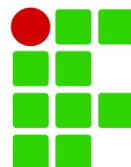


## Edital de Licitações



|                   |  |                      |                      |
|-------------------|--|----------------------|----------------------|
| Órgão Licitante:  | <input type="text"/>   |                      |                      |
| UASG:             | <input type="text"/>   | CNPJ:                | <input type="text"/> |
| Endereço:         | <input type="text"/>   |                      |                      |
| Telefone 1 (CPL): | (96) 3198-2178   | Telefone 2:          | (96) 3198-2177       |
| E-mail CPL:       | <a href="mailto:selic.macapa@ifap.edu.br">selic.macapa@ifap.edu.br</a> | Horário Atendimento: | 08:00 às 17:30       |
| Pregoeiro(a):     | Railan Andreison Amoras de Freitas                                     |                      |                      |





**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 14/2017-IFAP**

**EXCLUSIVO PARA ME E EPP**

**Processo nº 23228.000532/2017-34**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP, por intermédio deste Pregoeiro, designado pela **Portaria nº 337/2016**, torna público, para conhecimento dos interessados, que na data e horário abaixo indicados, fará realizar licitação, na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, tipo MENOR PREÇO GLOBAL**, em sessão pública virtual, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, que será regida nos termos da Lei n.º 10.520, de 17.07.2002, do Decreto nº 5.450 de 31.05.2005, do Decreto nº 3.555 de 09.08.2000, do Decreto 2.271 de 07.07.1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2 de 30.04.2008 e nº 2 de 11.10.2010, da Lei Complementar 123 de 16.12.2006, da Lei nº 11.488 de 15.06.2007, do Decreto 8.538 de 06.10.2015 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21.06.1993, conforme exposto no Termo de Referência – ANEXO I do presente edital.

**ABERTURA DA SESSÃO: 27/07/2017**

**HORÁRIO: 09:00 (horário de Brasília)**

**CÓDIGO UASG: 158150**

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

### **1. DO OBJETO**

1.1. O presente Pregão Eletrônico tem como objeto **Concessão (mediante a realização licitação do tipo Menor Preço por item, na modalidade de Pregão Eletrônico)** de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – *Campus* Oiapoque com uma área 100 m<sup>2</sup>, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria, **conforme disposto no Termo de Referência, ANEXO I deste edital.**

### **2. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

2.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos sobre a presente licitação, no prazo de até **03 (três) dias úteis anteriores** à data fixada para abertura da sessão pública.

2.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o respectivo ato convocatório, cabendo ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir a respeito no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

2.3. **Tanto o pedido de esclarecimentos quanto à impugnação do presente ato convocatório, referidos nos retromencionados subitens 2.1 e 2.2, deverão ser enviados EXCLUSIVAMENTE, através do endereço eletrônico: [selic.macapa@ifap.edu.br](mailto:selic.macapa@ifap.edu.br).**

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

### **3. DO PREÇO MÁXIMO**

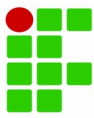
3.1. O **preço máximo por item** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá, para efeito de classificação da proposta, obedecerá aos critérios e valores apresentados no Termo de Referência.

### **4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. **Unidade Gestora (UG): 158159 – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá-Campus Macapá, Exercício 2017.**

### **5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

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



Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), conforme disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

5.2. 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.

5.3. 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.

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

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

*I – de cujo capital participe outra pessoa jurídica;*

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

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

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

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

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

*VII – que participe do capital de outra pessoa jurídica;*

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

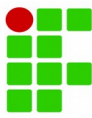
*IX – resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;*

*X – constituída sob a forma de sociedade por ações.”*

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

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

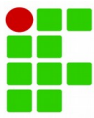
5.5.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;



- 5.5.3. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 5.5.4. Empresa cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;
- 5.5.5. 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;
- 5.5.6. 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;
- 5.5.7. Consórcio de empresa, qualquer de seja sua forma de constituição;
- 5.5.8. Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 5.5.9. Servidores deste Instituto, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93;
- 5.5.10. Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93;
- 5.5.11. 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.

## 6. DA PROPOSTA

- 6.1. 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.
- 6.2. A **licitante** deverá declarar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
  - 6.2.1. Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital e seus anexos;
  - 6.2.2. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
  - 6.2.3. 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;
  - 6.2.4. Que está enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte e atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;
  - 6.2.5. Que cumpre o disposto na Instrução Normativa SLTI nº 02/2009, quanto à Elaboração Independente de Proposta.
- 6.3. 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.
- 6.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 6.5. **A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico:**
  - 6.5.1. 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, conforme deste Edital;
  - 6.5.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.



