND	R\$ 4,67
13	Torta salgada recheada - 200 g	UND	R\$ 4,67
14	Sanduíche natural (pão de forma integral com recheio)	UND	R\$ 5,33

DOCES

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
15	Salada de frutas – 200 ml	UND	R\$ 4,00
16	Bolo - 200 g	UND	R\$ 3,33



17	Pudim - 200 g	UND	R\$ 3,17
18	Mousse - 200 g	UND	R\$ 3,33
19	Torta - 200 g	UND	R\$ 4,67
20	Sorvete (diversos sabores)	UND	R\$ 3,00
21	Sonho	UND	R\$ 1,50
22	Mingau (arroz, milho, tapioca) – 200 ml	UND	R\$ 2,17

BEBIDAS

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
23	Cafezinho preto simples 50 ml	UND	R\$ 0,67
24	Café com leite – 180 ml	UND	R\$ 1,33
25	Achocolatado quente – 225 ml	UND	R\$ 2,17
26	Achocolatado gelado caixinha – 200 ml	UND	R\$ 2,67
27	Suco natural (laranja ou outro sabor) – 250 ml	UND	R\$ 4,67
28	Suco verde Detox 350 ml	UND	R\$ 4,83
29	Vitamina de frutas (banana, abacate, mamão ou outro sabor) – 250 ml	UND	R\$ 4,83
30	Água mineral de 250 ml	UND	R\$ 1,83
31	Água mineral de 500 ml	UND	R\$ 2,67
32	Água de coco natural – 250 ml	UND	R\$ 3,17
33	Refrigerante garrafinha – 250 ml	UND	R\$ 2,67
34	Refrigerante lata– 350 ml	UND	R\$ 3,67
35	Refrigerante – 500 ml	UND	R\$ 4,17
36	Refrigerante – 1 litro	UND	R\$ 6,17
37	Refrigerante – 2 litros	UND	R\$ 10,17

REFEIÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
38	Prato feito PF tradicional mínimo (100g de arroz; 100g de feijão; 150g de carne bovina/peixe/frango/omelete/calabresa; 30g salada verde natural ou de maionese e 20g de farofa)	UND	R\$ 10,00
39	Prato feito PF natural mínimo (100g de arroz integral; 100g de feijão; 150g de filé de peixe na chapa/peito de frango na chapa/soja; 30g salada verde natural)	UND	R\$ 12,33
40	Sopa ou canja – 400 ml	UND	R\$ 6,00
41	Caldo (carne, frango, ovo) – 400 ml	UND	R\$ 5,67
42	Açaí natural – 250 ml	UND	R\$ 5,67
43	Vatapá com arroz – 400 g	UND	R\$ 6,33

44	Maniçoba 300g	UND	R\$ 9,00
45	Risoto 300 g	UND	R\$ 6,67

3.12. O VALOR TOTAL MÁXIMO DE REFERÊNCIA para esta compra é de R\$ 195,64 (cento e noventa e cinco reais e sessenta e quatro centavos);

3.13. A quantidade de demanda dos produtos é calculada por valor unitário.

3.14. Finda a disputa, a aceitação será feita após a análise da proposta, e está deverá ser enviada com o valor total do grupo contendo obrigatoriamente o cardápio com os valores unitários dos 45 (quarenta e cinco) itens;

3.15. Os valores constantes na proposta final dos itens do cardápio serão usados como referências aos preços praticados durante 12 (doze) meses de contrato.

3.16. Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só deverá ser procedida com prévia autorização da Administração do Campus;

3.17. 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;

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

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

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

3.20. 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;

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

3.22. 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.

3.23. 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;

3.24. 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;

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

3.26. As vitaminas e os sucos naturais deverão ser(em) servida(as) em embalagem(ns) descartável(is);

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

3.28. 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;

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

3.30. 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 Santana*;

3.31. 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;

3.32. 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.

3.32.1. A limpeza e utilização do Salão de Convivência será de forma compartilhada com outra empresa contratada, pois será cobrada a limpeza conforme os contratos de ambas.

3.33. Fica entendido que o espaço físico destinado à limpeza será o piso interno e externo, paredes/divisórias e outros, conforme área já especificada no subitem 3.7;

3.34. 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 Santana. 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.

3.35. A Concessionária deverá manter as mesas sempre limpas e higienizadas;

3.36. A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização a cada 6 (seis) meses, com data devidamente aprovada pela Fiscalização e gestão do contrato pelo Campus Santana, 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;

3.37. 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, CRE, CRQ, etc. em prazo previamente estabelecido;

3.38. 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.

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

3.40. 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;

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

3.42. 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.);

3.43. 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 Santana);

3.44. 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;

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

a) O local deve estar limpo, em plenas condições de uso e higiene, com os reparos necessários em virtude do tempo em que foi utilizado;

b) Comunicar, por escrito, três dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, o fiscal do contrato para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;

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

3.46. Deverá a empresa Concessionária entregar ao fiscal do contrato cópias de todos os Alvarás de funcionamento ao Campus IFAP Santana na execução do objeto.

4. DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMO EXIGIDO

4.1. A mobília e equipamentos necessários para fazer o atendimento ao público deverá ser fornecido pela Concessionária, podendo esta retirá-la quando do término da vigência do contrato;

4.2. É de responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a exploração dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento. Abaixo elencamos os equipamentos mínimos estimados a serem providenciados, se necessários:

Equipamento	Quantidade mínima
Freezer horizontal	1
Fogão	1
Forno de micro-ondas	1
Liquidificador	1
Chapeira elétrica	1
Vitrine quente (estufa)	1
Vitrine fria (balcão refrigerado)	1
Refresqueira	1

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E OBRIGAÇÕES PELA CONCESSÃO

5.1. O Valor mensal fixo a ser pago pela Concessionária, pelo objeto da concessão administrativa onerosa de uso das áreas destinadas à instalação da cantina/lanchonete, será de R\$ 300,00 (trezentos reais).

5.1.1. O pagamento será pago mensalmente, através de GRU, conforme item 6;

5.1.1.1. Fica a empresa após ato de assinatura de contrato e no primeiro dia de início dos serviços na área de concessão, conforme ordem de serviço, executar o pagamento do valor fixo mensal de forma antecipada ao mês da concessão;

5.1.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, ocorrerá quebra do contrato.

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

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E OBRIGAÇÕES

- 6.1. 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;
- 6.2. A GRU será preenchida com o valor em reais para pagamento, sendo a UG e os dados informados pelo Fiscal designado pela Administração do Campus Santana.
- 6.3. A empresa deverá, dentro de 48 horas do pagamento da guia, dar provas da quitação ao Fiscal de Contrato.
- 6.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 12% (doze por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:
Memória do Cálculo a ser adotado para os casos de atraso no pagamento:
 $EM = I \times N \times VP$
EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido
I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula: $I = (12 / 100) \times 365$
N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento
VP = Valor da Parcela em atraso
- 6.5. O atraso sucessivo e/ou injustificado incorrerá em aplicação de sanção administrativa.

