

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2018

(Processo Administrativo n° 23462.000602/2018-62)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, Campus Itabaiana, sob CNPJ: 10.728.444/0005-25, por meio da Coordenadoria de Licitações, localizado na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/n°, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor lance, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, da Instrução Normativa nº 02/2010/SLTI/MPOG, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 18/09/2018

Horário: 09:00h

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

#### 1. DO OBJETO

- O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão de uso de área física (38,19 m²), localizada na sede do IFS/Campus Itabaiana na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/nº, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543, para a exploração dos serviços de Restaurante/Cantina/Lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A proposta mais vantajosa será aquela que apresentar o **MENOR LANCE** (COLUNA B).
- **1.2.1.** Para melhor entendimento, tecemos o seguinte <u>exemplo:</u> se o licitante estiver disposto a pagar a título de concessão mensal o valor de 652,97 (COLUNA A) referente à Taxa de Utilização deverá registrar no sistema o LANCE de número 98 (COLUNA B).



- **1.2.2.** Se, posteriormente, o licitante quiser aumentar o valor de 652,97 (COLUNA A) para 703,68 (COLUNA A), deverá registrar no sistema o LANCE de número 90 (COLUNA B), e assim por diante.
- **1.2.3.** Segue abaixo tabela contendo os valores que deverão ser lançados no sistema (COLUNA B), de acordo com o LANCE respectivo a ser dado:

COLUNA A	COLUNA B	
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET	
640,29	100,00	
646,63	99,00	
652,97	98,00	
659,31	97,00	
665,65	96,00	
671,99	95,00	
678,33	94,00	
684,67	93,00	
691,01	92,00	
697,35	91,00	
703,68	90,00	
710,02	89,00	
716,36	88,00	
722,70	87,00	
729,04	86,00	
735,38	85,00	
741,72	84,00	
748,06	83,00	
754,40	82,00	
760,74	81,00	
767,08	80,00	
773,42	79,00	
779,76	78,00	
786,10	77,00	
792,44	76,00	
798,78	75,00	
805,12	74,00	
811,46	73,00	
817,80	72,00	



COLUNA A	COLUNA B		
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET		
824,14	71,00		
830,47	70,00		
836,81	69,00		
843,15	68,00		
849,49	67,00		
855,83	66,00		
862,17	65,00		
868,51	64,00		
874,85	63,00		
881,19	62,00		
887,53	61,00		
893,87	60,00		
900,21	59,00		
906,55	58,00		
912,89	57,00		
919,23	56,00		
925,57	55,00		
931,91	54,00		
938,25	53,00		
944,59	52,00		
950,93	51,00		
957,26	50,00		
963,60	49,00		
969,94	48,00		
976,28	47,00		
982,62	46,00		
988,96	45,00		
995,30	44,00		
1.001,64	43,00		
1.007,98	42,00		
1.014,32	41,00		
1.020,66	40,00		
1.027,00	39,00		
1.033,34	38,00		
1.039,68	37,00		
1.046,02	36,00		



COLUNA A	COLUNA B	
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET	
1.052,36	35,00	
1.058,70	34,00	
1.065,04	33,00	
1.071,38	32,00	
1.077,72	31,00	
1.084,05	30,00	
1.090,39	29,00	
1.096,73	28,00	
1.103,07	27,00	
1.109,41	26,00	
1.115,75	25,00	
1.122,09	24,00	
1.128,43	23,00	
1.134,77	22,00	
1.141,11	21,00	
1.147,45	20,00	
1.153,79	19,00	
1.160,13	18,00	
1.166,47	17,00	
1.172,81	16,00	
1.179,15	15,00	
1.185,49	14,00	
1.191,83	13,00	
1.198,17	12,00	
1.204,51	11,00	
1.210,84	10,00	
1.217,18	9,00	
1.223,52	8,00	
1.229,86	7,00	
1.236,20	6,00	
1.242,54	5,00	
1.248,88	4,00	
1.255,22	3,00	
1.261,56	2,00	
1.267,90	1,00	



- **1.3.** Na tabela acima, cada lance (COLUNA B) corresponde a um valor definido (COLUNA A), que será utilizado para a fixação da Taxa Mensal de Utilização a ser paga pelo licitante vencedor, conforme item 8 do Termo de Referência.
- **1.4.** A CONCESSIONÁRIA providenciará a implantação de medidores individuais de água e energia elétrica para medição do consumo no espaço a ser concedido, ficando responsável por todas as despesas decorrentes deste processo e pelo pagamento das faturas mensais, visto que não estão inclusas no valor da concessão.
- **1.5.** Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no *campus*, superiores a 10 (dez) dias, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

# 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**2.1.** A presente contratação não importa em dispêndio financeiro por parte da Administração Pública.

#### 3. DO CREDENCIAMENTO

- **3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- **3.2.** O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <u>www.comprasgovernamentais.gov.br</u>, com a solicitação de *login* e senha pelo interessado.
- **3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- **3.4.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação,



responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

# 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- **4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados 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, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa nº 02/2010/SLTI/MP.
- **4.2.** Não poderão participar desta licitação os interessados:
- **4.2.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- **4.2.2.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- **4.2.3.** Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- **4.2.4.** Que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- **4.2.5.** Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- **4.3.** Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
- **4.4.** Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:



- **4.4.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49.
- **4.4.1.1.** A assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;
- **4.4.2.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- **4.4.3.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- **4.4.4.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- **4.4.5.** Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa nº 02/2009/SLTI/MP;