- 6.6. 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.
- 6.7. Todas as especificações do serviço contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.8. O PREÇO OFERTADO será de exclusiva responsabilidade da **licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto, excetuada eventual repactuação.
- 6.9. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
- 6.10. Até a abertura da sessão, a **licitante** poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
- 6.11. **Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.**
- 6.12. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

## 7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 7.1. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o seguinte critério:
- 7.1.1. **6.4. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o MENOR PREÇO GLOBAL por item (Menor Preço), que corresponderá ao somatório dos valores unitários do item 8.5. do Termo de Referência, Anexo I, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.**

## 8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

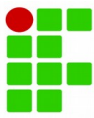
- 8.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicada no preâmbulo deste Edital, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).
- 8.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 8.3. ***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.***

## 9. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

## 10. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 10.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitações previstas no edital.
- 10.2. A **licitante** será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 10.3. Aberta a etapa competitiva, as **licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
- 10.4. A **licitante** somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.



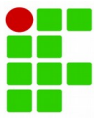
- 10.5. Durante o transcurso da sessão, as **licitantes** serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
- 10.6. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
- 10.7. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da **licitante**, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 10.8. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 10.9. 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.
- 10.10. 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](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)
- 10.11. 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.
- 10.12. Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.
- 10.13. Atendidos todos os requisitos, será classificada em primeiro lugar a **licitante** que oferecer o **MENOR PREÇO**, desde que atenda as exigências e critérios estabelecidos no presente edital.

## 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**.

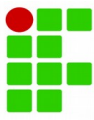
## 12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 12.1. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do PREÇO OFERTADO com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.
- 12.2. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do IFAP ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão;
- 12.3. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- 12.4. Não serão aceitas propostas com valores unitários e/ou global superior ao estimado no Termo de Referência, ou que apresentem valores simbólicos, irrisórios, de valor zero ou com preços inexequíveis e incompatíveis com preços de mercado.
- 12.5. Considerar-se-á inexequível a proposta que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 12.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexecuibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.
- 12.7. Caso haja indício de inexecuibilidade da proposta de preço, ou no caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da



Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar nos termos do §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- 12.7.1. Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
  - 12.7.2. Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;
  - 12.7.3. Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego e ao Ministério da Previdência Social;
  - 12.7.4. Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
  - 12.7.5. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
  - 12.7.6. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
  - 12.7.7. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;
  - 12.7.8. Estudos setoriais;
  - 12.7.9. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
  - 12.7.10. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços;
  - 12.7.11. Demais verificações, que porventura se fizerem necessárias.
- 12.8. Caso a proposta não seja aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.
- 12.9. **Quando solicitado pelo pregoeiro, a LICITANTE deverá encaminhar, no prazo máximo de 02 (duas) horas, a contar da referida convocação, por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasgovernamentais (comprasnet), em arquivo único, a proposta de preço adequada ao último lance, devidamente assinada em todas as suas páginas pelo responsável legal da empresa, a qual deverá conter, sob pena de não-aceitação da proposta, as seguintes informações:**
- 12.9.1. Proposta Comercial definitiva de preço unitário e total de cada item, adequados ao último lance, expresso em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, prevalecendo este último no caso divergência, admitidas apenas duas casas decimais após a vírgula, conforme ANEXO III, contendo:
    - a) Os dados de identificação deste pregão, sendo: número do pregão e número do processo, ambos constantes do preâmbulo deste edital;
    - b) Razão social completa da **licitante** e número do CNPJ, que deverão ser obrigatoriamente os mesmos constantes da documentação do SICAF;
    - c) Endereço da licitante, bem como e-mail, números de telefones e informações de identificação e contato do preposto;
    - d) As informações bancárias da CONTRATADA;
    - e) A validade da proposta, a qual não será inferior a 60 (sessenta) dias
  - 12.9.2. Declaração de compromisso e responsabilidade ambiental, social e econômica, devidamente assinada pelo responsável legal, conforme **ANEXO IV** deste Edital;
  - 12.9.3. Descrição detalhada do objeto, contendo a especificação clara e completa, ou seja, detalhamento dos serviços a serem prestados, observadas as especificações constantes do Termo de Referência;
- 12.10. ***Quando, por motivo justificado pela licitante e aceito pelo pregoeiro, os documentos e anexos exigidos poderão ser enviados através do e-mail, [Selic.macapa@ifap.edu.br](mailto:Selic.macapa@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 desclassificação.***



12.11. A **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e/ou a documentação exigida, dentro do prazo estipulado, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

### **13. DA HABILITAÇÃO**

13.1. 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.

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

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

13.2.2. 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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

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

13.2.4. 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.

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

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

13.5. Referente às condições de **habilitação econômico-financeira**, as **licitantes** deverão apresentar a seguinte documentação complementar, sob pena de inabilitação:

13.5.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

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

13.6.1. **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.**

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

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

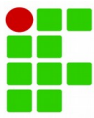
13.6.3.1. **a comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste o licitante como contratante, do contrato social do licitante em que conste o profissional como sócio, do contrato de trabalho ou, ainda, do contrato de prestação de serviços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

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

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

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





13.7. 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.

13.8. 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.

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

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

13.11. ***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.***

13.12. ***Quando, por motivo justificado pela licitante e aceito pelo pregoeiro, os documentos e anexos exigidos poderão ser enviados através do e-mail, [selic.macapa@ifap.edu.br](mailto:selic.macapa@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.***

13.13. 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.