7. PREÇOS DOS PRODUTOS E FORMA DE PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa da lanchonete, em moeda corrente ou cartão de débito. Deverá, ainda, manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco.
- 7.2. A CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários da lanchonete.
- 7.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na lanchonete devidamente aprovados pelo Instituto, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.
- 7.4. Os preços de venda dos produtos firmados em contrato entre a CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA serão registrados e não poderão ser majorados, salvo em prévios procedimentos formais.
- 7.5. A CONCESSIONÁRIA deverá obrigatoriamente manter durante o contrato máquina de cartão para pagamentos na forma de débito e crédito sem prejuízo ou acréscimos aos valores registrados pelo processo.

8. DA VISTORIA

- 8.1. Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, as empresas poderão 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.
- 8.1.1. Fica FACULTADO as empresas através de seus representantes legais a Vistoria, contudo, 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.

8.1.2. Poderão sobre prévio agendamento com a Administração do campus Santana ou no endereço de e-mail selic.santana@ifap.edu.br, até um dia (48 horas) de antecedência da abertura da sessão pública, desde que esse não seja em feriado nacional, ponto facultativo ou finais de semana, fazerem visitas técnicas no espaço para tomada de conhecimento.

8.1.3. O endereço para visita técnica ou vistoria situasse conforme ITEM 9 do termo de referência ANEXO I deste Edital.

8.1.4. Ao visitarem, será expedido atestado de vistoria, assinado pelo servidor responsável, certificando que o licitante compareceu no local de execução do serviço e tomou conhecimento de todas as informações necessárias e as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

9. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A concessão será ofertada ao endereço abaixo conforme estabelecido:

UNIDADE ADMINISTRATIVA	ENDEREÇO DE ENTREGA	ESPAÇO
CAMPUS SANTANA	Rodovia Duca Serra, 1133 – Bairro Fonte Nova, Santana/AP, CEP: 68.928-084	Área total 351,15 m ²

10. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

10.1. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, e em atendimento aos artigos 5º e 6º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, o IFAP, quando da Concessão de serviços, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- 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;
- use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 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;
- respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber.

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

11.1. A concessão atenderão a demanda de um período mínimo igual a 12 (doze) meses.

11.2. DOS PRAZOS:

11.2.1. A CONCESSIONÁRIA estará obrigada ao cumprimento dos seguintes prazos:

- a) De no máximo 10 (dez) dias corridos, 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) Considerando os critérios de aceitação do serviço deste Termo, o fornecedor deverá efetuar, quando necessárias, as correções, remoções, reconstruções e/ou substituições devidas quanto à prestação inadequada do serviço, realizando a remoção, às expensas, no que couber, no total ou em parte, do objeto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte, acondicionamento ou materiais empregados, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, cabendo essa obrigação desde a prestação do serviço até o período de sua garantia/validade, sem quaisquer ônus ao IFAP.
- c) Validade da proposta com prazo de no mínimo 60 (sessenta) dias;

11.2.2. 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.

12. DA PROPOSTA DE PREÇO E DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE

12.1. A proposta deverá ser preenchida de acordo com o Anexo IV deste Edital, sem rasuras ou ressalvas, devidamente assinada pelo interessado ou seu representante legal investido do instrumento de mandato.

12.2. A proposta deverá ser preenchida em papel timbrado com referências do endereço, dados da empresa e assinatura do responsável legal.

12.2.1. A proposta deverá conter o valor unitário dos itens do cardápio, bem como o valor total do grupo.

13. DA VIGÊNCIA

13.1. A vigência da concessão administrativa, onerosa de uso, será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogada por períodos sucessivos que, somados, alcance o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, desde que haja conveniência para ao IFAP. Caso não haja, o contrato será rescindido, sem prejuízo a Administração.

14. DA HABILITAÇÃO

15.1. 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.

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

14.2.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela



Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

14.2.2. 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);

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

14.2.4. 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.

14.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a licitante inabilitada, por falta de condição de participação.

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

14.5. Referente às condições de **qualificação técnico-operacional**, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar, sob pena de inabilitação:

14.5.1. 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, referente a execução de contrato(s) compatível(is) em características, quantidades e prazos com o objeto deste pregão.

14.6. Para fins do disposto no subitem anterior, somente será(ão) aceito(s) atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica referente(s) a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária especificada no contrato social registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas Jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB, desde que expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

14.6. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

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

14.8. 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.

14.9. Quando, por motivo justificado pela licitante e aceito pelo pregoeiro, os documentos e anexos exigidos poderão ser enviados através do e-mail, selic.santana@ifap.edu.br, no entanto os mesmos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada no endereço e prazo a serem indicados no ato de aceite, sob pena de inabilitação.

14.10. 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.

14.11. 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.

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

14.13. 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.

14.14. 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.

14.15. Referente às condições de **Habitação Jurídica**, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação, sob pena de inabilitação:

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.
- b) Em se tratando de sociedades comerciais, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.
- d) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.

14.16. Referente às condições de **Regularidade Fiscal**, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);
- c) Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante.
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante.

6.17. Apresentação de **outros documentos**:

- a) Apresentar a Declaração de inexistência, na empresa, de menores de 18 (dezoito) anos em exercício de atividades noturnas, insalubres ou perigosas e/ ou de menores de 16 (dezesesseis) anos em exercício de qualquer atividade na presente permissão, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, em conformidade com o Art. 7º Inciso XXXIII da Constituição Federal, Lei n.º 9854 de 27/10/99, regulamentada pelo Decreto n.º 4.358/2002 conforme ANEXO V.
- b) DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA conforme ANEXO VII.



c) DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA caso o licitante compareceu, está sendo facultada, conforme ANEXO VI.

15. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

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

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

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

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

15.5. A CONCESSIONÁRIA, no primeiro mês de atividade, contratará de forma eventual um profissional Nutricionista, devidamente credenciado pelo conselho de classe, para controlar e inspecionar a qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, assim como executar inspeção sanitária relativa aos alimentos, conforme legislação:

“LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991.

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;

IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

Parágrafo único. É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.”

15.5.1. Após prestação de serviço eventual, o profissional Nutricionista deverá emitir um laudo ou carta técnica com as análises necessárias e está deverá ser apresentada junto a Administração para apreciação e providências se for o caso.

“LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991.

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

I - elaboração de informes técnico-científicos;...”

15.5.2. Os serviços conforme subitem 16.5. deverão ser executados a cada 4 (quatro) meses.

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

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

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

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

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

16. HIGIENE DOS ALIMENTOS

16.1. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plástico.

16.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições.

16.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

16.4. As mesas da lanchonete deverão ser limpas ao término de cada ocupação.

16.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos sucos.

16.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos, etc) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.

16.7. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos próprios e providenciar sua retirada do IFAP.