#### 5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- **5.1.** O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- **5.2.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- **5.3.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- **5.4.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de



negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

- **5.5.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- **5.6.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- **5.6.1.** Valor total do item;
- **5.7.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONCESSIONÁRIA.
- **5.8.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- **5.9.** Em se tratando de Microempreendedor Individual MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- **5.10.** Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).
- **5.11.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

# 6. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- **6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- **6.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital,



contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

- **6.2.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- **6.2.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- **6.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- **6.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- **6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- **6.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor/total do item.
- **6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **6.7.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1,00 (um inteiro), sendo vedada a utilização de números decimais.
- **6.7.1.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.
- **6.7.2.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- **6.8.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- **6.8.1.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos



- **6.9.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- **6.10.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- **6.11.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- **6.12.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- **6.13.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- **6.14.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- **6.15.** Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- **6.16.** Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



- **6.17.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- **6.18.** Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- **6.18.1** Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

#### 7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- **7.1.** Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- **7.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII–A da Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES/MPDG, que:
- **7.2.1.** Contenha vício insanável ou ilegalidade;
- **7.2.2.** Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- **7.2.3.** Apresentar lance final inferior ao lance mínimo fixado, ou que apresentar lance manifestamente inexequível;
- **7.2.4.** Não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.
- **7.3.** Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance 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.

- **7.4.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no Anexo VII–A, item 9.4 da Instrução Normativa n° 05/2017/SEGES/MPDG, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- **7.5.** Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.
- **7.6.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- **7.7.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- **7.7.1.** O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- **7.8.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- **7.9.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- **7.10.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- **7.10.1.**Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- **7.10.2.**A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.



**7.11.** Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

# 8. DA HABILITAÇÃO

- **8.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- **8.1.1.** SICAF;
- **8.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<u>www.portaldatransparencia.gov.br/</u>);
- **8.1.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (<a href="https://www.cnj.jus.br/improbidade.adm/consultar\_requerido.php">www.cnj.jus.br/improbidade</a> adm/consultar\_requerido.php</a>).
- 8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU;
- **8.1.5.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 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.
- **8.1.6.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- **8.2.** O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores SICAF, em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto arts. 4°, *caput*, 8°, § 3°, 13, 14 e 43 da Instrução Normativa nº 02/2010/SLTI/MPOG.



- **8.2.1.** Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- **8.2.2.** Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar no prazo de 2 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- **8.3.** Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa nº 02/2010/SLTI/MPOG, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

#### 8.4. Habilitação jurídica:

- **8.4.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- **8.4.2.** Em se tratando de Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.portaldoempreendedor.gov.br">www.portaldoempreendedor.gov.br</a>;
- **8.4.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- **8.4.4.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores:



- **8.4.5.** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio DNRC;
- **8.4.6.** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- **8.4.7.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- **8.4.8.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- **8.4.9.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### 8.5. Regularidade fiscal e trabalhista:

- **8.5.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- **8.5.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.5.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



- **8.5.4.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII–A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- **8.5.5.** Caso o licitante detentor do menor lance seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- **8.6.** A título de qualificação econômico-financeira, também deverá ser apresentada a certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- **8.7.** As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:
- **8.7.1.** Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII–A da Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES/MPDG, ou caso opte por não realiza-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).
- **8.8.** Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação, conforme item 10.5 do Anexo VII–A da Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES/MPDG:
- **8.8.1.** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos artigos 4°, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2° a 6° da Lei n. 5.764, de 1971;
- **8.8.2.** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual DRSCI;
- **8.8.3.** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;



- **8.8.4.** O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- **8.8.5.** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- **8.8.6.** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- **8.8.7.** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- **8.9.** O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- **8.10.** Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (*upload*), no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do *e-mail colic.itabaiana@ifs.edu.br*. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 3 (três) dias úteis, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (*upload*) ou e-mail.



- **8.11.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- **8.11.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- **8.12.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- **8.13.** A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- **8.14.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- **8.15.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- **8.16.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- **8.17.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.



### 9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- **9.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:
- **9.1.1.**Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- **9.1.2.**Quando houver erro na aceitação do lance melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123, de 2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- **9.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- **9.2.1.**A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou ainda e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- **9.2.2.**A convocação feita por *e-mail* dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

#### 10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- **10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- **10.1.1.**Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- **10.1.2.** Apresentar a proposta, devidamente ajustada ao lance vencedor, conforme ANEXO III.



- **10.1.3.**Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- **10.2.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à CONCESSIONÁRIA, se for o caso.
- **10.2.1.**Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONCESSIONÁRIA.

#### 11. DOS RECURSOS

- **11.1.** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- **11.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- **11.2.1.**Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- **11.2.2.**A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- **11.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.



- **11.3.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **11.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

# 12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- **12.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- **12.2.** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

# 13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

**13.1.** Não será exigida garantia da execução do contrato, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### 14. DO TERMO DE CONTRATO

- **14.1.** Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da CONCEDENTE até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.
- **14.2.** Previamente à contratação, a Administração realizará consulta "on line" ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- **14.2.1.**Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, a CONCESSIONÁRIA deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.



- **14.3.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.
- **14.4.** O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

### 15. DO REAJUSTE

**15.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

# 16. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

**16.1.** Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

# 17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

**17.1.** As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são as estabelecidas no Termo de Referência.

# 18. DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

- **18.1.** A CONCESSIONÁRIA recolherá via GRU o valor fixado da Taxa Mensal de Utilização até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência.
- **18.2.** Nos casos de eventuais atrasos de recolhimento da taxa de utilização, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a



data de seu vencimento até o efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

I= (TX/100) 365

 $EM = I \times N \times VP$ , sendo:

I = índice de atualização financeira;

TX= Percentual de taxa de juros de mora anual;

EM=Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

### 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **19.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- **19.1.1.**Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.1.2. Apresentar documentação falsa;
- **19.1.3.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- **19.1.4.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.5. Não mantiver a proposta;
- 19.1.6. Cometer fraude fiscal;
- **19.1.7.** Comportar-se de modo inidôneo;
- **19.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.