13.14. 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.

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

13.16. 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.

13.17. 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.

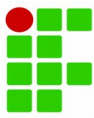
#### **14. DO RECURSO**

14.1. 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.

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

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

14.4. 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.

14.5. 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.

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

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

#### **15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

15.2. A homologação deste Pregão compete ao Diretor Geral do Campus Macapá, ou a quem for delegado tal competência.

#### **16. DO CONTRATO**

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

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

16.3. Por ocasião da emissão da nota de empenho, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se a **licitante/contratada** mantém as condições de habilitação.

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

#### **17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

17.1. Como garantia integral de todas as obrigações assumidas, inclusive indenizações a terceiros e multas que venham ser aplicadas conforme disposto no art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/93, a Adjudicatária deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, no valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor total do Contrato, dentre as seguintes modalidades:

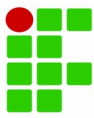
- 17.1.1. Seguro-garantia;
- 17.1.2. Fiança bancária;
- 17.1.3. Caução em dinheiro ou título da dívida pública.

17.2. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- 17.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 17.2.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 17.2.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 17.2.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

17.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 17.2.

17.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante.



- 17.5. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).
- 17.6. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº8.666, de 1993.
- 17.7. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 17.8. A garantia será considerada extinta:
- 17.8.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 17.8.2. Após o término da vigência do contrato, devendo o instrumento convocatório estabelecer o prazo de extinção da garantia, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.
- 17.9. A contratante não executará a garantia nas seguintes hipóteses:
- 17.9.1. Caso fortuito ou força maior;
- 17.9.2. Alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- 17.9.3. Descumprimento das obrigações pela contratada decorrente de atos ou fatos da Administração;
- 17.9.4. Prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração.

## **18. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

## **19. DO PAGAMENTO**

- 19.1. 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;
- 19.2. A GRU será preenchida com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG sob os dados informados pela Diretoria de Administração do Campus Oiapoque.
- 19.3. A empresa deverá, dentro de 48 horas do pagamento da guia, dar provas da quitação ao Fiscal de Contrato.
- 19.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o fornecedor beneficiário não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo IFAP, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo pagamento da nota fiscal/fatura será calculado por meio da aplicação da seguinte fórmula:

**EM = I x N x VP**, onde:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da prestação a ser paga.

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

$I = i/365$

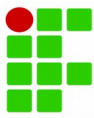
$I = (6/100)/365 \quad I = 0,00016438$

Onde i = taxa percentual anual no valor de 6%.

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 20.1. As obrigações da contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, bem como:
- 20.1.1. Arcar com as despesas diretas e indiretas com as providências necessárias à assistência técnica do objeto no período de garantia.

## **21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**



21.1. As obrigações da contratante são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **22. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

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

## **23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

- 23.2.1. Cometer fraude fiscal;
- 23.2.2. Apresentar documentação falsa;
- 23.2.3. Comportar-se de modo inidôneo.

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

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

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

- 23.4.1. Deixar de entregar a proposta e/ou a documentação exigida durante o certame;
- 23.4.2. Não manter a proposta;
- 23.4.3. Não entregar amostra, quando solicitado.

23.5. Considera-se comportamento inidôneo, para fins do disposto no subitem 23.2.3:

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

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

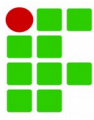
23.7. A autoridade competente levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração para a aplicação e valoração das multas, observado o princípio da proporcionalidade.

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

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

23.10. Em caso de não conseguir localizar a **licitante** ou fornecedor beneficiário, o mesmo deverá ser notificado por edital, publicado em jornal de circulação local, por um período de 3 (três) dias.

23.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



## 24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

24.3. O fornecedor beneficiário prestará as informações, bem como adotará medidas preventivas e corretivas, necessárias ao fiel cumprimento das vedações impostas pelo Decreto nº 7.203/2010.

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

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

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

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

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

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

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

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

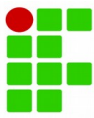
24.12. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito,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

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

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

24.15. **É de total responsabilidade da licitante responder às mensagens do Pregoeiro no Sistema eletrônico (chat) em todas as fases da licitação, no prazo máximo de 15 (quinze) minutos contados do horário da respectiva mensagem, sob pena de desclassificação.**

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



24.17. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.

24.18. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520/02; Decreto nº 3.555/00; Decreto nº 5.450/05; Decreto nº 7.892; Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/10; Lei Complementar nº 123/06; e da Lei nº 8.666/93, com suas alterações.

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

## **25. DOS ANEXOS**

25.1. É parte integrante deste Edital;

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;**

**ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO;**

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE COMERCIAL;**

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA.**

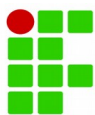
**ANEXO V - MODELO DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

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

Macapá, 04 de julho de 2017.

---

**Marcio Getulio Prado**  
Diretor Geral Campus Macapá



## PROJETO BÁSICO

### **1 – DA JUSTIFICATIVA**

#### **1.1 Para a Concessão:**

Concessão de espaço físico (bem público) para fins comerciais (lancheonete/cantina) com exploração de serviços de preparo de refeições, lanches e bebidas para os alunos, servidores e demais colaboradores do IFAP – *Campus* Oiapoque e ao público que utiliza as instalações da sede do *Campus*.