16.8. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

16.9. Os utensílios e equipamentos de higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

16.9.1. Deve haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entrem em contato com alimentos.

16.10. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

16.11. A análise microbiológica em amostras coletadas na lanchonete, poderá se determinada pelo IFAP, a seu critério, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado;

16.12. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos;

17. HIGIENE AMBIENTAL

17.1. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo.

17.2. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermificada, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

17.3. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

17.3.1. Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

17.3.1.1. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros a serem consumidos.

17.3.1.2. Impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993 do Ministério da Saúde.

17.4. 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 e normas sanitárias vigentes.

17.4.2. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências da lanchonete.

17.4.3. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

17.5. Periodicidade de higienização local

17.5.1. Diário: Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo.

17.5.2. Semanal: Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas e telas. Reservatório de água.

17.6. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental

- Lavagem com água e sabão ou detergente neutro
- Enxágüe
- Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos
- Enxágüe

17.7. Não é permitido nos procedimentos de higiene

- Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.
- Desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70%.

17.8. Usar produtos permitidos para desinfecção ambiental em conformidade à legislação que rege a matéria.

18. DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

18.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário;

18.2. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

19. DOS EMPREGADOS

A CONCESSIONÁRIA obriga-se a:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.11. A Concessionária obriga-se a afastar da atividade de preparação de alimentos, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam

comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde;

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

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

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

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

20. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

20.1. Observar na descrição do objeto, os padrões de sustentabilidade ambiental exigidos e demais exigências relevantes à contratação disposta no Edital e seus anexos;

20.2. Manter funcionários com carteira assinada e maior de idade.

20.3. Arcar com as despesas referentes aos tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza, que se fizerem necessários ao funcionamento dos serviços, inclusive todo e qualquer encargo previdenciário e securitário, assim como os demais encargos decorrentes da concessão de uso ou da utilização do imóvel, inclusive os provenientes de lei superveniente à presente concessão, bem como aqueles advindos de multas que porventura lhe venham a ser aplicadas pelas autoridades públicas, federais, estaduais e municipais, pertinentes às suas atividades comerciais, cabendo-lhe, ainda, providenciar os competentes alvarás de funcionamento.

20.4. Apresentar um inventário físico de todos os bens móveis, equipamentos e utensílios de sua propriedade, relação esta que será parte integrante do termo de concessão de uso.

20.5. Responsabilizar-se pela completa higienização das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e áreas utilizadas, procedendo a dedetização e desratização semestralmente e afixando em local visível a comprovação das mesmas, a fim de facilitar a fiscalização por parte da CONCEDENTE.

20.6. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável pela limpeza do espaço correspondente a área do salão de convivência destinado a lanchonete, A: 242,20 m² onde se situaram as mesas e cadeiras. O espaço deverá ser limpo quantas vezes for necessário durante os três turnos.

20.7. Não realizar qualquer obra, modificação ou adaptação do espaço ocupado sem o prévio e expresso consentimento da CONCEDENTE.

20.8. Manter as áreas que ora lhe são outorgadas em perfeito estado, como se suas fossem, obrigando-se a efetuar todos os reparos, inclusive os de simples manutenção às suas próprias expensas, neles se incluindo quaisquer deteriorações que venham a apresentar, despesas essas que em nenhuma hipótese, ou sob qualquer pretexto, poderão ser cobradas ou transferidas à CONCEDENTE.

20.9. Prestar os serviços com máxima qualidade, buscando a excelência.

20.10. Pagar pontualmente, pelo uso da área, pelo modo, nos prazos e locais ajustados.

20.11. Devolver a área ao término do contrato tal como as recebeu, ou melhor, com seus acessórios, não sendo devido, pela CONCEDENTE qualquer valor em virtude de possíveis melhoramentos / benfeitorias levadas a efeito pela CONCESSIONÁRIA.

20.12. Construir as benfeitorias julgadas oportunas, desde que aprovadas previamente pela

CONCEDENTE, sendo que, após a rescisão, passarão a integrar o Patrimônio da Instituição, não tendo a CONCESSIONÁRIA direito a qualquer indenização.

20.13. adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha, da lanchonete, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, mesas e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

20.14. adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como aqueles não considerado no Item 04 do Termo de Referência, a fim de garantir à execução do objeto do contrato.

20.15. manter quantidade de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer do IFAP quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.

20.16. Responsabilizar-se em manter para a execução dos serviços, empregados de confiança, disciplinados e que possuam documentos de identidade e trabalhistas absolutamente em dia, substituindo os empregados que, por qualquer motivo, não satisfizerem as condições requeridas pela natureza dos serviços.

20.17. Contratar, para execução dos serviços, funcionários com bons antecedentes, e fornecer aos seus empregados, uniformes completos, bem como guarda-pó e gorro na cor branca, repondo-os sempre que estes não mais forem utilizáveis, devendo providenciar ainda um crachá e cuidar para que se mantenham adequadamente uniformizados e em perfeitas condições de higiene e limpeza, no que se refere a roupas e higiene corporais, que atendam integralmente as exigências da vigilância sanitária.

20.18. manter disponível para exame pelo IFAP ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

20.19. arcar com demais despesas decorrentes dos serviços como material e insumos necessários à sua execução, locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou pela situação de fato.

20.20. Formalizar e manter preposto credenciado perante a Concedente, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;

20.21. Atribuir ao Preposto as tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Gestor do Contrato.

20.22. Entregar ao Gestor do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada.

20.23. Comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato sobre fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar a CONCEDENTE do resultado das inspeções.

20.24. Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas.

20.25. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do

Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.

20.26. Atender prioritariamente aos servidores da CONCEDENTE, dispensando tratamento eficiente e cortês.

20.27. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

20.28. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

20.29. Manter toda área concedida no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, bem como as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência; vetado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

20.30. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

20.31. Informar ao Gestor do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

20.32. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

20.33. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.

20.34. Refazer, substituir ou remover os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

20.35. Fornecer lanches, salgados, doces, sucos, refrigerantes e produtos comuns servidos em Lanchonetes/Cantinas, exceto bebidas alcoólicas e cigarros, de qualquer tipo, todos de primeira qualidade e prepará-los com absoluto rigor e observância às normas de higiene e da vigilância sanitária, aparência e paladar, observados os itens mínimos constantes na relação anexa ao presente termo de referência.

20.36. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

20.37. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da CONCEDENTE.

20.38. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo e no Edital.

20.39. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços.

20.40. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.

20.41. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados

aos serviços contratados.

20.42. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990),

20.43. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE.

20.44. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços contratados.

20.45. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO.

20.46. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

20.47. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

20.48. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

20.49. Responsabilizar-se integralmente pela guarda e acondicionamento das mercadorias, materiais e equipamentos mantidos nas dependências da cantina/lanchonete, ficando estabelecido

que não caberá nenhuma responsabilidade a CONCEDENTE no caso de extravio, furto, etc.