- **19.3.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- **19.3.1.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- **19.3.2.** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- **19.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- **19.5.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- **19.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- **19.7.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- **19.8.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

# 20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- **20.1.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- **20.2.** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo *e-mail colic.itabaiana@ifs.edu.br* ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/n°, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543.
- **20.3.** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.



- **20.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- **20.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via *internet*, no endereço indicado no Edital.
- **20.6.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- **20.7.** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

### 21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **21.1.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- **21.2.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **21.3.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **21.4.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- **21.5.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.



- **21.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- **21.7.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- **21.8.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- **21.9.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <u>www.comprasgovernamentais.gov.br</u> e <u>www.ifs.edu.br</u>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/nº, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543, nos dias úteis, no horário das 8h às 12h e das 13h às 16h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- **21.10.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 21.10.1. ANEXO I Termo de Referência;
- 21.10.2. ANEXO II Minuta do Termo de Contrato;
- **21.10.3.** ANEXO III Modelo de Proposta.

Itabaiana/SE, 21 de agosto de 2018.

**Davidson França Menezes** Gerente de Administração



### ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 23462.000602/2018-62

### 1. DO OBJETO

- **1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão de uso de área física (38,19 m²), localizada na sede do IFS/*Campus* Itabaiana na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/nº, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543, para a exploração dos serviços de Restaurante/Cantina/Lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- **1.2.** A proposta mais vantajosa será aquela que apresentar o **MENOR LANCE** (COLUNA B).
- **1.2.1.** Para melhor entendimento, tecemos o seguinte <u>exemplo</u>: se o licitante estiver disposto a pagar a título de concessão mensal o valor de 652,97 (COLUNA A) referente à Taxa de Utilização deverá registrar no sistema o LANCE de número 98 (COLUNA B).
- **1.2.2.** Se, posteriormente, o licitante quiser aumentar o valor de 652,97 (COLUNA A) para 703,68 (COLUNA A), deverá registrar no sistema o LANCE de número 90 (COLUNA B), e assim por diante.
- **1.2.3.** Segue abaixo tabela contendo os valores que deverão ser lançados no sistema (COLUNA B), de acordo com o LANCE respectivo a ser dado:

COLUNA A	COLUNA B	
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET	
640,29	100,00	
646,63	99,00	
652,97	98,00	
659,31	97,00	
665,65	96,00	
671,99	95,00	
678,33	94,00	
684,67	93,00	
691,01	92,00	
697,35	91,00	



COLUNA A	COLUNA B	
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET	
703,68	90,00	
710,02	89,00	
716,36	88,00	
722,70	87,00	
729,04	86,00	
735,38	85,00	
741,72	84,00	
748,06	83,00	
754,40	82,00	
760,74	81,00	
767,08	80,00	
773,42	79,00	
779,76	78,00	
786,10	77,00	
792,44	76,00	
798,78	75,00	
805,12	74,00	
811,46	73,00	
817,80	72,00	
824,14	71,00	
830,47	70,00	
836,81	69,00	
843,15	68,00	
849,49	67,00	
855,83	66,00	
862,17	65,00	
868,51	64,00	
874,85	63,00	
881,19	62,00	
887,53	61,00	
893,87	60,00	
900,21	59,00	
906,55	58,00	
912,89	57,00	
919,23	56,00	
925,57	55,00	
931,91	54,00	



COLUNA A	COLUNA B	
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET	
938,25	53,00	
944,59	52,00	
950,93	51,00	
957,26	50,00	
963,60	49,00	
969,94	48,00	
976,28	47,00	
982,62	46,00	
988,96	45,00	
995,30	44,00	
1.001,64	43,00	
1.007,98	42,00	
1.014,32	41,00	
1.020,66	40,00	
1.027,00	39,00	
1.033,34	38,00	
1.039,68	37,00	
1.046,02	36,00	
1.052,36	35,00	
1.058,70	34,00	
1.065,04	33,00	
1.071,38	32,00	
1.077,72	31,00	
1.084,05	30,00	
1.090,39	29,00	
1.096,73	28,00	
1.103,07	27,00	
1.109,41	26,00	
1.115,75	25,00	
1.122,09	24,00	
1.128,43	23,00	
1.134,77	22,00	
1.141,11	21,00	
1.147,45	20,00	
1.153,79	19,00	
1.160,13	18,00	
1.166,47	17,00	



COLUNA A	COLUNA B
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	VALOR DO LANCE que deverá ser inserido no sistema COMPRASNET
1.172,81	16,00
1.179,15	15,00
1.185,49	14,00
1.191,83	13,00
1.198,17	12,00
1.204,51	11,00
1.210,84	10,00
1.217,18	9,00
1.223,52	8,00
1.229,86	7,00
1.236,20	6,00
1.242,54	5,00
1.248,88	4,00
1.255,22	3,00
1.261,56	2,00
1.267,90	1,00

- **1.3.** Na tabela acima, cada lance (COLUNA B) corresponde a um valor definido (COLUNA A), que será utilizado para a fixação da Taxa Mensal de Utilização a ser paga pelo licitante vencedor, conforme item 8 deste Termo de Referência;
- **1.4.** A CONCESSIONÁRIA providenciará a implantação de medidores individuais de água e energia elétrica para medição do consumo no espaço a ser concedido, ficando responsável por todas as despesas decorrentes deste processo e pelo pagamento das faturas mensais, visto que não estão inclusas no valor da concessão.
- **1.5.** Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no *campus*, superiores a 10 (dez) dias, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

# 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** A concessão de uso de área física para prestação de serviços de Restaurante/Cantina/Lanchonete é necessária para proporcionar o fornecimento de



lanches e refeições, no local de trabalho e/ou estudo, de qualidade e a preços acessíveis aos discentes e servidores, empregados terceirizados, bolsistas e estagiários a serviço do IFS/*Campus* Itabaiana.