O *Campus Oiapoque* atenderá em média um público de 70 **pessoas**, incluindo alunos, docentes, pessoal administrativo, terceirizados e comunidade em geral. As atividades deste Instituto Federal/*Campus* Oiapoque compreendem a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, de licenciatura, de extensão e de capacitação para a comunidade local, os quais são oferecidos nos três turnos: matutino, vespertino e noturno. Assim, considerando a necessidade da existência de infraestrutura para o atendimento a este público, vislumbra-se o funcionamento de cantina, composta de espaço físico com a oferta de produtos de qualidade e cardápio diversificado de extrema importância para a realização das atividades realizadas na referida instituição.

### **2 – DO OBJETO**

**2.1. Concessão (mediante a realização licitação do tipo Menor Preço Global, na modalidade de Pregão Eletrônico) de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – Campus Oiapoque, com uma área de 100 m<sup>2</sup>, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria.**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR TOTAL ESTIMADO(R\$) |
|------|---|-------------------|------------|---------------------------|
| 01   | <i>Concessão de uso, a título oneroso, de espaço físico situado no IFAP – Campus Oiapoque, com uma área 100 m<sup>2</sup>, destinada à instalação de lanchonete/cantina, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de refeições e lancheria</i> | Serviço           | 01         | R\$ 66,84                 |

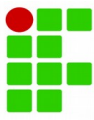
**2.2.** O *campus* Oiapoque está localizado na Rua Joaquim Caetano da Silva, nº 870 - Centro. CEP: 68.980-000 – Oiapoque-AP.

**2.3.** A indicada **Concessão Administrativa** é destinada à instalação e ao funcionamento de serviços de lanchonete/cantina, incluindo a disponibilização de mão de obra, utensílios e equipamentos que se fizerem necessários, em conformidade com o definido neste documento.

### **3 – DA CLASSIFICAÇÃO DA CONCESSÃO**

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

**3.2.** A forma de Concessão proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei



nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

#### 4 – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

**4.2.** Caso necessário, o Edital poderá solicitar a comprovação do disposto no item 4.1 e seus subitens, que poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do Edital.

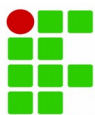
#### 5 – DO ESPAÇO FÍSICO A CONCEDER

**5.1.** O espaço físico destinado a cantina possui uma **área 100 m<sup>2</sup> (cem metros quadrados)** para a inserção da mobília necessária para o atendimento ao público, que deverá ser fornecida pela Concessionária, podendo esta retirá-la quando do término da vigência do contrato. Onde poderão ser acondicionados itens como fogão, freezers, balcão e outros equipamentos para a realização das atividades de preparo dos alimentos.

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

| Equipamento        | Quantidade mínima |
|--------------------|-------------------|
| Freezer vertical   | 2                 |
| Freezer horizontal | 1                 |





|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Geladeira                           | 1 |
| Fogão                               | 1 |
| Forno de microondas                 | 1 |
| Fritadeira elétrica                 | 1 |
| Processador                         | 1 |
| Liquidificador                      | 1 |
| Chapeira elétrica                   | 1 |
| Sanduicheira                        | 1 |
| Espremedor de fruta                 | 1 |
| Coifas                              | 1 |
| Vitrines quentes (estufa)           | 1 |
| Vitrines frias (balcão refrigerado) | 2 |
| Refresqueira                        | 1 |
| Máquina registradora                | 1 |

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

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

## **6 – DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DO FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO**

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

**6.1.1.** Em relação à previsão de público da comunidade da Instituição, estima-se para o ano de 2017 a quantidade de 200 pessoas diariamente. Atualmente, existe uma demanda de 80 pessoas no turno da manhã, 120 pessoas no turno da noite. A tarde não temos turmas atualmente.

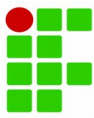
**6.2.** A Concessionária deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

**6.12. Toda a manipulação e preparação dos produtos e alimentos deve atender o estabelecido na Resolução 216 de 15 de setembro de 2004 – Anvisa e deverão ser manipulados na área concedida.**

**Dentre os pontos estabelecidos por esta norma, temos:**

- Tipo de edificação e as instalações, que devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção;
- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros para o manejo dos resíduos, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- O transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
- As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

**6.13.** A empresa Concessionária deverá elaborar um cardápio refeições, de doces, salgados, sobremesas e bebidas que comercializará em cada dia em que estiver prestando o serviço;

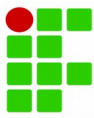
**6.14.** O cardápio poderá ser alterado de acordo com o interesse da Concedente. Os produtos do dia anterior ao do preparo não poderão ser comercializados no dia em curso;