20.50. Fica convencionado, após assinatura de contrato, que a empresa ficará responsável pela instalação de equipamento de medição e controle capaz de aferir o kwh oriundo do espaço a ser concedido, devendo ainda providenciar todos os contatos e documentos necessários junto a CEA, assim como todo o ônus decorrente do processo de instalação do equipamento.

20.50.1. Fica a empresa detentora do contrato de concessão, após instalação do equipamento medidor, responsável pelos pagamentos de todas as faturas provenientes do consumo de energia, independentes das convencionadas taxas e obrigações já impostas em contrato.

21. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

2.1. Receber/aceitar a execução do serviço no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

21.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados com as especificações constantes neste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

21.3. Comunicar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas na execução do serviço, para que seja substituído, removido, reconstruído, reparado ou corrigido;

21.4. Fornecer à Contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do objeto;

21.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada através de servidores especialmente designados;

21.6. Aplicar à Contratada as penalidades depois de constatada as irregularidades, garantido o

contraditório e ampla defesa;

21.7. Efetuar pesquisa de opinião da clientela da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário.

21.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada 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 Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

21.9. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

21.10. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:

a) exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quanto ao atendimento direto ao usuário;

b) direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONCESSIONÁRIA;

c) promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONCESSIONÁRIO, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado

21.11. Colocar a área física à disposição da CONCESSIONÁRIA, para exploração dos serviços constantes do objeto.

22.11.1. Proibir de forma intensifica e rígida a comercialização e oferta de lanches, bebidas e refeições dentro das dependências do campus Santana do IFAP que não seja pela CONCESSIONÁRIA, salvo em caso de eventos específicos, programado dentro do calendário escolar, para fomentar o aprendizado de prática de negócios.

21.12. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por servidores especialmente designados, nos termos do art. 67, da lei n.º 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da CONCESSIONÁRIA, quando necessário. Podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste Termo e no Edital.

21.13. Observar, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

21.14. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.

21.15. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.

21.16. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, por escrito, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para correção.

21.17. Assegurar-se de que os preços estão compatíveis com aqueles praticados no mercado.

21.18. Observar, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

21.19. Observar às demais exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

22. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

22.2. Sem prejuízo da plena responsabilidade da CONCESSIONÁRIA perante o IFAP, órgãos ou terceiros, os serviços estarão sujeitos a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, e em todas as etapas, e a presença do Gestor do Contrato não diminuirá a responsabilidade da empresa na sua execução.

22.3. Caberá, ainda, ao Gestor do Contrato, notificar a empresa, por escrito, em caso de eventuais imperfeições na execução dos serviços, determinando prazo para a correção.

22.4. Propor e/ou acompanhar vistorias que eventualmente sejam realizadas pela Secretaria de Saúde do Município ou outro órgão competente.

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

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

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

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

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

22.6. Caberá, ainda, ao Gestor do Contrato, notificar a empresa, por escrito, em caso de eventuais imperfeições na execução dos serviços, determinando prazo para a correção.

22.7. Propor e/ou acompanhar vistorias que eventualmente sejam realizadas pela Secretaria de Saúde do Município ou outro órgão competente.

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

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

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

23. DA VIGÊNCIA, CONTRATO E PRORROGAÇÃO

23.1. A vigência da concessão onerosa de uso será de 12 (doze) meses, a partir do início do contrato, podendo ser prorrogada por períodos sucessivos que, somados, alcance o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, desde que haja conveniência para ao IFAP. Caso não haja, o contrato será rescindido, sem direito a qualquer tipo de indenização por parte da CONCESSIONÁRIA.

23.2. Do Contrato:

24.2.1. Considerando a contratação, será(ão) formalizado(s) contrato(s), conforme informações abaixo:

UNIDADE DEMANDANTE	UASG	CNPJ
CAMPUS SANTANA	155592	10.820.882/0004-38

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. O CONCESSIONÁRIO cometerá infração administrativa se:

24.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;

24.1.2. Comportar-se de modo inidôneo;

24.1.3. Cometer fraude fiscal;

24.1.4. Descumprir qualquer dos seus deveres estabelecidos através deste Edital e a serem estipulados no Termo de Contrato.

24.2. O CONCESSIONÁRIO, se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

24.2.1. Advertência;

24.2.2. Multa de até 20% calculada sobre o valor total da contratação/concessão;

24.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

24.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a(o) penalizada(o) ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

24.3. Ficam sujeitas, também, às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, os que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

24.3.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

24.3.2. Hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

24.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

24.4.. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

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

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

24.7. O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 05 dias úteis (cinco), a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

24.8. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.



25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 25.1. Iniciar as atividades na data definida no contrato.
- 25.2. A CONCESSIONÁRIA deverá entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de até 30 dias após o início das atividades;
- 25.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado uma vez, a critério da Administração, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;
- 25.3. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital, com observância às recomendações da boa técnica, normas e legislação.
- 25.4. Utilizar os equipamentos e instalações somente para o desenvolvimento das atividades objeto do contrato, vedada qualquer outra atividade não prevista no contrato ou não autorizada expressamente pela Administração.
- 25.5. Manter, a CONCESSIONÁRIA, a ação dos empregados restrita às áreas da concessão. O acesso a outras dependências está sujeito a autorização do IFAP.
- 25.6. Após o início dos serviços, os mesmos não poderão ser paralisados, a não ser por ordem expressa do Gestor do Contrato, ou de quem receber sua delegação.
- 25.7. Não existirá para a CONCEDENTE qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os empregados da CONCESSIONÁRIA, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todo ônus advindo da relação empregatícia.
- 25.8. Por conveniência administrativa, a CONCEDENTE poderá, a qualquer época, alterar a localização das instalações, aumentar ou diminuir as áreas ocupadas, alterar o horário de funcionamento e/ou o horário em que deverá servir as refeições, bastando para tanto comunicar à CONCESSIONÁRIA.
- 25.9. A CONCESSIONÁRIA deve abster-se de subconceder ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste contrato, sob pena de rescisão.
- 25.10. Havendo divergência entre a especificação do serviço e produtos, prevalece a especificação do Termo de Referência;