# 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- **3.1.** Os serviços a serem concedidos se enquadram como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.
- **3.2.** Os serviços a serem concedidos enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- **3.3.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

# 4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- **4.1.** Os serviços serão executados por empresa especializada no ramo de Restaurante/Cantina/Lanchonete na preparação e distribuição de alimentos de segunda a sexta-feira e nos sábados letivos, ressalvados os dias em que não houver expediente no IFS/*Campus* Itabaiana.
- **4.2.** O atendimento deverá ser realizado diretamente no balcão do Restaurante/Cantina/Lanchonete nos horários especificados.
- **4.3.** O atendimento aos clientes se iniciará no horário de 07h00 com término às 21h, de forma ININTERRUPTA:
- **4.3.1.** O horário de funcionamento do Restaurante/Cantina/Lanchonete e o fornecimento dos itens especificados no subitem 5.4. deste Termo de Referência, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFS/*Campus* Itabaiana, desde que, acordado entre as partes.



- **4.4.** Manter afixado no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete a tabela de preços dos produtos oferecidos.
- **4.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em quantidade adequada, os materiais relacionados abaixo:
- **4.5.1.** Saches de sal;
- **4.5.2.** Saches de açúcar;
- **4.5.3.** Saches de adoçante;
- **4.5.4.** Saches de ketchup;
- **4.5.5.** Saches de mostarda;
- 4.5.6. Saches de maionese;
- **4.5.7.** Palitos em embalagens individuais;
- **4.5.8.** Canudos flexíveis em embalagens individuais;
- **4.5.9.** Guardanapos de papel em suportes;
- **4.5.10.** Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- 4.5.11. Copos;
- **4.5.12.** Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;
- 4.5.13. Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stévia);
- **4.5.14.** "Dispenser" de álcool em gel para higienização das mãos.
- **4.6.** O IFS/*Campus* Itabaiana poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a CONCESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.
- **4.7.** A CONCESSIONÁRIA disponibilizará, quando solicitado pela CONCEDENTE nutricionista cadastrado e/ou prestador de serviço de acordo com a legislação vigente e registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região.



- **4.8.** É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete do IFS/*Campus* Itabaiana.
- **4.9.** Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados e com proteção para cabelos e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:
- 4.9.1. Será exigido dos funcionários, o uso de calçados fechados;
- **4.9.2.** Não será permitido o uso de "bonés" como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.
- **4.9.3.** Procedimentos a serem adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente:
- **4.9.3.1.** Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do Restaurante/Cantina/Lanchonete;
- **4.9.3.2.** Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva do IFS/*Campus* Itabaiana;
- **4.9.3.3.** Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;
- **4.9.3.4.** Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;
- **4.9.3.5.** Disponibilizar "dispenser" de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, "dispenser" de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados do Restaurante/Cantina/Lanchonete:
- **4.9.3.6.** Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área do Restaurante/Cantina/Lanchonete trimestralmente:
- **4.9.4.** A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo:



OBJETO	FREQUÊNCIA	DILUIÇÃO E TEMPO
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70º GL
Geladeira e freezer	Diária	Detergente neutro e álcool a 70º GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de lnox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de Gordura	Quinzenal	Produtos típicos para esse fim.
Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70º GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

- **4.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá lavar os panos de chão fora do ambiente do Restaurante/Cantina/Lanchonete e em local específico a ser informado pelo IFS/*Campus* Itabaiana:
- **4.10.1.**O provimento, manutenção e lavação de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e não poderão ser higienizados e passados nas dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete.
- **4.11.** Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
- **4.12.** Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:
- **4.12.1.** Acondicionar os alimentos em geladeira balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;
- **4.12.2.**Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas "*in natura*", contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio especificado no subitem 5.4;
- **4.12.3.**Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergilas em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;



- **4.12.4.** Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;
- **4.12.5.**Os alimentos expostos no balcão deverão ser identificados por meio de *displays* de acrílico com visor duplo;
- **4.12.6.** Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
- 4.12.7. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;
- **4.12.8.** Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;
- **4.12.9.**Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;
- **4.13.** Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.
- **4.14.** A CONCESSIONÁRIA poderá utilizar o sistema de comanda eletrônica cartão de consumo em ABS e PVC laminado de alta qualidade e durabilidade com código de barras e numeração sequencial:
- **4.14.1.**Na comanda eletrônica deverá ser impresso, no mínimo, a logomarca do Restaurante/Cantina/Lanchonete, telefone de contato, número da comanda e número do contrato, podendo ser incluídos outros dados que a CONCESSIONÁRIA entender importantes.
- **4.14.2.** A instalação do sistema de comanda eletrônica é de responsabilidade e ônus da CONCESSIONÁRIA.
- **4.15.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;
- **4.16.** Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;

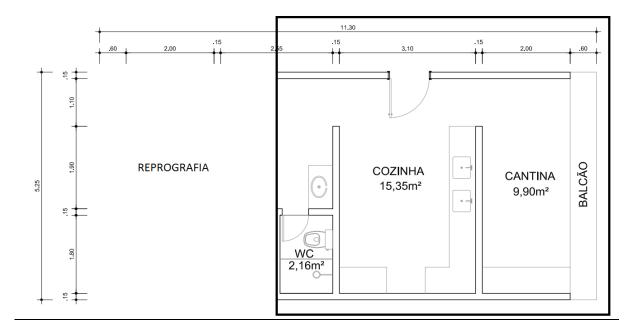


- **4.17.** Todos os utensílios fornecidos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;
- **4.18.** A CONCESSIONÁRIA disponibilizará caixa registradora e deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela:
- **4.18.1.** A máquina registradora deverá ser aprovada pelo órgão competente do Governo do Estado de Sergipe.