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

**6.16.** As vitaminas e os sucos naturais deverão ser(em) servida(s) em embalagem(ns) descartável(is);



- 6.17.** Nas vitaminas, a critério do cliente, poderá ser disponibilizado o acréscimo de algum complemento alimentar, a exemplo de cereais e granola;
- 6.18.** Os produtos que estão sendo comercializados deverão ser acondicionados em condições ideais que garantam a qualidade do produto em todos os seus aspectos, de acordo com o que estabelece a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004;
- 6.19.** A critério da Concessionária, poderão ser comercializadas frutas;
- 6.20.** Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da Concessionária nas paredes ou na área de consumo. A Concessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela Assessoria de Comunicação da Concedente e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFAP – *Campus Oiapoque*;
- 6.21.** A Concessionária deverá acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo;
- 6.22.** A limpeza do espaço físico destinado a cantina será de inteira responsabilidade da Concessionária. A limpeza de mesas, cadeiras, balcões ou outras mobílias, bem como a sua higienização, serão de responsabilidade da concessionária. Da mesma forma, deverá esta manter limpos e devidamente higienizados todos os equipamentos disponibilizados no local da cantina.
- 6.23.** Fica entendido que o espaço físico destinado à limpeza será o piso interno, paredes/divisórias e outros, conforme área já especificada;
- 6.24.** Na utilização de algum espaço adicional (corredor), este será limpo de acordo com o cronograma de atividades por empresa especializada contratada para a realização do serviço de limpeza no IFAP – *Campus Oiapoque*. Havendo necessidade de ser feita alguma limpeza além desta realizada, caberá, então, a empresa que explorará os serviços de cantina realizá-la, inclusive quando solicitado pelo Fiscal do Contrato da cantina.
- 6.25.** A Concessionária deverá manter as mesas sempre limpas e higienizadas e cobertas com toalha de mesa, de preferência plástica;
- 6.26.** A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização a cada 6 (seis) meses, com data devidamente aprovada pelo Departamento de Administração e Planejamento do *Campus Oiapoque*, ou sempre que necessário, executar controle integrado de pragas, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde, para manter a higiene local do espaço;
- 6.27.** As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. em prazo previamente estabelecido;
- 6.28.** As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.
- 6.29.** A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.;
- 6.30.** Para instalação e funcionamento da lanchonete/cantina nas áreas objeto da cessão, a Concessionária vencedora deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários para a disponibilidade do serviço; mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade;
- 6.31.** Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- 6.32.** Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:



- a) água/ esgoto, b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).  
c) GLP (válvulas, conexões, etc.);

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

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

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

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

## **7 – DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO**

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

### **7.1.1 Dos Doces**

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

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

### **7.1.2 Dos Salgados**

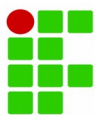
A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos salgados:

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

### **7.1.3 Sobremesas**

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

- Salada de frutas (a ser feita com frutas da época);
- Mousses de frutas;
- Pudins;



- Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta concessão.

#### **7.1.4 Alimentos Industrializados**

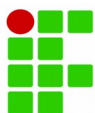
A empresa Concessionária deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:

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

#### **7.1.5 Bebidas**

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

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



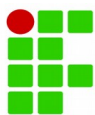
### QUADRO 1

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

### QUADRO 2

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

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



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

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

## **8 – DOS PREÇOS**

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

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

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

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

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

| <b>TABELA DE PREÇOS REFERENCIAL PRATICADOS NO MUNICÍPIO DE OIAPOQUE (LANCHE)</b> |                                     |                       |
|--|-------------------------------------|-----------------------|
| <b>ITEM</b>  | <b>PRODUTO</b>                      | <b>VALOR UNITÁRIO</b> |
| 1  | Sanduíche natural 150 gramas        | R\$ 3,67              |
| 2  | Misto Quente 150 gramas             | R\$ 3,83              |
| 3  | Pão Francês com manteiga 30 gramas  | R\$ 1,67              |
| 4  | Coxinha sabores diversos 150 gramas | R\$ 3,00              |
| 5  | Quibe                               | R\$ 3,00              |
| 6  | Sopa 400 ml (sabores diversos)      | R\$ 4,65              |
| 7  | Empada                              | R\$ 4,00              |
| 8  | Mingau 300 ml (sabores diversos)    | R\$ 3,00              |
| 9  | Pastelão 150 gramas                 | R\$ 3,00              |
| 10   | Empada 100 gramas                   | R\$ 2,83              |
| 11   | Mini pizza 150 gramas               | R\$ 4,00              |
| 12   | Bolo fatia                          | R\$ 2,83              |
| 13   | Tortas                              | R\$ 4,33              |
| 14   | Sucos natural (copo 300 ml)         | R\$ 3,00              |
| 15   | Água mineral (300 ml)               | R\$ 2,17              |
| 16   | Vitaminas                           | R\$ 4,33              |
| 17   | Café com leite (200 ml)             | R\$ 2,17              |



|    |                                   |                 |
|----|-----------------------------------|-----------------|
| 18 | Chocolate quente (200 ml)         | R\$ 2,50        |
| 19 | Refrigerante lata (350 ml)        | R\$ 3,67        |
| 20 | Refrigerante Garrafa Pet (600 ml) | R\$ 5,17        |
|    |                                   | TOTAL R\$ 66,84 |

## 9 – DOS EMPREGADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

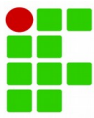
**9.13.** A Concessionária Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, caso necessário.