Santana - AP, 11 de abril de 2019

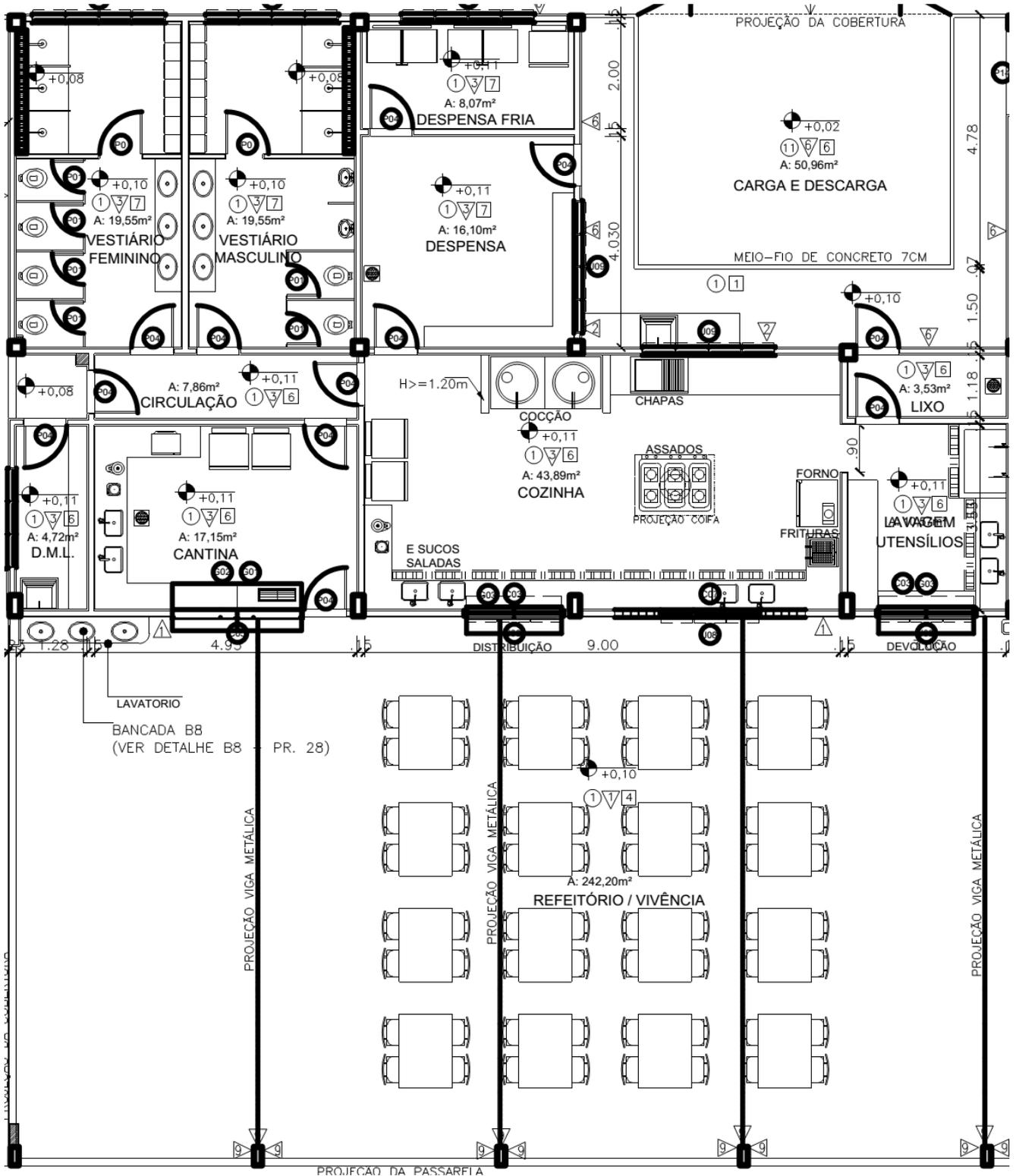


RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA	APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
<p>Klayrlson da Costa Amaral Supervisor Seção de Ger. Licitações Contratos Portaria nº 84, 12/01/2017</p>	<p>() Aprovo e autorizo do presente Processo Licitatório. () Não aprovo.</p> <p>Marlon de Oliveira do Nascimento Diretor Geral do Campus Santana Portaria nº 320/2016</p>



ANEXO I - A
PLANTA/ÁREA CONCESSÃO

Área Compartilhada



ANEXO II



DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

Ao Pregoeiro do Instituto Federal do Amapá;
Campus Santana.

Sr. Pregoeiro:

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), conforme disposto no inciso VII, art. 4º da Lei nº. 10.520/2002, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação. Por ser verdade assina a presente.

Santana – AP, ____ de _____ de 2019.

Carimbo / assinatura da licitante

ANEXO III



DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARAÇÃO

(razão social _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, D E C L A R A, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas de lei, ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/ 2006.

Santana-AP, ____ de _____ de 2019.

Carimbo / assinatura da licitante

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

Ào: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP, Campus Santana
Prezados Senhores,

(NOME DA EMPRESA), (nº do CNPJ), (inscrição estadual), sediada _(endereço completo)_,_(CEP)_, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, _(cargo)_, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, _(e-mail)_, residente e domiciliado no _(endereço completo)_, firmado abaixo e que será o responsável pela assinatura do contrato, tendo examinado as condições do edital e dos Anexos que o integram, apresenta a proposta abaixo:

Objeto da licitação:	PREGÃO ELETRÔNICO PARA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO, A TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO, PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMUM DE CANTINA ESCOLAR E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES em atendimento as demandas do campus Santana do IFAP
Valor fixo mensal para concessão de uso do espaço	R\$ 300,00

GRUPO/LOTE
SALGADOS

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
01	Pão com margarina	UND	
02	Pão com margarina e recheio	UND	
03	Pão de queijo – 50 g	UND	
04	Tapioquinha com manteiga	UND	
05	Tapioquinha com recheio	UND	
06	Pastel folheado com recheio – 125 g	UND	
07	Coxinha de carne bovina e de frango – 125 g	UND	
08	Coxinha de camarão e de caranguejo – 125 g	UND	
09	Empada recheada – 125 g	UND	
10	Costela de Adão com recheio – 200 g	UND	
11	Pizza Fatia - 150 g	FATIA	
12	Lasanha 200 g	KG	
13	Torta salgada recheada - 200 g	KG	
14	Sanduíche natural (pão de forma integral com recheio)	UND	

DOCES



ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
15	Salada de frutas – 200 ml	COPO	
16	Bolo - 200 g	QUILO	
17	Pudim - 200 g	QUILO	
18	Mousse - 200 g	QUILO	
19	Torta - 200 g	QUILO	
20	Sorvete (diversos sabores)	BOLA	
21	Sonho	UND	
22	Mingau (arroz, milho, tapioca) – 200 ml	COPO	

BEBIDAS

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
23	Cafezinho preto simples 50 ml	LITRO	
24	Café com leite – 180 ml	LITRO	
25	Achocolatado quente – 225 ml	LITRO	
26	Achocolatado gelado caixinha – 200 ml	LITRO	
27	Suco natural (laranja ou outro sabor) – 250 ml	LITRO	
28	Suco verde Detox 350 ml	LITRO	
29	Vitamina de frutas (banana, abacate, mamão ou outro sabor) – 250 ml	LITRO	
30	Água mineral de 250 ml	LITRO	
31	Água mineral de 500 ml	LITRO	
32	Água de coco natural – 250 ml	LITRO	
33	Refrigerante garrafinha – 250 ml	LITRO	
34	Refrigerante lata– 350 ml	LITRO	
35	Refrigerante – 500 ml	LITRO	
36	Refrigerante – 1 litro	LITRO	
37	Refrigerante – 2 litros	LITRO	

REFEIÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
38	Prato feito PF tradicional mínimo (100g de arroz; 100g de feijão; 150g de carne bovina/peixe/frango/omelete/calabresa; 30g salada verde natural ou de maionese e 20g de farofa)	PRATO	
39	Prato feito PF natural mínimo (100g de arroz integral; 100g de feijão; 150g de filé de peixe na chapa/peito de frango na chapa/soja; 30g salada verde natural)	PRATO	



40	Sopa ou canja – 400 ml	TIGELA	
41	Caldo (carne, frango, ovo) – 400 ml	TIGELA	
42	Açaí natural – 250 ml	LITRO	
43	Vatapá com arroz – 400 g	KG	
44	Maniçoba 300g	KG	
45	Risoto 300 g	KG	

VALOR TOTAL DO GRUPO	
-----------------------------	--

VALOR TOTAL POR EXTENSO

Validade da proposta: _____ (Obs.: A validade da proposta não será inferior a 60 dias).