# 5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- **5.1.** O espaço físico a ser explorado pela CONCESSIONÁRIA possui as seguintes características:
- 5.1.1. Área construída de 38,19 m<sup>2</sup>;
- **5.1.2.** Total de 11 (onze) tomadas;
- **5.1.3.** 02 (dois) *dispenser*, sendo 01 (um) para sabão líquido e outro para papel toalha;
- **5.1.4.** 01 (uma) porta de acesso ao estabelecimento e fechadura da marca STAM;
- **5.2.** O Layout da Restaurante/Cantina/Lanchonete consta a seguir:





- **5.3.** A população fixa estimada nas instalações do IFS/*Campus* Itabaiana na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/nº, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543 é de 567 (quinhentos e sessenta e sete) pessoas distribuídas da seguinte forma: 468 discentes, 69 servidores, e de 30 empregados terceirizados, bolsistas e estagiários.
- **5.4.** O cardápio mínimo a ser disponibilizado diariamente pela CONCESSIONÁRIA é composto de produtos, conforme a seguir:

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	VARIAÇÃO
1	Açaí na tigela G	
2	Açaí na tigela M	Mínimo de 1 tamanho
3	Açaí na tigela P	
4	Coxinha	Mínimo de 3 sabores
5	Enroladinho	Mínimo de 3 sabores
6	Escondidinho	Mínimo de 3 sabores
7	Esfirra	Mínimo de 3 sabores
8	Jantar nordestino	Mínimo de 2 sabores
9	Lasanha	Mínimo de 2 sabores
10	Quentinha	Mínimo de 2 sabores
11	Mini pizza	Mínimo de 3 sabores
12	Pastel	Mínimo de 3 sabores
13	Prato Feito (PF)	Mínimo de 2 sabores
14	Salada de frutas	Mínimo de 4 frutas
15	Sanduíche natural	Mínimo de 1 sabor
16	self service (Preço por Quilo)	Mínimo de 2 sabores
17	Sopa	Mínimo de 1 sabor



ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	VARIAÇÃO			
18	Suco da fruta Mínimo de 1 sa				
19	Suco de Polpa	Mínimo de 3 frutas			
20	Vitamina Mínimo de 3 sabor				
21	Sanduíche X-Burguer				
22	Sanduíche X-Coração				
23	Sanduíche X-Filé Mínimo de 3 sabores				
24	Sanduíche X-Frango				
25	Sanduíche X-Salada				

**5.5.** A CONCESSIONÁRIA poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de Restaurante/Cantina/Lanchonete, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.

## 6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- **6.1.** Para fins de avaliação da qualidade dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite, os fiscais do Contrato enviarão mensalmente aos gestores, comunicação escrita, avaliando a qualidade da prestação dos serviços, apontando falhas se houver.
- **6.2.** Promover trimestralmente pesquisa de satisfação junto aos usuários do Restaurante/Cantina/Lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso, utilizando o formulário especificado a seguir:

	ITENS DE AVALIAÇÃO				NOTAS						
					4	5	NSA				
01	Apresentação do Cardápio;										
02	Sabor dos alimentos;										
03	Apresentação dos alimentos;										
04	Limpeza das mesas;										
05	Higienização de copos, xícaras, pratos e talheres;										
06	Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, uniformes e aparência);										
07	Tempo de espera;										
08	Organização e limpeza geral;										
09	Qualidade dos produtos;										
10	Temperatura das bebidas;										
11	Atendimento dispensado pelos funcionários;										
12	Variedade dos produtos;										
13	Preços praticados;										
OPI	NIÃO GERAL: Sugestões, críticas e elogios		,		•						

<sup>1 –</sup> Péssimo / 2 – Ruim / 3 – Regular / 4 – Bom / 5 – Ótimo / NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.



**6.2.1.** A pesquisa de satisfação deverá ser feita com no mínimo 50 (cinquenta) usuários, para avaliação com precisão dos itens a serem respondidos e nível de satisfação.

## 7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- **7.1.** Disponibilizar funcionários uniformizados, qualificados para a realização dos serviços e maiores de 18 anos e com, no mínimo, o ensino fundamental completo, quando for o caso;
- **7.2.** Conhecimento de utilização e operação dos equipamentos afetos ao serviço de Restaurante/Cantina/Lanchonete;
- **7.3.** Realizar as benfeitorias e adaptações que julgar necessárias para o funcionamento do Restaurante/Cantina/Lanchonete, mediante autorização da CONCEDENTE, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

# 8. DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

- **8.1.** A Taxa Mensal de Utilização foi definida levando-se em consideração a média dos preços praticados por outros entes públicos em contratações similares e levando-se em consideração a área ocupada;
- **8.2.** O Valor de Referência utilizado para a definição da Taxa Mensal de Utilização foi de R\$ 633,95 (seiscentos e trinta e três reais e noventa e cinco centavos), servindo-se assim, de base para os demais lances, conforme item 1.2., deste Termo de Referência;
- **8.3.** Além da Taxa Mensal de Utilização, as despesas de energia elétrica e água, serviços de limpeza, manutenção, brigada e vigilância, entre outras, ficarão a cargo da empresa ocupante do espaço;
- **8.4.** A CONCESSIONÁRIA recolherá via GRU o valor fixado da Taxa Mensal de Utilização até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência;



**8.5.** Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no campus, superiores a 10 (dez) dias, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização.

#### 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- **9.1.** Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:
- **9.1.1.** Balcão expositor para salgados;
- **9.1.2.** Forno elétrico semiprofissional;
- **9.1.3.** Forno micro-ondas;
- **9.1.4.** Freezer;
- **9.1.5.** Refrigerador;
- **9.1.6.** Liquidificador;
- 9.1.7. Espremedores de frutas;
- 9.1.8. Processador;
- 9.1.9. Fogão elétrico;
- 9.1.10. Sanduicheira/chapa;
- **9.1.11.** Coifas:
- 9.1.12. Vitrine quente e fria;
- 9.1.13. Mesas e cadeiras;
- 9.1.14. Copos resistentes com tampa (volume 300ml);
- 9.1.15. Porta-guardanapos;
- 9.1.16. Guardanapos de papel;



- 9.1.17. Porta-canudos;
- 9.1.18. Canudos embalados individualmente;
- 9.1.19. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
- 9.1.20. Embalagens própria para sanduíche tipo natural;
- 9.1.21. Embalagens próprias para salada com tampa;
- 9.1.22. Talheres para viagem;
- **9.1.23.** Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);
- 9.1.24. Pratos de sobremesa em louça;
- **9.1.25.** Recipientes para molhos com tampa;
- 9.1.26. Pegadores em inox;
- 9.1.27. Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;
- 9.1.28. Colheres Grandes;
- **9.1.29.** Espátulas;
- **9.1.30.** Facas;
- **9.1.31.** Peneiras;
- 9.1.32. Panos de prato;
- **9.1.33.** Panos de chão;
- 9.1.34. Materiais para limpeza e higienização;
- 9.1.35. Rodos; Vassouras;
- 9.1.36. Lixeiras grandes com tampa e pedal;
- **9.1.37.** Sacos de lixo;
- 9.1.38. Luvas descartáveis;
- 9.1.39. Toucas descartáveis;
- 9.1.40. Máscaras descartáveis;



- 9.1.41. Máquinas para pagamento por meio eletrônico cartões de crédito e débito;
- 9.1.42. Caixa registradora emissora de cupom fiscal;
- **9.1.43.** Lixeiras com acionamento por pedal;
- **9.2.** O fornecimento dos equipamentos listados no subitem anterior, bem como a inclusão de outros que não estejam ali elencados, poderão ser questionados pela CONCESSIONÁRIA mediante apresentação justificada, neste caso, de acordo com o interesse da Administração, poderão ser incluídos ou excluídos.

#### 10. DA VISTORIA

- **10.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 12h e das 13h às 16h, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (79) 3711-3293, podendo sua realização ser comprovada por:
  - a) Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, ou caso opte por não realiza-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).
- **10.2.** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública;
- **10.3.** Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.



## 11. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

**11.1.** A execução dos serviços será iniciada imediatamente após a assinatura do contrato, e somemte após o cumprimento do estabelecido no item 1.4., deste Termo de Referência.

### 12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- **12.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- **12.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- **12.3.** Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- **12.4.** Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;
- **12.5.** Solicitar à CONCESSIONÁRIA os esclarecimentos que julgar necessários, quanto à execução dos serviços, que deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem indagações de caráter mais especializado, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas;
- **12.6.** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados e/ou os equipamentos instalados que entender esteja em desacordo com as respectivas especificações, comunicando imediatamente à CONCESSIONÁRIA as irregularidades constatadas;
- **12.7.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.



### 13. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- **13.1.** Utilizar a área a ser cedida, única e exclusivamente, para instalação de Restaurante/Cantina/Lanchonete, conforme previsto no Inciso III, art. 12º do Decreto nº 3.725/01;
- **13.2.** Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificados neste Termo de Referência e em sua proposta;
- **13.3.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- **13.4.** Manter a área cedida no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- **13.5.** Fornecer diariamente, no mínimo, os produtos especificados no subitem 5.4., deste Termo de Referência, podendo, observado o disposto no item 5.5., acrescentar outros produtos e/ou suspender os produtos que não tiverem aceitação dos usuários, comunicando oficialmente à fiscalização do contrato.
- **13.6.** Apresentar à CONCEDENTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- **13.7.** Substituir, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, qualquer empregado cuja, atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados pela CONCEDENTE prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- **13.8.** Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho e as normas de segurança e proteção do Ministério do Trabalho, fornecendo a seu pessoal equipamento individual de segurança, orientando e fiscalizando o uso, conforme determinações constantes nas normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;
- **13.9.** Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;



- **13.10.** Respeitar as Normas Brasileiras NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei nº 12.305/2010 Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- **13.11.** Efetuar o recolhimento do produto ou embalagem oriundos da prestação dos serviços, para fins de destinação final ambientalmente adequada, a cargo dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, conforme artigo 33 da Lei n° 12.305, de 2010, artigos 13 a 32 do Decreto n° 7.404, de 2010 e legislação correlata;
- **13.12.** Não utilizar na execução dos serviços, de qualquer das substâncias que destroem a Camada de Ozônio SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, ou de qualquer produto ou equipamento que as contenha ou delas faça uso, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1°, parágrafo único, do Decreto n° 2.783, de 1998, e artigo 4° da Resolução CONAMA n° 267, de 14/11/2000 e legislação correlata;
- **13.13.** Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- **13.14.** Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- **13.15.** Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;
- **13.16.** Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;
- **13.17.** Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a CONCEDENTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto n° 5.940/06 e IN/MARE n° 6/1995;
- **13.18.** Respeitar os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber;



- **13.19.** Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONCEDENTE;
- **13.20.** Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- **13.21.** Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados que minimizem o desperdício de energia de acordo com os parâmetros estabelecidos na Lei 10.295/2001 e Portaria INMETRO nº 20, de 01/02/2006;
- **13.22.** Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama nº 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 07/02/2000;
- **13.23.** Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia ENCE, nos termos da Portaria INMETRO nº 497, de 28/12/2011;
- **13.24.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- **13.25.** Seguir as orientações sobre os princípios subjacentes à responsabilidade social e formas de integrar o comportamento socialmente responsável na organização de acordo com os parâmetros estabelecidos na NBR ISO 26000:2010 da ABNT;
- **13.26.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual EPI, quando for o caso;
- **13.27.** Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados;
- **13.28.** Não permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, corte na mãos e braços, bem como aqueles acometidos de gripe/resfriado;
- **13.29.** Preparar os alimentos dentro de padrões higiênico-sanitários, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, obedecendo aos parâmetros



estabelecidos na Resolução CNNPA n° 33 de 09/11/1977, RDC n° 216 de 15/09/2004 da ANVISA e todas as outras normas vigentes afetas ao assunto;

- **13.30.** Apresentar a CONCEDENTE, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios de acordo com a legislação vigente:
- **13.30.1.** O prazo que a CONCESSIONÁRIA terá para a apresentação dos comprovantes será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação da CONCEDENTE.
- **13.31.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONCEDENTE;
- **13.32.** Atender as solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência:
- **13.33.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- **13.34.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar à CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvios de função;
- **13.35.** Responsabilizar-se, mensalmente, pelo recolhimento da Taxa Mensal de Utilização via GRU, conforme especificado no item 8., deste Termo de Referência.
- **13.36.** Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- **13.37.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;



- **13.38.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- **13.39.** Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no espaço cedido, informando a CONCEDENTE do resultado das inspeções;
- **13.40.** Providenciar, junto aos órgãos competentes, as licenças, autorizações de funcionamento e alvarás, para o exercício de suas atividades;
- **13.41.** Manter quantidade suficiente de troco para atender prontamente aos usuários, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
- **13.42.** Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do contrato no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;
- **13.43.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- **13.44.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato

# 14. DA SUBCONTRATAÇÃO

**14.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

# 15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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



## 16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- **16.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997:
- **16.2.** O representante da CONCEDENTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- **16.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- **16.4.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES/MPDG.
- **16.5.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso;
- **16.6.** O representante 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.
- **16.7.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666. de 1993.



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

### 17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **17.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:
- **17.1.1.**inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 17.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- **17.1.3.** falhar ou fraudar na execução do contrato;
- **17.1.4.** comportar-se de modo inidôneo; e
- **17.1.5.** cometer fraude fiscal;
- **17.2.** A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- **17.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONCEDENTE;
- **17.2.2.** Multa moratória, conforme disposto na Tabela de Multas, constante no subitem 17.3.1., deste Termo de Referência, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial;
- **17.3.** Para efeito de aplicação de multa moratória, às infrações são atribuídos graus, conforme a tabela abaixo:

INFRAÇÃO	GRAU
1). Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços	_
contratuais por dia e por unidade de atendimento.	J



2). Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços cobrados, por vez.	3
3). Utilizar as dependências do Restaurante/Cantina/Lanchonete para fins diversos do objeto	c
contratual, por vez e por dia	6
4). Servir bebida alcoólica ou cigarro nas dependências, por vez e por dia	4
5). Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
6).Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por vez.	2
7). Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto da contratação, por dia.	6
8). Ser descortês com os usuários, por vez e por usuário.	3
9). Jogar óleos na rede de água fluvial e/ou de esgoto, por vez e por dia.	5
10). Deixar de:	GRAU
a). Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações	3
utilizadas, no prazo fixado, por vez.	
b). Manter empregado qualificado para responder perante a concedente, por vez.	1
c). Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as	1
atribuições, por empregado e por vez.	
d). Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o	3
consumo, por vez.	
e). Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
f). Manter documentação legal, por vez.	1
g). Remover o lixo e promover a limpeza do local, por vez.	4
h). Recolher o valor da taxa mensal de utilização especificada no item 7, por dia.	3
i). Cumprir horário de funcionamento, determinado pela Direção do IFS/Campus Itabaiana, por	4
vez.	4
j). Cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato, por vez.	2
k). Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, por	2
item.	
I). Responder, no prazo fixado, solicitação ou requisição do fiscal de contrato, por vez.	2
m). Apresentar cupom fiscal aos usuários, por vez e por usuário.	1
n). Coletar óleos utilizados de acordo com a legislação, por vez.	3

**17.3.1.**Para efeito de aplicação de multa são atribuídos graus, às infrações, conforme a tabela abaixo:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00

- **17.3.2.** Multa compensatória no valor de 5% (cinco por cento) sobre o valor contratado, no caso de inexecução total do contrato.
- **17.3.3.**Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;



- **17.3.4.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- **17.3.5.**Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- **17.3.6.** 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 ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados;
- **17.4.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA que:
- **17.4.1.**Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 17.4.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- **17.4.3.** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- **17.5.** 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 nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- **17.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CONCEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- **17.7.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

#### 18. DO REAJUSTE

- **18.1.** É admitido o reajuste dos preços da forma abaixo:
- 18.1.1. A Taxa Mensal de Utilização fixada no item 8, deste Termo de Referência, será



reajustada anualmente na data da renovação do contrato pelo Índice Geral de Preços do Mercado/FGV (IGP-M).