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

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

**9.16.** A Concessionária Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, compreendendo: calças/saia; blusas de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos; luvas de borracha para proteção do





manipulador em tarefas como lavagem de panelas e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza das áreas em que houver a concentração de lixo, manipulação de produtos químicos.

#### **10 – DOS PRAZOS**

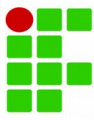
- 10.1.** O início da execução do serviço objeto da concessão de uso de espaço físico, é de no máximo 15 (quinze) dias da assinatura do contrato;
- 10.2.** A Concessionária deverá cumprir os horários de funcionamento da lanchonete, conforme estabelecido no item 6.2.1 deste documento;
- 10.3.** A vigência do contrato a ser firmado entre as partes será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, no interesse da Administração, por iguais e sucessivos períodos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, II da Lei 8.666/93.
- 10.4.** Validade da proposta é de no mínimo 60 (sessenta) dias.
- 10.5.** As empresas que não cumprirem os prazos acima estipulados sofrerão sanções da Lei 8.666/93 e suas alterações, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado pela Concessionária e reconhecido pelo IFAP.

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

- 11.1.** O valor fixo pelo direito de uso do espaço, objeto desta licitação é de **R\$ 400,00 (quatrocentos reais)**, neste valor esta incluso gastos com energia e água, que deverão ser pagos mensalmente ao Ifap/campus Oiapoque via Guia de Recolhimento da União – GRU;
- 11.2.** O valor do contrato devido será reajustado anualmente, de acordo com o IGPM da Fundação Getúlio Vargas – FGV, tendo como base a data da assinatura do contrato;
- 11.3. A prorrogação do contrato poderá ser feita nas seguintes condições:**
  - a) A empresa cumprir satisfatoriamente o objeto deste contrato;
  - b) Estar em dia com as obrigações fiscais;
  - c) Não possuir proibições para contratar com a União, em especial com o IFAP;
  - d) O contrato se mostrar vantajoso para a Concedente, por meio de pesquisa de mercado que comprove sua vantajosidade;
  - e) Atenda a necessidade e interesse da comunidade acadêmica do IFAP – *Campus* Oiapoque.
- 11.4.** A vigência do contrato a ser firmado entre as partes será de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado, no interesse da Administração, por iguais e sucessivos períodos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses.
- 11.5.** Para a renovação do contrato a Concedente poderá realizar avaliação de satisfação junto aos Docentes, Discentes e Técnicos Administrativos, sobre a qualidade dos produtos e serviços ofertados durante o período do contrato.

#### **12 – DA EMISSÃO E DO PAGAMENTO DA GRU**

- 12.1.** A GRU será emitida e paga pelo concessionário até o quinto dia útil de cada mês, com tolerância de até 05 (cinco) dias, sob pena de multa, juros e correção pertinentes;
- 12.2.** A GRU será preenchida com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG sob os dados informados pelo Departamento de Administração e Planejamento do *Campus* Oiapoque.
- 12.3.** A empresa deverá, dentro de 48 horas do pagamento da guia, dar provas da quitação ao Fiscal de Contrato.
- 12.4.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento



até a data do efetivo pagamento, à taxa de 12% (doze por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

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

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

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

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

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

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

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

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

### **14 – DA VISTORIA PRÉVIA**

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

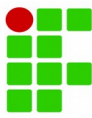
14.2. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Licitação, ficando, contudo, as Licitantes cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face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

### **15 – DOS DEVERES DA CONCESSIONÁRIA**

**15.1. A Concessionária** obriga-se a:

- a) utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida no objeto do Contrato;
- b) pagar, regulamente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso objeto do Contrato;
- c) obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a concessão de uso se destina;
- d) disponibilizar os horários para atendimento aos usuários;
- e) cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que onerem a atividade vinculada à mencionada concessão de uso, eximindo a Concedente de quaisquer dessas responsabilidades;
- f) não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);

- g) manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada concessão de uso de bem;
- h) cumprir as disposições dos regulamentos internos do IFAP;
- i) não usar o nome do Instituto Federal do Amapá para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- j) arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à Concedente ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
- k) manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- l) permitir que a Concedente realize as ações de fiscalização da execução do Contrato e acolher as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;
- m) não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- n) disponibilizar serviços de lancheria, à comunidade interna e externa do IFAP – *Campus* Oiapoque;
- o) manter o perfeito funcionamento dos equipamentos, a fim de garantir a prestação contínua e ininterrupta dos serviços oferecidos;
- p) manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas do local explorado;
- q) dispor de recipientes adequados ao recolhimento do lixo, sendo de sua inteira responsabilidade efetuar, diariamente, a sua remoção ao ponto de coleta geral, determinado pela Concedente;
- r) atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do espaço físico locado, como: trocas de lâmpadas internas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da Concedente, colocados à sua disposição;
- s) horário de funcionamento compreenderá o período das 7:15 às 22 horas, diariamente, de segunda a sexta-feira. Nos finais de semana e feriados em que existam atividades programadas, este horário deverá ser igualmente cumprido;
- t) não havendo programações específicas para os finais de semana e/ou feriados, a Concessionária poderá, a seu critério, manter suas atividades no local, nos mesmos horários definidos no item anterior;
- u) instalar os seus próprios equipamentos que serão necessários à execução do objeto desta licitação num prazo máximo de 10 dias corridos da emissão da ordem de serviço;
- v) A Concessionária deverá responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário para a execução do objeto;
- x) efetuar a imediata substituição de qualquer empregado dentro de 24h (vinte e quatro horas) que, tenha comportamentos inidôneos com alunos, servidores ou empregados terceirizados, ou, ainda, interferindo nas atividades desenvolvidas dentro da entidade;
- w) manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's, quando necessário;
- y) fornecer a mão de obra necessária, e de acordo com a legislação trabalhista, para a perfeita execução do objeto desta licitação;
- z) implantar de forma adequada, o planejamento, a execução e a supervisão dos serviços, de forma a obter a efetividade do objeto concedido;
- a1) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme legislação vigente;
- b1) assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seu(s) preposto(s);
- c1) responsabilizar-se integralmente pelos serviços prestados, nos termos da legislação vigente;
- d1) adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:
- a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;



- b) Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- c) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- d) Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

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

## **16 – DOS DEVERES DA CONCEDENTE**

**16.1.** A **Concedente** obriga-se a:

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

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

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

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

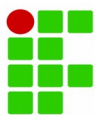
**17.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto básico e Edital da Licitação.

**17.4.** Não obstante a Licitante Vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, ao IFAP – *Campus* Oiapoque reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por fiscal designado;

**17.5.** O Fiscal de Contrato da concedente deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

**17.6.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto básico e Edital e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993;

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



## 19. DO CONTRATO

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

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

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

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

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

## 20. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE DE PREÇOS

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

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

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

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

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

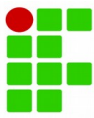
## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

21.2. Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer das situações prevista no art. 78, incisos I a XI da Lei nº 8.666/93, a administração poderá aplicar as seguintes penalidades, sendo que as previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II:

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

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



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

**21.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada;

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

**21.4.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

**22.1.** No julgamento das propostas, após a etapa de lances, a classificação se dará em ordem crescente dos preços apresentados, sendo considerada vencedora a proposta que cotar o **MENOR PREÇO GLOBAL por item (Menor Preço de Cardápio), que corresponderá ao somatório dos valores unitários do item 8.5.**

**22.2.** O lançamento dos valores da proposta inicial no sistema Comprasnet é de responsabilidade do LICITANTE, qualquer falha ou erro no lançamento implicará na desclassificação da proposta tendo como justificativa valores irrisórios ou erro material.

**22.3.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de Habilitação, o pregoeiro examinará a melhor proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital. Também nessa etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**22.4.** Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, após a habilitação e julgamento de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço, e o licitante será declarado vencedor, sendo convocado para assinatura do Contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido neste Edital.

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

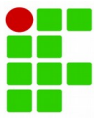
**22.6.** O pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências, julgadas necessárias à análise das propostas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

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

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

**22.9.** Na fase de Aceitação da Proposta, o Pregoeiro poderá solicitar ao licitante vencedor a reapresentação de sua proposta comercial, caso detecte falha sanável na mesma.

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



### 23 – DO ENVIO DA PROPOSTA

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

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

### 24 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

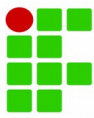
**24.1.** No caso de fornecimento de produtos deverão constar, em suas embalagens, descrições e especificações na língua portuguesa, ou apresentar rótulo com as mesmas características.

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

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

Macapá-AP, 06 de abril de 2017.

| RESPONSÁVEL PELO PROJETO BÁSICO  | APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO  |
|--|--|
| <p><b>MÁRCIO LUIS GÓES DE OLIVEIRA</b><br/>Diretor Administrativo – <i>Campus</i> Macapá<br/><i>Portaria nº 589/2016/GR/IFAP</i></p> | <p>( ) Aprovo e autorizo abertura de Processo Administrativo<br/>( ) Não aprovo</p>                                    |
| <p><b>LUTEMBERG FRANCISCO DE ANDRADE SANTANA</b><br/>Diretor do <i>Campus Avançado de Oiapoque</i></p>                               | <p><b>Dejildo Roque de Brito</b><br/>Diretor Geral – <i>Campus</i> Macapá<br/><i>Portaria nº 1501/2016/GR/IFAP</i></p> |



## ANEXO II

### MINUTA DE CONTRATO

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

**CONCEDENTE: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP/CAMPUS MACAPÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 10.820.882/0002-76, sediada em Macapá-AP, na Rodovia BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, neste ato representado por seu Diretor Geral, Professor **MARCIO GETULIO PRADO DE CASTRO**, portadora da carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado nesta cidade, com delegação de competência através da Portaria nº 1.501/2016.