A empresa garante a manutenção, ao longo do contrato, da qualidade, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público, prestação dos serviços inerentes à produção, manipulação, conservação, transporte de alimentos e bebidas, assim como à higiene ambiental e cumprimento de todas as exigências deste Edital e seus Anexos.

Declaro que o preço ofertado corresponde integralmente ao objeto da licitação.

Santana – AP, _____ de _____ de 2019.

Carimbo / assinatura do representante



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À VEDAÇÃO DE TRABALHO INFANTIL

_____, C.N.P.J. Nº _____,
(nome da empresa) com sede na
_____, nº _____,
(rua, av.) neste ato representada pelo(a) Sr.(a) _____,
R.G. Nº _____, DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da lei, que não
mantêm empregados, menores de 18 (dezoito) anos, em trabalho noturno, perigoso, ou insalubre,
nem menores de 16 (dezesseis) em seu quadro de empregados, salvo na condição de aprendiz, a
partir de 14 (quatorze) anos, e que observa a legislação trabalhista.

Santana – AP, ____ de _____ de 2019.

Carimbo / assinatura do representante



ANEXO VI

MODELO DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

PROCESSO(S) ADMINISTRATIVO(S) Nº. 23228.001605/2015-13
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 00/2019

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico Nº 00/2019, 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 Santana e vistoriei o local onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das condições e grau de dificuldades existentes.

Santana – AP, _____ de _____ de 2019.

Assinatura e carimbo (representante da empresa)

Assinatura e carimbo (representante da Administração)



ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no item 6 do Edital do Pregão Eletrônico nº 00/ 2019, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) A proposta apresentada para participar do pregão eletrônico acima especificado foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do pregão eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do pregão eletrônico acima especificado não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do pregão eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do pregão eletrônico acima especificada quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do pregão eletrônico acima especificada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do pregão eletrônico acima especificado antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do pregão eletrônico acima especificado não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Fundação Universidade Federal do Amapá antes da abertura oficial das propostas; e

(f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Santana – AP, _____ de _____ de 2019.

Assinatura e carimbo (representante da empresa)

Obs.: emitir em papel que identifique a licitante.

ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO Nº/2019

**TERMO DE CONTRATO DE SERVIÇO Nº/2019,
QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ –
CAMPUS SANTANA E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP – CAMPUS SANTANA, com sede na Rodovia Duca Serra, 1133, bairro Fonte Nova, CEP 68.928-084, na cidade de Santana/AP, inscrito no CNPJ sob o nº 10.820.882/0004-38, neste ato representado pelo Sr. Diretor Geral Marlon de Oliveira do Nascimento, nomeado pela Portaria nº 320/2016/GR/IFAP, inscrito no CPF nº 521.150.032-68, portador(a) da Carteira de Identidade nº 233806 PTC/AP, doravante denominado contratante, e a _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado na _____, Bairro _____, em _____/AP, CEP nº _____ doravante designada contratada, neste ato representada pelo Sr. _____, portador(a) da carteira de identidade nº xxxxxxxx/xx, expedida pela XXX, e CPF nº xxxxxxxxxxxxxxxx, tendo em vista o que consta no processo nº 23228.001605/2017-13 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - código de defesa do consumidor, resolvem celebrar o presente termo de contrato, decorrente do pregão nº 00/2019, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO, A TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO, PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMUM DE CANTINA ESCOLAR E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES em atendimento as demandas do campus Santana do IFAP.**

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1. Pela cessão do espaço físico, a **CONCESSIONÁRIA** pagará a **CONCEDENTE** mensalmente a importância de R\$ 300,00 (trezentos reais), pelo direito de uso do espaço físico;

2.2. O Valor Global do contrato corresponde a R\$ 3600,00 (três mil e seiscentos reais);

2.2. Não será aceita isenção ou redução do valor mensal de concessão nos casos de paralisação total das atividades da **CONCEDENTE** em razão de movimentos grevistas, superiores a 15 (quinze) dias, sendo considerado este como motivo de força maior, a **CONCESSIONÁRIA não** ficará isenta do pagamento correspondente ao valor mensal da concessão;

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E DO REAJUSTE DE PREÇO

- 3.1. A Concessão terá prazo de vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura deste Contrato, podendo ser prorrogado por igual período, observando o limite de 60 (sessenta) meses.
- 3.2. Em caso de revogação do presente instrumento legal, a **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de 30 (trinta) dias improrrogáveis para desocupação do espaço cedido, a contar de sua notificação;
- 3.3. Fica estabelecido reajuste anual, em conformidade com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) apurada nos últimos 12 (doze) meses, e na sua falta, por outro índice criado pelo Governo Federal.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

- 4.1. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a pagar a **CONCEDENTE** mensalmente até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor pactuado referente a um mês de cessão do espaço físico, acrescido da taxa de uso da água e energia elétrica.
- 4.1.1. O valor deverá ser recolhido através da Guia de Recolhimento da União - GRU, emitida pelo Departamento Financeiro da **CONCEDENTE**.
- 4.1.1.1. É de responsabilidade do representante da **CONCESSIONÁRIA**, a retirada mensal da GRU para pagamento, junto ao Departamento Financeiro da **CONCEDENTE**.
- 4.1.1.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 12% (doze por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula: Memória do Cálculo a ser adotado para os casos de atraso no pagamento: $EM = I \times N \times VP$ EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula: $I = (12 / 100) 365$ N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento VP = Valor da Parcela em atraso
- 4.1.2. O comprovante de pagamento da GRU deverá ser apresentado mensalmente ao fiscal da do Contrato, a ser designado pela **CONCEDENTE**.
- 4.1.3. O atraso no pagamento da mensalidade em período superior a 30 (trinta) dias ensejará a imediata **REVOGAÇÃO** deste Contrato, independente de notificação judicial ou extrajudicial, sendo concedido o prazo de 10 (dez) dias a **CONCESSIONÁRIA** para total desocupação do espaço cedido.
- 4.2. Fica a empresa após ato de assinatura de contrato e no primeiro dia de início dos serviços na área de concessão, conforme ordem de serviço, executar o pagamento do valor fixo mensal de forma antecipada ao mês da cessão.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

- 5.1. O acompanhamento da fiel execução do objeto deste Contrato, será feito por fiscal designado através de portaria pela **CONCEDENTE**, ao qual caberá a supervisão, orientação e fiscalização;
- 5.2. A fiscalização será exercida no interesse da Administração, e não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;
- 5.3. Quaisquer exigências da fiscalização inerente ao objeto deste Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela **CONCESSIONÁRIA** sem ônus para a **CONCEDENTE**.