Itabaiana/SE, 21 de agosto de 2018.

## **Davidson França Menezes**

Gerente de Administração

APR	<b>DVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA</b> ( ) Aprovado   ( ) Não aprovado
	Data//
	. (5.1.50
	José Rocha Filho
	Diretor Geral



#### ANEXO II TERMO DE CONTRATO

# 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

**1.1.** O objeto do presente instrumento é a concessão de uso de área física (38,19 m²), localizada na sede do IFS/*Campus* Itabaiana na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/nº, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543, para a exploração dos serviços de Restaurante/Cantina/Lanchonete, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, ANEXO I do Edital.



**1.2.** Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

- **2.1.1.** Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- **2.1.2.** Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- **2.1.3.** Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- **2.1.4.** Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- **2.1.5.** Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- **2.1.6.** Haja manifestação expressa da CONCESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação; e
- **2.1.7.** Seja comprovado que a CONCESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.1.8. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- **2.2.** A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.



## 3. CLÁUSULA TERCEIRA - TAXA MENSAL DE UTILZAÇÃO

**3.1.** O valor mensal da contratação é de R\$...... (.....), perfazendo o valor total de R\$......(....).

### 4. CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**4.1.** A presente contratação não importa em dispêndio financeiro por parte da Administração Pública.

#### 5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO À CONCEDENTE

**5.1.** O prazo para recolhimento à CONCEDENTE e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e seus anexos.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

- **6.1.** O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, pela variação do Índice Geral de Preços do Mercado/FGV (IGP-M) no que se refere à Taxa Mensal de Utilização.
- **6.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

# 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

**7.1.** Não será exigida garantia da execução do contrato, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993.



### 8. CLÁUSULA OITAVA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

**8.1.** O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONCESSIONÁRIA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONCEDENTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

### 9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

**9.1.** As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

**10.1.** As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO

- **11.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- **11.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONCESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.
- **11.3.** A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da CONCEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- **11.4.** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
- **11.4.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



11.4.3. Indenizações e multas.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

- 12.1. É vedado à CONCESSIONÁRIA:
- **12.1.1.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

- **13.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do Anexo X da Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES/MPDG.
- **13.2.** A CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- **13.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

# 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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



## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1.	O Fo	ro į	oara	soluc	ionar	os	litígios	que	decorre	rem	da	execução	deste	Termo	de
Cont	rato s	erá	o da	Seção	o Judi	ciár	ia de Se	ergipe	e – Justiç	a Fed	dera	al.			

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelas partes.

Itabaiana/SE,dede	de
Representante legal da CONCEDENTE	
Representante legal da CONCESSIONÁRIA	Δ
representante legal da concessionani	

**TESTEMUNHAS:** 

1-

2-



#### ANEXO III MODELO DE PROPOSTA

Proce	esso:	23462.0	000602/2	2018	-62
Pregã	o Ele	trônico	nº 02/20	)18	
Dia	/	/	, às	:	horas

## 1. OBJETO

Concessão de uso de área física, localizada na sede do IFS/*Campus* Itabaiana na Av. Padre Airton Gonçalves Lima, s/nº, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP.: 49.500-543, para a exploração dos serviços de Restaurante/Cantina/Lanchonete, com área de 38,19 m², conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

### 2. TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

COLUNA A	COLUNA B
Taxa Mensal de Utilização (R\$)	Valor do Lance inserido no sistema COMPRASNET
	,00

### 3. VALOR DO CARDÁPIO MÍNIMO

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	VARIAÇÃO	VALOR (R\$)
1	Açaí na tigela G		
2	Açaí na tigela M	Mínimo de 1 tamanho	
3	Açaí na tigela P		
4	Coxinha	Mínimo de 3 sabores	
5	Enroladinho	Mínimo de 3 sabores	
6	Escondidinho	Mínimo de 3 sabores	
7	Esfirra	Mínimo de 3 sabores	
8	Jantar nordestino	Mínimo de 2 sabores	
9	Lasanha	Mínimo de 2 sabores	
10	Quentinha	Mínimo de 2 sabores	
11	Mini pizza	Mínimo de 3 sabores	
12	Pastel	Mínimo de 3 sabores	
13	Prato Feito (PF)	Mínimo de 2 sabores	
14	Salada de frutas	Mínimo de 4 frutas	
15	Sanduíche natural	Mínimo de 1 sabor	
16	self service (Preço por Quilo)	Mínimo de 2 sabores	
17	Sopa	Mínimo de 1 sabor	
18	Suco da fruta	Mínimo de 1 sabor	
19	Suco de Polpa	Mínimo de 3 frutas	
20	Vitamina	Mínimo de 3 sabores	_



ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	VARIAÇÃO	VALOR (R\$)
21	Sanduíche X-Burguer		
22	Sanduíche X-Coração		
23	Sanduíche X-Filé	Mínimo de 3 sabores	
24	Sanduíche X-Frango		
25	Sanduíche X-Salada		

### 4. NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS

Horário de funcioname	nto do restaurante/cantina/lanchonete: 07h às 21h (ininterrupto)
Quantidade de funcioná	rios:
5. DADOS DA EMF	PRESA
Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail	
Banco:	
Agência:	
Conta Corrente:	
	PRESENTANTE LEGAL
Nome:	
Cargo/função:	
RG:	
CPF:	
	Cidade/UF,dededede
	(Assinatura do Representante Legal)
	Carimbo: Razão Social e CNPJ da Licitante