**CONCESSIONÁRIA:** \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº 00.000.000/0001-00, sediada em \_\_\_\_\_, na Rua \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu Procurador, Senhor \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 O presente contrato tem por fundamento legal o disposto na **Lei n.º 10.520, de 17.07.2002**, pelos **Decretos nº 3.555 de 08.08.2000**, **Decreto nº 5.450 de 31.05.2005**, **Lei Complementar nº 123 de 16.12.2006** e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21.06.1993, o que consta nos autos do processo nº 23228.00\_\_\_\_\_/2016-\_\_\_\_-Concessão de Uso de Espaço Público e os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º 0\_\_\_\_\_/2016-IFAP, ao qual se vincula.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

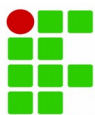
2.1. O presente contrato tem como objeto a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, destinada a instalação de lanchonete/cantina no Campus Macapá, de acordo com a especificação contida na cláusula nona do presente instrumento;

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

#### CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

3.1. A vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo ser estendido por mútuo acordo





entre as partes, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da lei nº 8.666/1993;

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

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR**

3.1. A concessão de uso será remunerada, sendo o valor mensal de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ reais), conforme o resultado do pregão eletrônico nº \_\_/2017;

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA OITAVA – DOS PREÇOS DOS PRODUTOS OFERTADOS**

8.1. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado, de acordo com o item 8.5. do Termo de Referência, da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão;

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

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

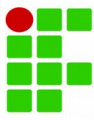
8.4. A concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

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

#### **CLÁUSULA NONA – DO ESPAÇO FÍSICO CONCEDIDO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO**



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

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

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

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

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

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

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

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

**VP** = valor da parcela em atraso;

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

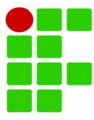
11.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, podendo ser exercidos por um ou mais representantes da concedente, especialmente designados, na forma dos artigos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

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

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

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

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



11.6. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste contrato, Edital e legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da lei nº 8.666/1993;

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES**

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

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

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

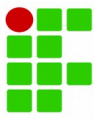
12.2.2. Multa de mora no percentual correspondente a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor total da concessão, por dia de inadimplência, até 30 (trinta) dias de atraso no início da prestação do serviço, caracterizando inexecução parcial;

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

12.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a concessionária vencedora ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada;

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

12.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES**

14.1. O valor do contrato devido será reajustado anualmente de acordo com o IGPM da Fundação Getúlio Vargas – FGV, tendo base a data da assinatura do contrato, de acordo com o disposto na cláusula décima quarta;

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

14.2.1. A empresa cumprir satisfatoriamente o objeto deste contrato;

14.2.2. Estar em dia com as obrigações fiscais;

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

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

14.2.5. Atenda a necessidade e interesse da comunidade acadêmica do IFAP – Campus Macapá;

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

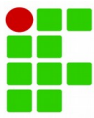
14.4. O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos previstos no artigo 65 da lei nº 8.666/1993.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE DE PREÇOS**

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

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

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



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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. Este contrato vincula-se ao instrumento convocatório do processo nº 23228.00\_\_\_\_\_/2016-33, Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2016 e à proposta do vencedor, regulando-se pelas suas cláusulas e preceitos do Direito Público, aplicando-lhe, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições do Direito Privado, obrigando-se as partes a executar fielmente os dispostos neste instrumento;

16.2. A legislação aplicável à execução deste contrato e especialmente nos casos omissos será a lei 8.666/1993.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

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

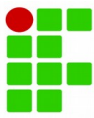
E, por estarem assim justas e acertadas foi celebrado o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, o qual, depois de lido e achado conforme, perante três testemunhas, a todo o ato presentes, vai pelas partes assinado.

Macapá-AP, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

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

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

CPF \_\_\_\_\_

CPF \_\_\_\_\_

**ANEXO III**

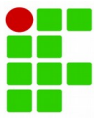
**MODELO DE PLANILHA PARA PROPOSTA COMERCIAL**

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

DATA DA PROPOSTA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_\_\_.

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



**ANEXO IV**

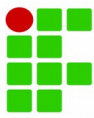
**DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA**  
(PAPEL TIMBRADO OPCIONAL)

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

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

Em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal do licitante)



**ANEXO V**  
**MODELO DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

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

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

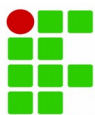
Local e data

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

Visto:

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo  
(representante do Campus Macapá/IFAP)





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

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. \_\_/201\_

(nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo, telefone, fax e e-mail atualizados), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, declara, para fins do disposto no Pregão Eletrônico nº \_\_/201\_, fornecer e instalar no espaço designado LANCHONETE NO CAMPUS MACAPÁ os equipamentos mínimos obrigatórios listados abaixo, bem como todos os equipamentos necessários para o bom funcionamento da LANCHONETE.

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

Local e data

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