6. CLÁUSULA SEXTA – HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

6.1. O horário de funcionamento será das 7:00 às 20:30 horas, diariamente, de segunda a sexta-feira. Nos finais de semana, feriados e eventos em que existam atividades programadas, este horário deverá ser 08:00 as 14:00 horas.

6.2. A critério da **CONCEDENTE**, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais, desde que ajustadas e formalmente entre as partes.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE

7.1. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a:

7.1.1. a utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida neste Contrato;

7.1.2 pagar, regulamente, os valores mensais pactuados a título de retribuição pela concessão;

7.1.3. obter licenças, alvarás, autorizações, etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;

7.1.4. disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;

7.1.5. 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;

7.1.6. 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);

7.1.7. manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada concessão de uso de bem;

7.1.8. cumprir as disposições dos regulamentos internos da **CONCEDENTE**;

7.1.9. não usar o nome da **CONCEDENTE** para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;

7.1.10. arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à **CONCEDENTE** ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;

7.1.11. manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;

7.1.12. permitir que o fiscal da **CONCEDENTE** realize as ações de fiscalização da execução do objeto deste termo e acolher as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;

7.1.13. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

7.1.14. Disponibilizar serviços de lanchonete, à comunidade interna e externa da **CONCEDENTE**;

7.1.15. Manter o perfeito funcionamento dos equipamentos, a fim de garantir a prestação contínua e ininterrupta dos serviços oferecidos;

7.1.16. manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas do local explorado;

7.1.17. dispor de recipientes adequados ao recolhimento do lixo, sendo de sua inteira responsabilidade efetuar, diariamente, a sua remoção ao ponto de coleta geral, determinado pela **CONCEDENTE**;

7.1.18. Promover, por sua responsabilidade, as adaptações que se fizerem necessárias para a

execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que a ela caiba, ao término de prazo de vigência deste termo, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da **CONCEDENTE**, pelas adaptações realizadas; sendo que o projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e aprovação da **CONCEDENTE**, bem como atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do espaço físico cedido, como: trocas de lâmpadas internas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da **CONCEDENTE**, colocados à sua disposição;

7.1.19. instalar os seus próprios equipamentos que serão necessários à execução do objeto desta concessão num prazo máximo de 10 dias corridos da emissão da ordem de serviço emitido pela **CONCEDENTE**;

7.1.20. efetuar a imediata substituição de qualquer empregado no prazo máximo de 24h (vinte e quatro horas) que, a critério da **CONCEDENTE**, tenha comportamentos inidôneos com alunos, servidores ou empregados terceirizados, ou, ainda, interferindo nas atividades desenvolvidas dentro do Campus;

7.1.21. 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;

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

7.1.23. Implantar de forma adequada, o planejamento, a execução e a supervisão dos serviços, de forma a obter a efetividade do objeto contratado;

7.1.24. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme legislação vigente;

7.1.25. assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seu(s) preposto(s);

7.1.26. responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

7.1.27. 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;

7.1.28. Descartar de forma sanitária e ecologicamente corretas materiais e resíduos resultantes do processamento dos alimentos, evitando de despejá-los em ralos e pias;

7.1.29. Deverão ser disponibilizadas, no espaço destinado a Lanches, no mínimo três lixeiras com capacidade mínima de 50 litros cada;

7.1.30. Contratar 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;

7.1.31. Disponibilizar um exemplar do Código de Defesa do Consumidor em local visível para os

clientes.

7.1.32. Fica convencionado a este instrumento, como parte integrante, todos termos sobre as obrigações da **CONCESSIONÁRIA** exaradas no edital e seus anexos que não foram relacionadas nesta cláusula.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS PROIBIÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

8.1. Utilizar as instalações em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto desta concessão.

8.2. Contratar servidores da **CONCEDENTE** ou de empresas que prestam serviços terceirizados dentro do Campus.

8.3. Comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros e remédios.

8.4. Repassar a terceiros a concessão do direito de uso do espaço físico.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

9.1. A **CONCEDENTE** obriga-se a:

9.1.1. ceder as áreas mencionadas a **CONCESSIONÁRIA**, para a finalidade objeto desse Contrato;

9.1.2. permitir o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA** às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;

9.1.3. facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da **CONCESSIONÁRIA**;

9.1.4. Manifestar-se e nunca omitir-se junto à **CONCESSIONÁRIA**, sempre que houver comprovada omissão por parte da mesma na execução do contrato;

9.1.5. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio do seu fiscal.

9.1.6. Fiscalizar a limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços.

9.1.7. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A **CONCESSIONÁRIA** cometerá infração administrativa se:

10.1.1. inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;

10.1.2. comportar-se de modo inidôneo;

10.1.3. cometer fraude fiscal;

10.1.4. descumprir qualquer dos seus deveres estabelecidos no edital do Pregão que originou este instrumento.

10.2. A **CONCESSIONÁRIA**, se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa de até 20% calculada sobre o valor total da contratação/concessão;

10.2.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o penalizado

ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

10.3. Ficam sujeitas, também, às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, os que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

10.3.1. tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

10.3.2. hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.4.. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

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

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

10.7. O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 05 dias úteis (cinco), a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.8. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

11. CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

11.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter todas as áreas de ocupação externas e internas como: pisos, mesas, cadeiras, vidros/esquadrias, luminárias, balcões, equipamentos, utensílios e vasilhames em perfeitas, eficientes e adequadas condições de limpeza e higienização, removendo restos de alimentos em recipientes próprios. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

a) Limpeza e conservação diária:

I) Varrição de áreas de ocupação externas e internas, como: áreas de armazenamento, áreas de produção, calçadas, corredores, salões de distribuição e área de recebimento de matéria prima.

II) Lavagem de pisos das áreas de ocupação externas e internas;

III) Limpeza constante do piso, balcões de distribuição, mesas e cadeiras, para que estes permaneçam livres de resíduos de alimentos;

IV) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

V) Remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo lixo, na forma estabelecida neste parágrafo;

VI) Limpeza e sanitização dos recipientes de lixo do estabelecimento, no mínimo diariamente, e imediatamente após o seu esvaziamento.

b) Limpeza semanal – Faxina Geral:

I) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), equipamentos, etc.

c) Caso se faça necessário, por identificação da **CONCESSIONÁRIO** ou da **CONCEDENTE**, deverão

ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

d) Não será permitido varrer a seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja e/ou palha de aço, sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.

e) Os panos de chão deverão ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

11.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios; das áreas de ocupação, internas e externas.

11.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar produtos e materiais para obtenção de limpeza e higienização adequadas, específicos para cozinhas industriais, quais sejam: detergente concentrado neutro; desincrustante para gorduras carbonizadas; hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios; sanitizante para mãos; sanitizante clorado para hortaliças e frutas; água sanitária; sapólio; toalha de papel interfolhas branca, não reciclado; baldes; pás; rodos; vassouras; panos de cozinha descartáveis; panos de chão; cera; escadas; desentupidores; cestas; enceradeira; sabão em pó; álcool 70%; sacos para lixo; outros que se fizerem necessários.

11.4. Deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).

11.5. Os produtos de limpeza e higienização serão adquiridos pela **CONCESSIONÁRIA** de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme Portaria n.º 1.428, de 26/11/93 e RDC 216 de 15/09/04, ambas do Ministério da Saúde.

11.6. Os produtos de limpeza e higienização deverão ser de primeira qualidade e biodegradáveis. A eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela Fiscalização da **CONCEDENTE** ou por iniciativa da própria **CONCESSIONÁRIA**. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, fácil enxágue etc. É vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

11.7. A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar cesto em aço inox nas pias, revestindo todo o bojo, onde se procede à limpeza de panelas e louças, para retenção de resíduos, e para que esses não sejam lançados na rede hidráulica.

11.8. É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** cuidar para que seus empregados deem a correta destinação ao lixo, o qual deverá ser devidamente acondicionado e depositado em local específico para este fim, cabendo a **CONCESSIONÁRIA** a devida destinação final.

a) Proceder à separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo proibido o descarte deste na rede de esgoto ou nos abrigos de lixo.

b) O óleo usado não poderá ser armazenado por mais de uma semana, nem mesmo ser transformado em outros subprodutos nas dependências da **CONCEDENTE**.

11.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá dedetizar e desratizar a o espaço cedido trimestralmente, com reforços quando necessário, ou de imediato em casos de urgência. O serviço deverá ser realizado por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Apresentar cópias legíveis dos laudos ao fiscal do contrato.

12. CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA - DOS FUNCIONÁRIOS

12.1. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente funcionários que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental;

12.2. O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade do **CONCESSIONÁRIO**, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

12.3. Será responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a boa apresentação de seus funcionários, os quais deverão estar uniformizados; asseados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos e/ou joias, etc.); sem maquiagem; devidamente identificados, calçados adequadamente, portando, inclusive, Equipamento de Proteção Individual – EPI, tais como botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.

12.4. Os uniformes dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA** seguirão os seguintes padrões:

- a) Camisa de botão manga curta, cor branca, com a logomarca de identificação da empresa;
- b) Calças compridas cor branca;
- c) Avental longo na cor branca;
- d) Proteção para cabelo (gorro ou touca descartável);
- e) Luvas descartáveis;
- f) Máscaras descartáveis;
- g) Meias brancas;
- h) Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.

12.5. É proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da **CONCEDENTE** durante a execução dos serviços mencionados, assim como a subcontratação total ou parcial dos serviços objeto deste contrato, com exceção de itens da panificação.

12.6. O funcionário, na função de caixa, não poderá servir ou manipular alimentos.

12.7. Os funcionários deverão realizar semestralmente os exames periódicos e passar por avaliação de médico trabalhista.

12.8. Os funcionários que executam ou venham a executar os serviços decorrentes deste contrato, possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a **CONCESSIONÁRIA**, sendo esta responsável pelo pagamento dos salários e demais vantagens e recolhimentos de todas as obrigações e tributos pertinentes, cabendo-lhe também, a competência para responder por quaisquer ações porventura impetradas por seus empregados, junto ao Poder Judiciário.

12.9. É dever da **CONCESSIONÁRIA** responsabilizar-se pelo transporte do funcionário, bem como, por seu retorno, de sua residência até as dependências da **CONCEDENTE**, por meios próprios, em caso de paralisação dos transportes coletivos, e também nas situações, em que se faça necessário a execução de serviços em regime extraordinário.

12.10. A **CONCESSIONÁRIA** deverá substituir no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sempre que exigido pela **CONCEDENTE**, qualquer funcionário cuja atuação, permanência ou comportamento sejam prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios a disciplina da organização ou no interesse do serviço público.

12.11. Cabe a **CONCESSIONÁRIA** dar ciência, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.

12.12. A **CONCESSIONÁRIA** deverá retirar da produção, empregados que apresentem ferimentos e doenças infectocontagiosas que possam comprometer a integridade dos usuários.

12.13. O Responsável Técnico (RT) da lanchonete deverá ser a(o) Nutricionista da **CONCESSIONÁRIA**, o qual deverá:

- a) Estar inscrito no Conselho Regional de Nutrição – CRN; b) Comparecer no local da prestação dos serviços, quando necessário, para representá-la em todos os atos pertinentes ao contrato da qual é responsável técnico;
- c) A **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar formalmente a **CONCEDENTE** a eventual alteração do titular RT.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ENTREGA DO ESPAÇO FÍSICO

13.1. Findo o prazo de vigência desse do Contrato, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência, o espaço físico que lhe foi destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

13.2. Na entrega/desocupação do espaço físico, a **CONCESSIONÁRIA** 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;
- b) Comunicar, por escrito, três dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, ao fiscal do contrato, para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação;
- c) Apresentar ao fiscal de contrato o comprovante do pagamento da GRU relacionada ao último mês da utilização do espaço físico.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

14.1 A inexecução total ou parcial do contrato ensejará sua rescisão contratual, de conformidade com os dispostos nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/83.

I - A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da **CONCEDENTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a **CONCESSIONÁRIA** com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no Processo de licitação, desde que haja conveniência para a **CONCEDENTE**;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

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

III - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

IV - A rescisão deste contrato acarretará sem prejuízo da exigibilidade de débitos anteriores da **CONCESSIONÁRIA**, inclusive por multas impostas e demais cominações estabelecidas neste instrumento, além das perdas e danos decorrentes sem prejuízo dos honorários advocatícios.

15. CLÁUSULA DECIMA SEXTA – DA PUBLICIDADE

15.1. A publicação do extrato do presente Contrato no Diário Oficial, será providenciada pela **CONCEDENTE**, em até 20 (vinte) dias após a sua assinatura.



15.2. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO Nos termos do inciso I, do Artigo 109, da Constituição Federal, o foro competente para dirimir dúvidas ou litígios decorrentes deste contrato é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Amapá. E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente instrumento em duas vias, na presença das testemunhas abaixo.

Santana-AP, de de 2019.

MARLON DE OLIVEIRA DO NASCIMENTO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAPÁ – CAMPUS SANTANA
CNPJ Nº 10.820.882/0004-38
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ Nº 00.000.000/0000-00
CONTRATADA

Testemunhas:

CPF:

CPF: