



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

CONCORRÊNCIA Nº 01/2011
Processo nº 23290.001085/2011-91

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, através da Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria nº 158 de 02 de fevereiro de 2011, alterada pela Portaria nº 423, de 23 de março de 2011, torna público para conhecimento dos interessados que no **dia 20 de outubro de 2011 (quinta-feira), às 9 horas**, será realizada na sala de reuniões da Comissão Permanente de Licitação, localizada no Anexo da Reitoria, na Av. Desembargador Maynard, nº 549, Bairro Cirurgia, Aracaju (SE), a presente licitação, na modalidade de Concorrência, do tipo maior lance ou oferta, respeitadas as disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 em sua atual redação, Lei Complementar 123/2006 e demais legislações pertinentes em vigor.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto a Concessão de uso de espaço físico, localizado no Pavilhão Leyda Regis, pavimento térreo, com área de 56,13 m², pertencente ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe/Campus Aracaju, para fins de administração e exploração de lanchonete/cantina.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS

2.1 - A documentação da **CONCORRÊNCIA Nº 01/2011** referente à "Habilitação" (ENVELOPE 01) e "Proposta de Preços" (ENVELOPE 02) das empresas, será recebida às 9 horas do dia 20/10/2011, na sala de reuniões da Comissão Permanente de Licitação, localizada nas dependências do endereço acima especificado.

2.2 - A data de abertura do Envelope "02" contendo a "PROPOSTA DE PREÇOS", será marcada pela **Comissão Permanente de Licitação**, após resultado da habilitação.

2.3 - Prazo de validade das Propostas: não inferior a 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura destas, para tramitação do processo (julgamento da habilitação, interposição e respostas a recursos, estudo e julgamento das propostas, elaboração e assinatura do contrato), ficando obrigado, o licitante vencedor, a manter as mesmas condições da proposta durante a vigência do contrato.

2.4 - Prazo da Concessão: 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do Termo de Contrato, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo

por períodos iguais e sucessivos até um máximo de 60 (sessenta) meses, se houver interesse das partes e considerando o interesse público, compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial, devendo seu extrato ser publicado no Diário Oficial da União.

2.5 - Na hipótese de ocorrer ponto facultativo ou outro fato impeditivo a critério exclusivo do IFS, que impeça a realização desta licitação na data aprazada, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil imediatamente posterior, obedecidos o mesmo horário e local da realização.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO

3.1- As informações e os elementos que compõem a presente Licitação serão fornecidos pela Diretoria de Administração Geral do campus Aracaju e pelo setor de licitação.

3.2 – Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei de Licitação, devendo protocolar o pedido, na forma da lei, até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis.

3.2.1 – As impugnações podem ser enviadas também por meio eletrônico, tempestivamente, devendo os originais serem enviados até 02(dois) dias úteis antes da abertura da sessão

3.3 – As solicitações de esclarecimentos sobre a presente Licitação deverão ser enviadas por meio eletrônico à Comissão de Licitação até o prazo de 05 (cinco) dias úteis, antes da data da Licitação.

3.4 - A Comissão de Licitação prestará os esclarecimentos solicitados conforme item 4.3, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis antes da data da Licitação.

3.5 - As licitantes receberão os esclarecimentos, no prazo estipulado no item 4.4, mediante fax ou e-mail.

3.6- Os originais das impugnações devem ser enviados para o endereço: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, Comissão Permanente de Licitação – CPL, Av. Engenheiro Gentil Tavares da Mota, 1166, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju-Sergipe, CEP 49055-260, dando entrada no setor de Protocolo.

3.7 – O endereço eletrônico da Comissão de Licitação é cpl@ifs.edu.br. O contato telefônico poderá ser efetuado através do número: (79) 3711-3186/3139.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PARTICIPANTES E DA HABILITAÇÃO

4.1 - Poderão participar desta Concorrência quaisquer licitantes que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto e comprovem possuir os requisitos de qualificação exigidos na HABILITAÇÃO.

4.1.1 O cadastramento e a habilitação parcial da licitante no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, de que trata a IN nº 02/2010/SLTI, são válidos como parte dos requisitos da HABILITAÇÃO. O cadastramento e a habilitação parcial no SICAF poderão ser realizados em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integram o Sistema de Serviços Gerais – SISG, localizados nas Unidades da Federação.

4.1.2 A regularidade do cadastramento e/ou habilitação do licitante no SICAF será confirmada por meio de consulta “ON-LINE”, no ato de abertura da licitação.

4.1.3 - A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

4.1.4 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.1.4.1 Na fase de habilitação, deverá ser apresentada e conferida toda a documentação e, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de dois dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.1.4.2 - A não-regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

4.2 - Não será admitida à licitação firma individual ou empresa entre cujos dirigentes, gerentes, sócios, acionistas ou controladores, responsáveis técnicos ou subcontratados, haja alguém que seja servidor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe ou que tenha sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à publicação deste Edital.

4.3 - Na presente licitação não será permitida a participação de pessoas físicas bem como pessoas jurídicas reunidas em consórcio, e também: a) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País; b) empresa cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto desta Concorrência; c) empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação; d) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum; e) licitante que tenha sido apresentado nesta Licitação na qualidade de subcontratado.

4.4 - Não se encontre submetida à suspensão temporária do direito de participar em processos licitatórios, em face de sanção administrativa;

4.4.1 – Será realizada consulta ao portal de transparência do Governo Federal para constatação de regularidade das empresas licitantes: www.portaldatransparencia.gov.br/ceis.

4.5 - Não tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar com a administração pública, ressalvada a hipótese de reabilitação, na forma da lei.

4.6 - No dia, hora e local designados no item 3.1, deste Edital, as empresas deverão apresentar 02 (dois) envelopes fechados contendo respectivamente na face externa fronteira além da razão social e CNPJ da proponente as seguintes inscrições:

**ENVELOPE N. 01 - DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SERGIPE
CONCORRÊNCIA Nº 01/2011
DIA 20/10/2011, ÀS 09 HORAS.**

**ENVELOPE N.02 - PROPOSTA DE PREÇOS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SERGIPE
CONCORRÊNCIA Nº 01/2011
DIA 20/10/2011, ÀS 09 HORAS.**

4.6.1 – Após o horário determinado no item 3.1, nenhuma proposta será aceita pela CPL.

4.7 - **ENVELOPE N. 01 – HABILITAÇÃO** - Os documentos referentes à HABILITAÇÃO serão apresentados em 01 (uma) via, preferencialmente, em pasta acompanhada de folha índice, indicando o número da página em que os documentos deverão estar inseridos, devidamente numerados e rubricados pelo representante legal da licitante, sem entrelinhas, ressalvas e rasuras, obedecendo rigorosamente aos subitens abaixo:

4.7.1 - Carta de credenciamento do representante da empresa licitante com a respectiva qualificação, quando se fizer presente. Caso seja titular da empresa, apresentar documentação que comprove sua capacidade para representá-la;

4.7.2 - Registro comercial, no caso de empresa individual.

4.7.3 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos referentes à eleição dos administradores da sociedade. Os atos constitutivos devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.7.4 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

4.7.5 - Certidão Negativa de Débito emitida pelo INSS.

4.7.6 - Certidão Conjunta Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Secretaria da Receita Federal.

4.7.7 - Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal.

4.7.8 - Certidão Negativa de Débito perante as Fazendas Estadual e Municipal.

4.7.9 - Inscrição regularizada no CNPJ;

4.7.10 - Declaração, assinada por quem de direito, de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme modelo anexo ao edital.

4.8.11 - Declaração de inexistência de fato superveniente, na forma do parágrafo 2º, art. 32, da Lei 8.666/93, conforme modelo anexo ao edital.

4.8.12 - Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo deste edital;

4.8.13 - As microempresas e empresas de pequeno porte, de que trata a Lei Complementar nº. 123/2006, que desejarem fazer jus ao tratamento diferenciado e favorecido previsto na referida Lei, deverão apresentar ato constitutivo devidamente arquivado na Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, ou documento da Receita Federal no qual conste que a mesma é ME ou EPP ou ainda declaração atualizada emitida pelo SICAF.

4.8.14 - Os documentos especificados para esta fase, quando apresentados em cópias, deverão ser autenticados em cartório, ou por funcionários do IFS, mediante apresentação dos originais. Serão inabilitadas as licitantes que não apresentarem os documentos exigidos para esta fase.

4.8.14.1 - A autenticação por funcionários do IFS também poderá ser feita até o primeiro dia útil anterior à data de abertura da licitação, no horário das 9h às 11h e das 14h às 17h, na sala da Comissão de Licitação, localizada no endereço especificado no preâmbulo do edital.

4.8.15 - Após a fase de habilitação não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

4.8.16 - Os documentos de habilitação terão como jurisdição a sede (matriz) da proponente.

4.8.17 - No ato da reunião de Habilitação os licitantes presentes deverão estar munidos dos documentos de HABILITAÇÃO, a fim de que, existindo dúvida, a Comissão de Licitação efetue o cotejo.

4.8.18 - Para fins de habilitação, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

4.8.19 - As licitantes cadastradas e habilitadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) terão a comprovação da regularidade fiscal verificadas *on line* no referido sistema. Neste caso, as licitantes ficam dispensadas de apresentar a documentação referente aos itens 5.7.2 a 5.7.9.

4.9. **ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA** – Os documentos referentes à PROPOSTA DE PREÇOS serão apresentados em 01 (uma) via, em uma face de papel timbrado ou digitadas em computador, preferencialmente em pasta classificadora, obedecendo a sequência abaixo, sem entrelinhas, ressalvas ou rasuras, devidamente carimbadas, rubricadas e numeradas pelo representante legal e pelo responsável técnico. Além dessas exigências, a proposta de preços deverá conter os seguintes elementos:

4.9.1 – Carta proposta, contendo o valor da retribuição mensal da concessão **não inferior a R\$ 156,67 (cento e cinquenta e seis reais e sessenta e sete centavos)**, na forma do modelo anexo ao edital;

4.9.2 - Prazo de validade da PROPOSTA DE PREÇOS, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da sua respectiva abertura;

4.9.3 - À licitante interessada em participar desta Concorrência recomenda-se visitar a área na qual será explorado o serviço de lanchonete/cantina, devendo haver o acompanhamento de servidor da Diretoria de Administração Geral do *campus* Aracaju. O Termo de Visita, preferencialmente, deverá constar no Envelope nº 02 (Proposta de Preços).

4.9.8 – Aberta a proposta de preço e constatada a falta de assinatura do representante legal ou responsável técnico a Comissão de licitação poderá efetuar o cotejo de assinatura, caso os mesmos estejam presentes à sessão, devidamente identificados.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1 - O valor mínimo mensal para lance, pela concessão de uso do espaço físico, é de R\$ 156,67 (cento e cinquenta e seis reais e sessenta e sete centavos).

CLÁUSULA SEXTA - DO PROCEDIMENTO DAS REUNIÕES

6.1 - Na reunião de recebimento dos envelopes de Habilitação – 01 e Proposta de Preços – 02 observar-se-ão os seguintes procedimentos:

- a) Recebimento das credenciais dos representantes legais de cada firma licitante, mediante contrato ou procuração, para falar em seu nome durante o processo licitatório;
- b) Registro em Ata, do comparecimento de cada firma licitante;
- c) Recebimento pela CPL, dos envelopes “01” - Habilitação e “02” - Proposta de Preços devidamente lacrados, de acordo com o item 5.7 do edital;

- d) Verificação da regularidade de habilitação da licitante. A regularidade do cadastramento e da habilitação parcial da licitante que optar por prestar suas informações mediante o SICAF será confirmada por meio de consulta *on-line*, no momento da abertura dos envelopes de Documentação. Realizada a consulta *on-line*, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante, as quais serão juntadas aos autos do processo licitatório após terem sido assinadas pelos membros da Comissão e por todos os representantes legais dos licitantes presentes. Havendo irregularidade no cadastramento ou na habilitação parcial da licitante que optar por apresentar as informações constantes do SICAF, será a referida licitante inabilitada.
- e) Consulta on-line ao Portal da Transparência do Governo Federal: www.portaldatransparencia.gov.br/ceis
- f) Abertos os envelopes "HABILITAÇÃO" - 01, a Comissão de Licitação/IFS, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome dos habilitados e dos inabilitados ou marcar outra data para divulgá-los;
- g) Ocorrendo o desdobramento da sessão de habilitação, nova data e horário serão estabelecidos pela Comissão, ficando registrado em ata o dia e horário para a nova sessão. Os envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS" - 02 serão reunidos em outro envelope e este será lacrado e em seguida rubricado pelos membros da comissão e representantes legais das licitantes presentes, permanecendo sob a guarda dos membros da Comissão de Licitação até o dia da sua abertura;
- h) Após a divulgação do resultado da habilitação pela Comissão, somente serão abertos os envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS" - 02:
- 1 - Se houver renúncia expressa de todos os licitantes ao direito de interposição de recurso consignada em ata;
 - 2 - Após transcorrido o prazo legal, disposto no artigo 109 da Lei 8666/93, sem que tenha havido interposição de recurso;
 - 3 - Após a publicação dos resultados dos recursos interpostos;
- i) A firma licitante que for julgada inabilitada receberá de volta o seu envelope de "PROPOSTA DE PREÇO" - 02, na data prevista da abertura das propostas caso o seu representante esteja presente. A inabilitação da licitante a impedirá de participar das fases subsequentes do certame;
- j) A abertura dos envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS" - 02 será realizada em sessão pública, da qual lavrar-se-á ata circunstanciada, assinada pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes;
- k) Leitura da Proposta de preço pelo Presidente da CPL dos valores propostos pelas firmas licitantes;
- l) Assinatura pelos membros da CPL e licitantes presentes na via original da "PROPOSTA DE PREÇOS" - 02.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1 - No julgamento das propostas, a Comissão levará em consideração os critérios objetivos definidos no edital, baseados nas normas e princípios da Lei 8.666/93.

7.1.1 - O tipo de licitação a ser adotado é o de **MAIOR LANCE OU OFERTA**, isto é, quando o critério de seleção da proposta mais vantajosa para a Administração determinar que será vencedor o licitante que apresentar maior oferta, considerado o lance mínimo proposto pela Administração de R\$ 156,67 (cento e cinquenta e seis reais e sessenta e sete centavos).

7.2 - As propostas serão classificadas, em ordem de valor crescente, de acordo com os preços finais, sendo considerada vencedora, para fins de adjudicação, a licitante que tenha ofertado o maior lance.

7.3 - Em caso de empate de duas ou mais propostas, observar-se-á o que se segue:

7.3.1 - Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte. (Lei complementar nº 123/2006)

7.3.1.1- Entende-se por empate aquelas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até dez por cento superiores ao menor preço e quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.3.1.2 - A preferência de que trata o subitem 7.3.1 será concedida da seguinte forma:

- a) ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame
- b) na hipótese da não contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, com base na alínea "a", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito; e
- c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio, em ato público, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.4 - Caberá ao Magnífico Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe homologar o parecer conclusivo de classificação elaborado pela CPL.

7.5 - Ocorrendo a desclassificação de todas as propostas, a CPL poderá conceder um prazo de 08 (oito) dias para apresentação de novas propostas, contado da data da intimação dos licitantes, sanadas as causas que deram origem a desclassificação (art. 48 da Lei 8666/93).

7.6 - Concedido o prazo na forma do item 7.5 e ocorrendo a manutenção das causas que motivaram a desclassificação, o Reitor do IFS poderá revogar a Concorrência.

7.7 - O resultado e a respectiva classificação das propostas serão publicados no Diário Oficial da União.

7.8 - Observando o disposto no art. 109 da Lei 8.666/93, o licitante poderá apresentar recurso, por escrito e protocolado no Protocolo Geral do IFS, ao Presidente da Comissão de Licitação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante ou do julgamento das propostas, anulação ou revogação desta Concorrência.

7.8.1 - Ocorrendo a participação de microempresa ou empresa de pequeno porte detentora de melhor proposta e sendo comprovada irregularidade fiscal por parte dessa empresa, a abertura da fase recursal só será procedida após os prazos de regularização previstos no subitem 4.1.4.1.

7.9 - Interposto o recurso, será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Findo esse período, impugnado ou não o recurso, a Comissão de Licitação/IFS poderá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, reconsiderar a sua decisão ou fazê-lo seguir, devidamente informado, até o Reitor do IFS;

7.10 - Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da licitante que pretender reconsideração das decisões da Comissão de Licitação/IFS deverão ser apresentados exclusivamente por escrito;

7.11 - Os recursos preclusos ou interpostos fora do prazo estabelecido na Lei, não serão aceitos;

7.12 - Em se constatando dolo ou má-fé no procedimento recursal, com intuito meramente protelatório, o licitante recorrente ficará sujeito à exclusão do processo, sem prejuízo de outras sanções legais.

CLÁUSULA OITAVA – DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

8.1 - Decorrido o prazo recursal após a publicação do resultado na Imprensa Oficial, e, não havendo recurso, o Reitor do IFS homologará e adjudicará o objeto desta licitação.

CLÁUSULA NONA - DO CONTRATO

9.1 - Após a homologação e adjudicação desta licitação e sua efetiva publicação, o IFS convocará a licitante vencedora para assinatura do Termo de Contrato observando o prazo estabelecido. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo

licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo IFS.

9.2 - O início das atividades de exploração dos serviços será realizado após a assinatura do Contrato e emissão de ordem expedida pela Diretoria de Administração Geral do *campus* Aracaju.

9.3 - Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio do Sicaf e de outros meios se o licitante vencedor mantém as condições de habilitação.

9.4 - Aplicam-se ao Contrato firmado os mandamentos da Lei nº 8.666/93, a legislação de proteção e defesa do consumidor, os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

9.5 - Os termos do contrato vincular-se-ão estritamente às regras deste instrumento e de seus anexos e ao conteúdo da proposta do licitante vencedor.

9.6 - O contrato a ser firmado entre O IFS e o adjudicado obedecerá à Minuta de Contrato integrante do presente Edital e subordinar-se-á à Legislação que rege a matéria e especialmente à Lei nº 8.666/93 e demais normas de Direito Público aplicáveis.

9.7 - O contrato entrará em vigor na data de sua assinatura, vigorando pelo prazo de: 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura do Termo de Contrato, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo por períodos iguais e sucessivos até um máximo de 60 (sessenta) meses, se houver interesse mútuo e considerando o interesse público.

9.8 - A Concessionária não poderá caucionar ou utilizar o Contrato - para qualquer operação financeira sem a prévia e expressa anuência do IFS.

9.9 - O Contrato poderá ser aditado quando necessário, obedecida a orientação deste Edital.

9.10 - Caso a firma adjudicatária venha a se recusar a assinar o contrato, o IFS convocará a segunda colocada a assinar o contrato nas mesmas condições propostas pela primeira colocada, e assim sucessivamente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO

10.1 - A fiscalização dos serviços executados será de competência e responsabilidade exclusiva de servidor(es) designado(s) oficialmente pela Administração, a quem caberá verificar, a qualquer tempo, se no seu desenvolvimento está sendo cumprido o Termo de Contrato, regulamentos e demais requisitos, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

10.2 - O IFS poderá exigir a substituição de qualquer empregado da Concessionária no interesse dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS INADIMPLENTOS E SANÇÕES

11.1 - Se na realização da licitação ou na formalização e execução do contrato, ficar comprovada a existência de irregularidade ou ocorrer inadimplência contratual de que possa ser responsabilizada a firma licitante, adjudicatória ou contratada, ficará esta incurso nas penalidades e sanções previstas no termos do artigo 77 a 80 e 86 a 88 da Lei 8.666/93, também estipuladas no Termo de Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUSPENSÃO/RESCISÃO DO CONTRATO

12.1 - A inexecução total ou parcial do contrato dará causa para sua rescisão, consoante estabelece os artigos 77 a 80, da Lei nº 8.666/93.

12.2 - A rescisão do presente contrato por iniciativa da concedente terá lugar, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas hipóteses do artigo 78, da Lei 8.666/93, especialmente quando:

- a) a Concessionária transferir para outros, no todo ou em parte, seus encargos de exploração dos serviços do espaço;
- b) não forem observadas as Cláusulas e condições do presente Contrato, após advertência, por escrito, da autoridade competente;
- c) deixar de efetuar o pagamento por mais de 60 (sessenta) dias;
- d) houver a decretação de falência ou de insolvência civil da Concessionária;
- e) a Concessionária suspender o funcionamento do espaço por prazo superior a 05 (CINCO) dias consecutivos, sem justificativa e prévia autorização da CONCEDENTE;
- f) a Concessionária reincidir em falta grave punida anteriormente com multa, caracterizada má-fé.

12.3 - Rescindindo o Contrato, a Concessionária deverá se retirar do espaço físico no prazo de 10 (dez) dias.

12.4 - A rescisão do Contrato autoriza o IFS a deflagrar nova licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - Constatada a inveracidade de qualquer informação fornecida por firma licitante com referência a esta licitação, sofrerá ela, além da declaração de sua inidoneidade uma das seguintes sanções.

- a) Suspensão para participar de qualquer licitação promovida pelo IFS, no período de 02 (dois) anos;
- b) Desclassificação, se a licitação se encontrar em fase de julgamento de propostas;
- χ c) Não adjudicação dos serviços objeto desta licitação;
- d) Rescisão do Contrato, se a adjudicação já tiver sido efetuada, procedendo-se ao embargo dos serviços de engenharia se estes já tiverem se iniciado.

13.2 - O IFS, mediante a autoridade competente, poderá anular, cancelar, revogar parcial ou totalmente esta licitação a qualquer tempo, ainda que depois do julgamento e classificação, bem como desistir de adjudicar o objeto desta licitação, sem que disso resulte qualquer direito à reclamação ou indenização de qualquer espécie, por parte das firmas licitantes, quer por via administrativa quer por via judicial.

13.3 - A CPL é autônoma para dirimir quaisquer conflitos suscetíveis envolvendo as firmas licitantes, inclusive para decidir sobre todas as matérias inerentes a este Edital, ressalvados os casos de recursos em segunda instância, legalmente previstos.

13.4 - Os interessados que tiverem dúvidas de ordem técnica ou legal dos termos desta licitação, serão atendidos pela Diretoria de Administração Geral (DAG) do *campus* Aracaju, para os esclarecimentos necessários.

13.5 - Não será permitida subcontratação do objeto desta licitação.

13.6 - Este edital e seus anexos são complementares entre si, de forma que o que faltar em um documento é suprido pelo outro.

13.7 - São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

Anexo I - Projeto Básico;

Anexo II - Especificações Técnicas;

Anexo III - Modelo de Declaração (Fato Superveniente e de Menor);

Anexo IV - Modelo de Declaração de Visita ao Local do Espaço Físico;

Anexo V - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

Anexo VI - Modelo de Declaração de Instalação de Equipamentos Mínimos;

Anexo VII - Modelo de Carta de Apresentação da Proposta;

Anexo VIII - Modelo de Declaração de Dados para Assinatura do Contrato;

Anexo IX - Modelo de Declaração para Microempresa e EPP;

Anexo X - Minuta de Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

18.1 - O FORO competente para dirimir quaisquer dúvidas surgidas na relação contratual a ser firmada, com base no objeto desta licitação, é o da Justiça Federal,

seção judiciária de Aracaju – Estado de Sergipe, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Aracaju(SE), 14 de setembro de 2011

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/IFS/REITORIA

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

1 DO OBJETO

- **Concessão** de uso de espaço físico, localizado no Pavilhão Leyda Regis, pavimento térreo, com área de 56,13m², pertencente ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (*campus* Aracaju), doravante denominado IFS ou CONCEDENTE, localizado na Avenida Engenheiro Gentil Tavares da Mota, 1166, Bairro Getúlio Vargas, para fins de administração e exploração de lanchonete e cantina, em conformidade com as condições estabelecidas no Anexo II – Especificações Técnicas.
1. A área, objeto desta licitação, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedada sua utilização para finalidades distintas pelo Concessionário.
 2. O horário normal de funcionamento do IFS é de segunda à sexta-feira das 7 horas às 22h30.

2 JUSTIFICATIVA

Fornecer aos alunos, servidores e público em geral local apropriado e seguro para oferecer lanches e alimentação de qualidade no IFS, para provimento de lanches e refeições rápidas.

3 VIGÊNCIA E TARIFA DO CONTRATO DE CONCESSÃO

3.1. A concessão se dará pelo período de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo, até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, se houver interesse mútuo e considerando o interesse público.

3.2. O valor mínimo mensal para lance, pela concessão de uso do espaço físico, será de R\$ 156,67 (cento e cinquenta e seis reais e sessenta e sete centavos).

3.3 A licitante vencedora será aquela que, dentre as que apresentarem condições de cumprimento do disposto neste Projeto Básico, apresentar maior lance ou oferta.

4 FISCALIZAÇÃO

4.1 A responsabilidade pelo acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços caberá a servidores devidamente indicados pelo Contratante, designados mediante ato administrativo próprio, os quais como atribuições, entre outras:

1. Zelar pelo cumprimento do contrato sob sua responsabilidade;
2. Conhecer com propriedade todas as cláusulas contratuais a fim de exigir cumprimento deste Projeto Básico e do contrato;
3. Verificar se a concessão de uso do espaço físico está em conformidade com o

- contrato no tocante aos prazos, especificações, valores, condições da proposta de empresa e demais documentos presentes essenciais à consecução do objeto pretendido pela Administração;
4. Registrar no Relatório de Acompanhamento Mensal (RAM) todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato;
 5. Adotar as providências necessárias para regularização das faltas ou defeitos observados;
 6. Intimar à Concessionária para dirimir falhas verificadas na execução da concessão, estabelecendo prazo para a resolução dos problemas;
 7. Entregar mensalmente cópia do Relatório de Acompanhamento Mensal à Coordenadoria de Contratos do *campus* Aracaju;
 8. Informar à Coordenadoria de Contratos do *campus* Aracaju as pendências não solucionadas, com vistas à aplicação de penalidade, expondo e comprovando os motivos;
 9. Notificar à Coordenadoria de Contratos a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas para fins de rescisão contratual;
 10. Atuar como preposto, salvo designação de outro servidor pela Reitoria ou Direção Geral do *campus* Aracaju;
 11. Solicitar de seus superiores, em tempo hábil para a adoção de medidas cabíveis, a tomada de decisões e providências quando estas ultrapassarem sua competência;
 12. Acompanhar e fiscalizar as atividades desenvolvidas pela contratada "in loco", por meio de vistorias.
 13. Manter o caminho da informação e diálogo junto ao responsável da Concessionária;
 14. Notificar, em tempo hábil, à Coordenadoria de Contratos do *campus* Aracaju a necessidade de providências para prorrogação do contrato ou abertura de nova licitação;
 15. Registrar todos os atos da Concessionária que ferem a execução contratual, anexando documentos ao processo licitatório a fim consubstanciar sanções e penalidades;
 16. Responder, por escrito e no prazo máximo de 05 (cinco) dias, à consulta formulada pela Coordenadoria de Contratos do *campus* Aracaju sobre a viabilidade de prorrogações de contratos sob sua responsabilidade, acompanhada de justificativas relativas à eficiência da Contratada, visando oferecer suporte legal à autoridade competente para tal prorrogação, observadas as disposições do § 2º, art. 57, Lei 8.666/93.

5 PRAZO DE INSTALAÇÃO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 5.1 A lanchonete e a cantina deverão entrar em plena atividade até o 5º (quinto) dia após a assinatura do Contrato.
- 5.2 Dentro do prazo acima, sob sua inteira responsabilidade, a Contratada deverá providenciar a adequação do local, a instalação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades fins do objeto deste contrato.
- 5.3 A Contratada disponibilizará aos usuários da lanchonete e cantina o horário de funcionamento das 7 horas às 22h30 de segunda à sexta-feira (dias úteis).

- 5.4 A critério e necessidade do Contratante, o horário de atendimento poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais, sendo previamente acordado com a Contratada.
- 5.5 Iniciar as atividades após atendimento de todas as exigências físicas e de instalações, responsabilizando-se pela adequação do espaço às atividades pertinentes.

6 DO CONSUMO DE LUZ, ÁGUA, TELEFONE E OUTROS SERVIÇOS

- 6.1 O consumo de água e esgoto, energia elétrica e telefone deverá ser custeado totalmente pela empresa Contratada.
- 6.2 Ficará a cargo da Concessionária o pagamento do consumo mensal de água e energia elétrica que serão apurados diretamente na cantina e lanchonete por meio dos medidores instalados e localizados na área onde será firmado contrato para uso.
- 6.3 Caso a empresa tenha interesse em ter uma linha telefônica direta, deverá fazer a solicitação para a operadora de sua preferência, arcando com todos os custos relativos a estes serviços. O IFS examinará a disponibilidade para colocação de um ramal com liberação para ligações internas sem custos adicionais para a Concessionária.
- 6.4 Arcar com as despesas de uso de gás necessário aos equipamentos da lanchonete e cantina, ficando o abastecimento e controle do estoque inteiramente sob sua responsabilidade. **Em nenhuma hipótese o armazenamento de botijões ocorrerá no interior da cantina, e deverá obedecer às normas regulamentares sobre o assunto.**
- 6.5 A empresa deverá comprovar, até o último dia da primeira quinzena de cada mês, o pagamento das contas de água, esgoto e energia elétrica.
- 6.6 No término do contrato, a empresa deverá comprovar todos os pagamentos efetuados.
- 6.7 A empresa deverá separar o lixo reciclável (inclusive o decorrente dos óleos e gorduras vegetais) do lixo orgânico, devendo ser responsabilizar pela retirada deles, devendo o lixo orgânico ser retirado diariamente.
- 6.8 A Concessionária responderá integralmente pelos tributos e encargos trabalhistas, sociais, fiscais e comerciais que recaírem sobre a área locada e suas atividades, inclusive os pertinentes a seguros e acidentes de seus empregados.

7 DA META FÍSICA

Exploração dos serviços de alimentos, no horário de funcionamento, concomitante às atividades do IFS/campus Aracaju.

8 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

- 8.1 Deverá a Contratada atender às alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo gestor do contrato.

8.2 Obedecer rigorosamente à legislação reguladora referente aos serviços contratados, às normas da Secretaria da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias, às resoluções do CONAMA pertinentes ao serviço prestado, sendo responsabilidade da Contratada quaisquer consequências advindas do descumprimento dessas normas.

8.3 Proibir a comercialização de qualquer bebida alcoólica e cigarros nas imediações do IFS.

8.4 Aos fornecedores da Concessionária será permitido o acesso às dependências do Complexo mediante identificação e registro de suas entradas e saídas, em livro de registro localizado na portaria, ou outra forma de controle, considerada conveniente e adequada pela Contratante.

8.5 Não será permitida a permanência de quaisquer caixas de mercadorias ou assemelhados nas dependências da Contratante.

8.6 Levar ao conhecimento da Administração, em informação minuciosa, quaisquer anormalidades que porventura aconteçam no recinto, em especial as que envolvam servidores da Contratante.

8.7 Responder, integralmente, por perdas e danos que vier causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

8.8 Manter atualizados, durante a vigência do contrato, os documentos exigidos na habilitação e contratação.

8.9 É expressamente vedado transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sendo igualmente vedada à sublocação da área, instalações e benfeitorias à execução deste, no todo ou em parte, considerando-se nulo de pleno direito qualquer ato direta ou indiretamente praticado para tal fim.

8.10 Permitir ao gestor do contrato acesso as suas dependências para fiscalizar a qualidade dos alimentos, higiene do local, a segurança dos equipamentos utilizados.

8.11 A Contratada indicará um representante, com poderes para responder pela empresa na execução do contrato de concessão, supervisionar o trabalho dos empregados, devendo tal representante permanecer no local durante todo o seu funcionamento.

8.12 É proibido à Contratada utilizar outros espaços da Unidade além daqueles especificados para a presente concessão de uso;

8.13 Em cada cada mês, a Concessionária deverá apresentar ao IFS os recibos pagos pela concessão.

8.14 É proibido à Contratada, subcontratar sob qualquer título ou forma, o objeto desta concessão.

8.15 A Concessionária obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho.

8.16 A Concessionária será responsável por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários ou a terceiros em decorrência de sua atividade.

8.17 A Concessionária providenciará o descarte de todo o lixo produzido, em conformidade com a Resolução 275/2001/CONAMA, possibilitando assim a reciclagem.

8.18 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos, que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

8.19 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, nos termos do Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.

8.20 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

8.21 Disponibilizar pratos de vidro ou louça, para as refeições (mesmo para sobremesas), evitando sempre que possível o uso de pratos descartáveis.

8.22 Disponibilizar talheres permanentes, evitando sempre que possível o uso de talheres descartáveis (mesmo para sobremesas).

8.23 Caberá à Concessionária, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás, junto aos órgãos competentes.

8.24 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições habilitatórias exigidas na licitação;

8.25 Entregar o espaço físico, objeto desta concessão, nas mesmas condições quando do ato da assinatura do contrato.

9 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

9.1- Fiscalizar e acompanhar, por meio do gestor do contrato, a execução do objeto do certame.

9.2 - Informar a conta para depósito por GRU.

9.3 Comunicar imediatamente à Concessionária quaisquer irregularidades manifestada na execução do contrato.

9.4 Não aceitar a prestação dos serviços que estejam fora das especificações contratadas.

10 DAS REFEIÇÕES

10.1 – As refeições deverão ser preparadas de acordo com o anexo II (Especificações Técnicas).

11 DOS EMPREGADOS DA CONTRATADA

11.1 Os empregados da Contratada, quando em serviço, deverão permanecer devidamente uniformizados e identificados por crachá, devendo ainda

apresentarem-se permanentemente limpos e asseados. Os empregados da cozinha deverão, obrigatoriamente, usar touca e luvas.

11.2 O fornecimento do uniforme aos empregados é de inteira responsabilidade da Contratada.

11.3 A Contratada zelará para que seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo IFS, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado, se assim julgar procedente.

11.4 Guardar observância das normas gerais de disciplina interna e de segurança do prédio da Contratante.

11.5 Responder pelas despesas relativas a salários, benefícios e indenizações, a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a contratante.

11.6 Adotar todas as providências e obrigações relativas a acidentes de trabalho, mesmo quando ocorrerem nas instalações da Contratada, arcando com todos os custos e obrigações decorrentes.

11.7 Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de carteira de saúde atualizada.

11.8 A Contratada responderá integralmente pelos tributos e encargos trabalhistas, sociais, fiscais e comerciais que recaírem sobre a área locada e suas atividades, inclusive os pertinentes a seguros e acidentes de seus empregados.

12 DOS VALORES DOS ALIMENTOS

12.1 A empresa Contratada poderá estipular o valor a ser cobrado para os lanches, sucos naturais, refrigerantes, salgados, doces.

12.2 O valor a ser cobrado deverá respeitar aos praticados no mercado local, que possuem a mesma qualidade e característica, devendo a empresa primar por um valor competitivo.

12.3 Os salgados, doces e lanches deverão ser de primeira qualidade, compatíveis com a qualidade dos produtos vendidos nas melhores lojas do ramo, sendo alvo de constante vigilância do gestor do contrato.

12.4 Todos os demais itens deverão ser cobrados de acordo com os valores praticados no mercado local.

12.5 A Contratante não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

12.6 Afixar em local visível a tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela Contratante.

12.7 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

13 DA ÁREA E DOS EQUIPAMENTOS

13.1 Não poderá a Contratada usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do Contratante.

13.2 Todos os equipamentos necessários para atender à prestação dos serviços deverão ser providenciados pela empresa licitante vencedora, recaindo o ônus sobre a mesma.

13.3 A Contratada deverá compor o ambiente com mesa e cadeiras, mantendo-as sempre limpas.

13.4 Manter equipamentos de cozinha compatíveis com a demanda, higiene, exaustão e segurança, e todo o material necessário para o funcionamento;

13.5 A Contratada deverá efetuar desratização e dedetização, no mínimo, 3 (três) vezes ao ano, e sempre que necessário for, ficando sob sua responsabilidade o resguardo das condições técnicas de higiene e precauções necessárias quanto à saúde dos usuários.

13.6 Toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da Contratada do prédio deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do IFS, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela Contratante.

13.7 A Contratada deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

13.7.1 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

13.7.2 Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

13.7.3 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

13.7.4 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

13.7.5 A Contratada manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

13.7.6 A empresa cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos, asseados;

13.8 Manter as dependências, instalações e equipamentos em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a conservação, higienização e limpeza, arcando com todo o ônus decorrente.

13.9 Reparar todo e qualquer dano causado ao espaço físico, instalações, móveis e equipamentos concedidos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, ficando responsável pela indenização e reposição, no caso, da não reparação.

13.10 Arcar com todo o ônus necessário à infraestrutura para a perfeita operacionalização do objeto da concessão.

13.11 Em caso de rescisão do contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a Contratada deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço desde que possíveis, e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo.

13.12 É obrigação da Concessionária manter a área concedida, interna e externamente em perfeito estado de conservação, de acordo com as normas fixadas pelo IFS, sendo de sua inteira responsabilidade proceder, às suas expensas, os reparos que se fizerem necessários, tais como em pinturas, rebocos, e instalações hidráulicas e elétricas, mediante autorização prévia do IFS.

13.13 Caberá à Concessionária com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida por meio da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários.

13.14 A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade, com a devida autorização da concedente.

14 DAS BENFEITORIAS

14.1 A Concessionária poderá realizar no imóvel as obras ou adaptações necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos ao prédio.

14.2 A realização de qualquer obra, benfeitoria ou reforma no imóvel, objeto desta Concessão, somente será possível mediante prévia autorização escrita da Concedente, as quais serão realizadas pelo Concessionário e às suas expensas.

14.3 As benfeitorias realizadas, mesmo as autorizadas pela Concedente, ficam fazendo parte integrante do prédio e não gerará qualquer direito de indenização ou retenção.

14.4 Na realização de benfeitorias, a Concessionária, a suas expensas, deverá providenciar matrícula CEI para a obra, junto ao Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, nos termos da IN/INSS nº 100, de 18 de dezembro de 2003, e efetuar os recolhimentos das contribuições na respectiva matrícula, devendo também, ao final da obra, apresentar ao setor contábil da Concedente a CND - Certidão Negativa de Débito fornecida pelo referido Órgão Previdenciário.

14.5 A Concessionária assumirá integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar.

14.6 Ficarão a cargo da Concessionária as despesas referentes a quaisquer custos de adaptação que se façam necessárias.

14.7 Todos os serviços, embora não explicitados nas especificações, todavia necessárias à execução do contrato, correrão por conta e serão de exclusiva responsabilidade da Concessionária.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Na hipótese do descumprimento parcial ou total, pela futura Contratada, das obrigações contratuais assumidas, caberá, de acordo com a gravidade da infração, a aplicação das penalidades previstas no instrumento contratual.

16. DA RESCISÃO CONTRATUAL

Ocorrendo o inadimplemento de obrigação contratual por parte da Contratada, configurada nos arts. 77 e 78, da Lei 8.666/93, o IFS poderá, motivando sua decisão, rescindir o contrato, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, assegurando ao Concessionário os princípios constitucionais do contraditório e da ampla defesa.

ANEXO II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. Horário de funcionamento:

Concomitantemente às atividades do IFS/Campus Aracaju.

1.1 Fica proibida a comercialização de alimentos de alto teor calórico e/ou rico em *gordura trans*, conforme dispõe a Lei n.º 3.814 de 14 de janeiro de 2010 do Município de Aracaju.

2. Serviço: disponibilizar o serviço "disk-lanche" para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, de qualquer item nos setores do IFS/Campus Aracaju, sem acréscimo no preço;

2.1 Indicadores básicos para o cardápio da lanchonete:

2.1.1 Poderão ser disponibilizados os seguintes itens, dentre outros:

PRODUTO	VARIAÇÃO
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura
Bolos confeitados	Com recheio e/ou cobertura
Biscoitos	
Salgados assados	
Pão de queijo	
Sanduíches quentes	
Sanduíches frios	
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves	
Pão com manteiga	
Salada de fruta	
Prato com pedaços de frutas (4 variedades)	

Suco de laranja	
Suco de laranja com frutas in natura	
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite
Vitamina de frutas c/ leite integral/desnatado	
Leite puro - integral/desnatado	
Leite (integral/desnatado) com café	
Leite (integral/desnatado) com achocolatado	
Iogurte natural desnatado	
Iogurte natural integral	
Iogurte dietético vários sabores	
Iogurte integral vários sabores	
Chás/café	Vários sabores
Suco em lata ou caixa	Vários sabores
Água de coco	

2.1.2 Deverão estar disponíveis, diariamente, pelo menos 5 tipos de salgados assados, 3 tipos de bolos entre simples e recheados. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.

2.1.3 O serviço de lanchonete deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese em sachês individuais.

2.1.4 Aos itens especificados acima poderão, durante a vigência do contrato, serem acrescidos outros, mediante prévia autorização do gestor do contrato.

3. Das Refeições

3.1 Enquanto não estiver em funcionamento o refeitório do *campus* Aracaju, será autorizada à Contratada o fornecimento de refeições rápidas, se assim desejar. As refeições rápidas devem seguir o seguinte cardápio:

Cardápio Tipo 1 - A

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Alface Crespa Tomate Agrião Pepino cru Beterraba crua Cenoura cozida Brócolis cozido Grão de bico Salpicão Salada com Kani	Alface Roxa Tomate Rúcula Rabanete cru Broto de Bambu Beterraba cozida Cebola cozida Feijão fradinho Maionese de legumes Tabule	Alface Lisa Tomate Espinafre Repolho cru Pepino cru Cenoura cozida Couve-flor cozida Seleta cozida Salpicão Salada de Maçã com Aipo	Alface Crespa Tomate Rúcula Cenoura crua Rabanete cru Beterraba cozida Batata cozida Feijão branco Maionese de batata Salada grega	Alface Lisa Tomate Agrião Nabo cru Pepino cru Cenoura cozida Beterraba cozida Vagem cozida Salpicão Salada de Macarrão
Pratos Principais	Bife à parmegiana Moqueca de Peixe Frango xadrez Lombo Assado com limão	Maminha Assada Peixe ao Forno Frango à Milanese Fígado ao Molho Madeira	Bife Grelhado com Alho Poró Postas de dourada ao molho escabeche Chester Assado	Assado Bovino ao Molho de Hortelã Peixe à Milanese Espetinho de Frango Bobó de Camarão	Bife Acebolado Ensopado de Peixe com Leite de Coco Coxa e Sobrecoxa assados ao Molho de Maracujá

			Rabada com Agrião		Feijoada
Prato vegetariano	Calzone de ricota, cenoura e passas	Moqueca de palmito	Torta integral de legumes	Croquete de aveia	Estrogonoff de soja
Guarnições	Brócolis ao Alho e Óleo Talharim ao Sugo Batata Frita	Abóbora Refogada Espaguete à Bolonhesa Couve-flor Gratinada	Vagem com Ovos Nhoque ao Molho Branco Jardineira de Legumes	Berinjela à Italiana Penne Oriental Batata Bolinha com Orégano	Couve refogada Caneloni de queijo e presunto ao sugo Farofa com Ovos
Arroz	Branco Integral Arroz Colorido chinês	Branco Integral Risoto de Tomate Seco	Branco Integral Arroz com Brócolis	Branco Integral Baião de Dois	Branco Integral Arroz com cenoura
Feijão	Feijão Carioca com Calabresa Feijão Preto sem carnes	Feijão Preto com Lingüiça Feijão Carioca sem carnes	Feijão Carioca com Carne Seca Feijão Preto sem carnes	Feijão Preto com Bacon Feijão Carioca sem carnes	Feijão carioca sem carne Feijão preto

Cardápio Tipo 1 - B

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Alface Lisa Tomate Rúcula Rabanete cru Cenoura Crua Beterraba cozida Brócolis cozido Cebola cozida Salpicão Tabule	Alface Americana Tomate Agrião Beterraba cru Pepino cru Cenoura cozida Couve-flor cozida Ervilha Maionese de batata com maçã Salada de Macarrão	Alface Crespa Tomate Couve Cenoura cru Repolho cru Beterraba cozida Seleta de legumes Feijão fradinho Salpicão Salada de acelga com frutas	Alface Roxa Tomate Rúcula Beterraba cru Pepino cru Cenoura cozida Vagem cozida Chuchu cozido Maionese de batata com atum Salada de berinjela	Alface Lisa Tomate Agrião Cenoura cru Rabanete cru Beterraba cozida Milho com Ervilha Grão-de-bico Salpicão Tomate-cereja com Queijo e Presunto
Pratos Principais	Isca de Carne Acebolada Peixe à Milanesa Frango Assado com Laranja Lingüiça Assada	Bife à rolê Dourada ao Molho de Limão Estrogonoff de Frango Lombo Xadrez	Fricandole Peixe cozido com Castanha Coxa de Peru Assada Bisteca Grelhada	Bife Grelhado com Brócolis e Tomate Seco Peixe à Milanesa Coxa e Sobrecoxa recheadas com queijo Cupim Assado	Lagarto ao Molho de Gengibre Peixe recheado com queijo Peito de Frango ao Molho de Maracujá Feijoada
Prato vegetariano	Panqueca recheada de abóbora e brie	Torta de legumes	Batata com ricota e passas	Talharim integral com vegetais	Nhoque ao sugo e manjeriço

Guarnições	Abobrinha refogada	Cenoura e Brócolis refogados	Chuchu à delicia	Jardineira de Legumes	Couve refogada
	Nhoque à bolonhesa	Rondeli de queijo e presunto ao molho branco	Penne aos Quatro Queijos	Talharim ao sugo	Farofa de bacon
	Quibebe de Abóbora	Batata corada	Berinjela à Milanese	Batata assada com Ricota	Banana Frita
Arroz	Branco	Branco	Branco	Branco	Branco
	Integral	Integral	Integral	Integral	Integral
	Arroz com Lentilha	Arroz com Escarola	Risoto de Frango	Arroz com Brócolis	Arroz com Pimenta de Cheiro
Feijão	Feijão Preto com Carne Seca	Feijão Carioca com Bacon	Feijão Preto sem carne	Feijão Tropeiro	Feijão Carioca sem carnes
	Feijão Carioca sem carnes	Feijão Preto sem carnes	Feijão tropeiro	Feijão Preto sem carnes	

Cardápio Tipo 1 - C

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Alface crespa Tomate Rúcula Beterraba crua Rabanete cru Cenoura cozida Brócolis com palmito Feijão fradinho Maionese de legumes Salada asiática	Alface roxa Tomate Agrião Cenoura crua Pepino cru Beterraba cozida Couve-flor cozida Grão-de-bico Salpicão Salada de batata com kani kama	Alface lisa Tomate Brócolis Beterraba crua Repolho cru Cenoura cozida Milho com ervilha Trigo em grão Maionese de batata com passas Salada de Atum com	Alface crespa Tomate Rúcula Cenoura crua Nabo com brotos Beterraba cozida Cebola cozida Batata com Ervilha Salpicão Salada agridoce	Alface lisa Tomate Agrião Beterraba crua Pepino Cenoura cozida Vagem cozida Grão-de-bico Maionese Salada de Kani
Pratos Principais	Estrogonoff de Carne Dourada assada ao leite de coco Frango grelhado com alho poró Lombo ao molho sertanejo	Lagarto assado recheado de calabresa Filé de peixe grelhado Frango assado com Abacaxi Isca de fígado acebolado	Bife com Brócolis e Alho Moqueca baiana Rolinho de frango com bacon e ameixa Quibe assado	Isca de carne xadrez Peixe assado ao creme de espinafre Frango grelhado ao molho de mostarda Costela bovina assada	Bife à rolê Ensopado de peixe Frango à parmegiana Feijoada
Prato vegetariano	Abóbora Moranga recheada com Ricota	Pizza vegetariana	Assado de grão-de-bico	Torta de Ricota com tomate seco e manjeriço	Estrogonoff de Palmito

Guarnições	Abobrinha com Pimentão refogados Nhoque à Bolonhesa Batata com Orégano	Berinjela à italiana Fusilli ao sugo Torta de Brócolis	Chuchu refogado com Hortelã Penne Oriental Polenta recheada	Abóbora Refogada Espaguete ao molho de manjeriço Quibebe de mandioca	Couve refogada Banana frita Farofa de azeitona
Arroz	Branco Integral Risoto de Abóbora com Charque	Branco Integral Arroz com Lentilha	Branco Integral Risoto de Cogumelos	Branco Integral Arroz com ervas finas	Branco Integral Arroz com cenoura e passas
Feijão	Feijão preto com bacon Feijão carioca sem carnes	Feijão carioca com calabresa Feijão preto sem carnes	Feijão preto com lingüiça Feijão carioca sem carnes	Tutu com carne Feijão preto sem carnes	Feijão carioca sem carne Feijão

Cardápio Tipo 1 - D

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Alface lisa Tomate Agrião Cenoura crua Repolho cru Beterraba cozida Cebola cozida com orégano Lentilha Salpicão Ovos de codorna com molho rosê	Alface crespa Tomate Couve Beterraba crua Nabo com rabanete Cenoura cozida Couve-flor Grão-de-bico Maionese de legumes Salada de batata com atum	Alface roxa Tomate Rúcula Cenoura crua Pepino cru Beterraba cozida Milho com Brócolis Feijão fradinho Salpicão Tabule	Alface lisa Tomate Agrião Beterraba crua Brotos crus Cenoura com ervilha cozidas Couve com alho Grão-de-bico Maionese Tomate-cereja com queijo e manjeriço	Alface americana Tomate Rúcula Cenoura crua Pepino cru Beterraba cozida Vagem cozida Brócolis Salpicão Feijão branco com brócolis
Pratos Principais	Bife à milanesa Peixe assado com Catupiry Peito de Frango grelhado Pernil assado	Assado Bovino com Legumes Caldeirada de Peixe com Frutos do Mar Frango grelhado Coração de Frango Acebolado	Maminha com manteiga de garrafa Filé de Peixe grelhado Frango assado com gergelim Lombo Xadrez	Bife ao Molho Madeira Dourada ao Molho Campanha Espetinho de Frango com Pimentões Costela Suína Assada	Carne de Sol Acebolada Peixe à Milanesa Frango Assado com Mel e Limão Feijoada
Prato vegetariano	Paella vegetariana	Quibe de batata e ricota	Torta quatro queijos	Estrogonofe de legumes	Hambúrguer saudável

Guarnições	Brócolis refogado Talharim ao alho e óleo Couve-flor gratinada	Repolhos roxo e branco refogados Penne à carbonara Pirão de peixe	Jiló refogado Espaguete à primavera Mandioca cozida	Jardineira de Legumes Rondelli de Ricota ao Molho de Espinafre Purê de Batata	Couve refogada Farofa de bacon Banana Frita
Arroz	Branco Integral Arroz com cenoura e salsa	Branco Integral Risoto de Camarão	Branco Integral Arroz colorido	Branco Integral Arroz com Ervas	Branco Integral Arroz à grega
Feijão	Feijão preto com charque Feijão carioca sem carnes	Feijão carioca com lingüiça Feijão preto sem carnes	Feijão tropeiro Feijão carioca sem carnes	Feijão carioca com Bacon Feijão preto sem carnes	Feijão carioca sem carnes

Cardápio Tipo 1 - E

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Alface, rúcula, acelga Tomate Pepino, Rabanete Vagem, chuchu, abóbora -Maionese de batata -Maçã com aipo -Ceaser salad -Salada de berinjela	Alface, chicória, alface roxa Tomate Cenoura ralada, Pimentão com cebola Abobrinha, brócolis, Beterraba -Salpicão de frango -Tomate com queijo e manjericão -Feijão branco com brócolis -Salada agri-doce	Alface, alface crespa, endívia Tomate Beterraba ralada, Broto de feijão Cenoura, couve-flor, vagem -Abobrinha grelhada -Maionese de legumes -Palmito com tomate -Ovos de codorna com molho rosê	Alface, agrião, chicória Tomate Repolho ralado, cenoura ralada Beterraba, chuchu, abobrinha -Salada asiática -Salada grega -Onion Rings -Endívias com manga	Alface, rúcula, alface americana Tomate Brotos variados, Beterraba ralada Brócolis, couve-flor, milho verde e ervilha Maionese de batata com atum Pickles Salada de grãos Salada de pimentão com cebola roxa
Pratos Principais	Contra filé grelhado Filé de robalo assada Filé de frango à parmegiana Medalhão de filé	Bife de alcatra Filé de linguado grelhado Coxa e sobrecoxa assado com alecrim Lombo suíno à califórnia	Lagarto assado recheado com cenoura Filé de pescada à milanesa Sobrecoxa dessorçada grelhada Estrogonofe de camarão	Espetinho de filé com bacon Pescada assado com alcaparras Frango ao molho de grão de bico Bacalhau à Gomes de Sá	Filé de carne com broto de feijão Filé de peixe ao molho e camarão Rolê de frango com ameixa e bacon Picanha assada na cerveja

Prato vegetariano	Panqueca recheada de abóbora e brie	Torta de legumes	Batata com ricota e passas	Talharim integral com vegetais	Nhoque ao sugo e manjeriço
Guarnições	Cenoura com ervilhas Macarrão com parafuso com ervas finas Creme de milho	Abóbora com cheiro verde Espaguete ao pomodoro Farofa crocante	Chuchu com ervas Caneloni de ricota e espinafre Batata corada	Brócolis ao alho e óleo Lasanha de frango Creme de espinafre	Vagem refogada Raviole de frango Batata frita
Arroz	Branco Integral com cenoura Arroz á grega	Branco Integral com ervilhas Arroz integral com vegetais	Branco Integral com brocolis Risoto de abóbora com carne seca	Branco Integral Arroz à piamontesa	Branco Integral Arroz integral com passas e cenoura
Feijão	Carioca	Preto	Carioca	Preto	Carioca

3.2 Descrição de receitas

Salada de Maionese: Batata, cenoura, maçã, chuchu, cebola e maionese.

Salada com Kani: alface americana, kani-kama desfiado e tomate cereja.

Salada de Macarrão: Macarrão parafuso, tomate em cubinhos, ervilha e cheiro verde.

Salada grega: tomate, pepino, cebola e pimentão em cubos, temperados com azeite, vinagre e sal.

Salada de acelga com frutas : acelga em tiras, abacaxi em cubas, passas e pouca maionese.

Salada de berinjela : refogado de berinjela, tomate, pimentão, cebola, alho inteiro e frutas secas. Servir resfriado.

Fricandole: Bife entrecortado com bacon.

Chuchu à delícia: Chuchu em cubos refogado com ervilha e presunto.

Salada asiática: broto de feijão, cenoura ralada, repolho roxo em tiras, pepino e pimentão em cubos, cebolinha ao molho de gergelim, shoyo, vinagre, gengibre.

Salada de batata com kani kama: batata e cenouram em cubos cozida, kani kama, ovo cozido e maionese.

Salada agridoce: Tomate, cebola, maçã, pêra, kiwi, alface em tiras creme de leite, maionese e sal.

Lombo ao molho sertanejo: Lombo suíno assado com molho claro de milho verde e passas.

Salada crocante de cenoura e beterraba: passas sem sementes, cenouras raladas , beterraba, ralada , coco ralado **molho**: mostarda e maionese.

Salada de abóbora com rúcula e limão: sal , rúcula ,cebola em rodela finas , suco de limão, abóbora-moranga pequena sem casca em cubos médios , cebolinha verde picada finamente.

Salada de lentilhas: tomates cereja , coentro picado, maionese , pepino cortado em rodela, cebola em tirinhas , lentilhas cozidas em água e sal.

Salada de macarrão ao pesto de rúcula: ***Molho** : azeitonas verdes sem caroço, sal, alho, iogurte natural desnatado, rúcula. ***Salada**: pimentão vermelho cortado em tirinhas finas , pepinos cortados em tirinhas, cenouras raladas no ralo grosso , salsão cortados em tiras, de macarrão parafuso ou penne.

Salada de repolho com laranja: sal, uva passa sem sementes, nozes, folhas de sálvia picadas, açúcar , iogurte natural , laranjas-pêra , repolho branco.

Salada de manga e kani: mostarda , iogurte natural , manga em cubos , escarola , salsão cortado em tiras finas , kani kama desfiado , endro (dill) fresco.

Salada refrescante: hortelã picada, salsinha picada, maionese, verdes, pepino, uva tipo itália.

Salada saudável: cebolinha verde picada, salsa picada, hortelã, azeite, suco de limão, azeitona verde picada, tomates caqui cortados em cubinhos, pepino, soja em grãos cozida.

Salada delice: batata palha , kani kama desfiados , agrião , acelga picada , azeite de oliva , fondor , vinagre.

Salada cinco cores: ***Salada** cenoura ralada, repolho roxo picado, repolho branco picado, radichio ***Molho:** iogurte desnatado, suco de limão, creme de leite light, catchup, alho espremido, sal.

Salada de Palmito e Queijo Brie: **queijo brie, palmito, alface e agrião, com molho de mostarda, azeite e limão.**

Salada Russa: vagem, tomate, couve-flor, palmito, alface e cenoura.

Salada Real: Queijo minas, uva-passa, cenoura, ervilha, alface e champignon, com molho de shoyu e vinagre.

Salada de Cuscuz marroquino: cuscuz marroquino, ervilha, salsa, cebola, hortelã, pimentão, com azeite e limão.

Salada Waldorf: salsão, maçã nozes, uva-passa, alface, com pouca maionese.

Salada colorida ao Molho de iogurte: grão-de-bico, cenoura, beterraba, alface, ao molho de iogurte com hortelã e azeite.

Salada Máxima: alfaces, champignon, queijo e palmito, com molho de mostarda, azeite e vinagre balsamico.

Salada Tropical: alface, rúcula, hortelã, maçã, manga e kiwi, com azeite e iogurte.

Salada de Frango com Abacate: Frango desfiado, cebola, agrião e abacate em cubinhos.

Cole Slaw: repolhos roxo e branco em tiras, cenoura ralada, uva-passa, molho de maionese, iogurte, vinagre, limão e pimenta-do-reino.

Salada Colorida: Melão, hortelã, manga, agrião e alface americana.

Salada Caprese: Mussarela de búfala e tomate caqui em rodela com e manjericão.

Salada de kani e beterraba: alface, cenoura, tomate, beterraba, kani, mostarda.

Salada de rúcula: rúcula, pimenta-do-reino a gosto, queijo pecorino ou parmesão ralado e nozes picadas.

Salada especial: Agrião, alface, batatas, frango e laranja.

Salada de berinjela e abobrinhas: manjericão, hortelã, pimenta dedo-de-moça, berinjelas, abobrinhas, cenoura e cevada.

Salada de penne com legumes marinados: penne tricolor, azeite de oliva, azeitona verde recheada com pimentão vermelho, manjericão, tomates-cereja e brócolis.

Salada de soja: pimentão vermelho e verde, cheiro-verde e grãos de soja cozidos.

Salada picante de repolho: repolho, a cebola, a pimenta e o pimentão.

ANEXO III**MODELO DE DECLARAÇÃO (FATO SUPERVENIENTE e DE MENOR)****CONCORRÊNCIA – Nº. 01/2011**

(Denominação da Empresa) _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, por seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____ DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARA, outrossim, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (____).

Data ____/____/2011

(assinatura representante legal)

(OBS.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO IV**DECLARAÇÃO DE VISITA AO LOCAL DO ESPAÇO FÍSICO**

Declaro para os devidos fins, que compareci ao INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE/CAMPUS ARACAJU, tendo visitado o local do espaço físico, em _____ de _____ de 2011, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e condições do local, com vistas a atender à Concorrência Pública nº /2011.

Aracaju,de.....de 2011.

(nome, assinatura, número da identidade e CPF do declarante)

OBS.: AGENDAR VISITA MEDIANTE O FONE: (79) 3711-3157

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Concorrência nº 01/2011

(Identificação completa do representante da licitante – nome completo, CPF, RG e endereço completo), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado “licitante”, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar da Concorrência nº 01/2011 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência nº 01/2011 do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência nº 01/2011 do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência nº 01/2011, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência nº 01/2011 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência nº 01/2011 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência nº 01/2011 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência nº 01/2011 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe antes da abertura oficial das propostas; e

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

_____, em _____ de _____
de _____

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

ANEXO VI**DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS**

Declaro, para fins de atendimento à Concorrência Pública nº 01 /2011, de ___/ ___/ 2011, que instalarei no espaço físico do IFS/campus Aracaju os equipamentos mínimos abaixo relacionados, para o devido funcionamento, e que serão retirados após o vencimento do contrato de concessão de uso.

- 1.
- 2.
- 3.

Aracaju,de.....de 2011.

(nome, assinatura, número da identidade e CPF do declarante)

ANEXO VII

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

		CARIMBO CNPJ		
PROCESSO:				
NOME EMPRESARIA:				
ENDEREÇO:				
CEP:				
TEL.:				
FAX:				
INSCRIÇÃO ESTADUAL:				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DA CONCESSÃO	VALOR MENSAL	PRAZO	VALOR GLOBAL
1	CONCESSÃO de uso de bem público, localizado no Pavilhão Leyda Regis, pavimento térreo, com área de 56,13m ² , pertencente ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (<i>campus Aracaju</i>), para fins de administração e exploração de lanchonete e cantina.			
IMPORTA A PRESENTE PROPOSTA COMERCIAL NO VALOR MENSAL DE R\$ _____ (_____).				
DECLARAMOS que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, comerciais, previdenciários, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto do contrato.				
DECLARAMOS AINDA INTEIRA CONCORDÂNCIA COM AS DISPOSIÇÕES DO EDITAL E SEUS ANEXOS.				
Validade da proposta: 60 dias.				
Data:				
ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE				

ANEXO VIII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE DADOS
PARA ASSINATURA DO CONTRATO

Encaminho em atendimento ao Edital da Concorrência Pública nº 01 /2011, os dados exigidos para assinatura do contrato:

- 1) Razão Social
- 2) CNPJ
- 3) Endereço da Empresa, CEP e Telefone(s)
- 4) Fax e E-mail
- 5) Nome do Representante, Cargo na Empresa e Profissão
- 6) Endereço Residencial e CEP e Telefones
- 7) CPF
- 8) RG
- 9) Estado Civil e Nacionalidade

Aracaju,de.....de 2011.

(nome, assinatura, número da identidade e CPF do declarante)

ANEXO IX**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Edital da Concorrência nº 01/2011

Em razão da Concorrência nº 01/2011, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, portador(a) do documento de identidade nº _____ e do CPF nº _____, declara para os devidos fins legais ser (microempresa) (empresa de pequeno porte), nos termos do artigo 3º da Lei Complementar 123/2006, não estando incurso nas exclusões de que trata o § 4º do citado artigo.

(local e data)

(representante legal)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

ANEXO X – MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO N.º /2011 QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, VISANDO CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, COM ÁREA DE 56,13M², PERTENCENTE AO IFS (CAMPUS ARACAJU), PARA FINS DE ADMINISTRAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE LANCHONETE E CANTINA.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS), autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, doravante denominado **CONTRATANTE**, com sede na Avenida Engenheiro Gentil Tavares Motta, 1166, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju, Sergipe, representado, neste ato, por seu Reitor, Sr. Ailton Ribeiro de Oliveira, CPF n.º -----, brasileiro, casado, domiciliado e residente nesta cidade, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, com sede em _____

_____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, representada aqui pelo Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade n.º _____ SSP/_____, e CPF(MF) n.º _____, firmam este Contrato de Concessão de uso de espaço físico de uma área de 56,13m², pertencente ao IFS (campus Aracaju), para fins de administração e exploração de lanchonete e cantina, sob o Regime de **CONCESSÃO**, do tipo **MAIOR LANCE OU OFERTA**, segundo os termos do instrumento convocatório da **CONCORRÊNCIA n.º -- --/2008** e da proposta da Contratada, constantes do Processo n.º 23290.001085/2011-91, sujeitando-se as partes aos mandamentos da Lei n.º 8.666/93 e legislação correlata, devendo ser observadas as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. O presente Contrato tem como objeto a **Concessão de uso** de espaço físico, localizado no Pavilhão Leyda Regis pavimento térreo, com área de 56,13 m², pertencente ao IFS (campus Aracaju), para fins de administração e exploração de lanchonete e cantina, de acordo com o Projeto Básico (anexo I) e Especificações Técnicas (anexo II), em conformidade com as condições estabelecidas no ato convocatório da **CONCORRÊNCIA n.º ---/2011** e em seus anexos, os quais integram este Contrato independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO E TARIFAS

1. O valor mensal pela concessão de uso do espaço físico é de R\$ _____.
2. O consumo de água, energia elétrica e telefone deverá ser custeado totalmente pela empresa Contratada.
3. O valor da taxa de água e energia elétrica será referente ao consumo mensal registrado nos medidores instalados no local.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE INSTALAÇÃO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

1. A lanchonete e a cantina deverão entrar em plena atividade até o 5º (quinto) dia após a assinatura do Contrato.
2. Dentro do prazo acima, sob sua inteira responsabilidade, a Contratada deverá providenciar a adequação do local, a instalação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades fins do objeto deste contrato.
3. A lanchonete e cantina terão seu horário de funcionamento das 7 horas às 22h30, de segunda à sexta-feira (dias úteis).
4. A critério e necessidade do Contratante, o horário de atendimento poderá ser alterado, a fim de atender casos excepcionais, sendo previamente acordado com a Contratada.

CLÁUSULA QUARTA - DO AMPARO LEGAL

1. A lavratura do presente Contrato decorre da realização da CONCORRÊNCIA nº - --/2011, procedido com fundamento na Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1. Aplicam-se a este Contrato os mandamentos da Lei nº 8.666/93, a legislação de proteção e defesa do consumidor, os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA SEXTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. A execução deste Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93 combinado com o inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal.
2. O objeto desta licitação será executado rigorosamente em conformidade com o estabelecido nas especificações do Edital e seus Anexos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

A concessão se dará pelo período de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo, até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, se houver interesse mútuo e considerando interesse público.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. São obrigações da CONTRATADA:

- a) Cumprir fielmente suas prestações contratuais nos termos da CONCORRÊNCIA nº ----/2011 e dos seus anexos, deste Contrato e da sua proposta;
- b) Submeter-se às normas de acesso às dependências da Contratada;
- c) Selecionar e preparar, rigorosamente, os empregados que irão prestar os serviços, responsabilizando-se integralmente pelos atos deles;
- d) Responsabilizar-se pelo uso dos EPIs dos seus funcionários, quando em atividade nas dependências da Contratante;
- e) Instruir seus empregados, quanto à prevenção de incêndios na área da Administração;
- f) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem;
- g) Não permitir a utilização de trabalho de menor;
- h) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, sem qualquer solidariedade da Contratante. A Administração não se vincula às disposições contidas em Acordos e Convenções Coletivas que não tratem de matéria trabalhista, tais como as que estabeleçam valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para insumos relacionados ao exercício das atividades. A inadimplência da Contratada com referência aos encargos trabalhistas, comerciais e fiscais não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar, sob hipótese alguma, o objeto deste contrato;
- i) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste Contrato;
- j) Não opor embaraços ao acompanhamento e à fiscalização da execução contratual por parte do representante do CONTRATANTE, devendo prestar todas as informações requeridas e atender às determinações do fiscal para a correção de eventuais vícios encontrados;
- l) Atender às alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo gestor do contrato;

- m) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;
- n) Obedecer rigorosamente à legislação reguladora referente aos serviços Contratados, às normas da Secretaria da Saúde e do Ministério do Trabalho, às normas sanitárias e às resoluções do CONAMA pertinentes ao serviço prestado, sendo responsabilidade da Contratada quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas;
- o) Proibir a comercialização de qualquer bebida alcoólica e cigarros nas imediações do IFS;
- p) Aos fornecedores da cantina será permitido o acesso às dependências do Complexo mediante identificação e registro de suas entradas e saídas, em livro de registro localizado na portaria, ou outra forma de controle, considerada conveniente e adequada pela Contratante;
- q) Não será permitida a permanência de quaisquer caixas de mercadorias ou assemelhados nas dependências da Contratante;
- r) Levar ao conhecimento da Administração, em informação minuciosa, quaisquer anormalidades que porventura aconteçam no recinto, em especial as que envolvam servidores da Contratante;
- s) Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita, desde que fique comprovada a responsabilidade, não excluindo ou reduzindo sua responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo IFS (*campus* Aracaju. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da Contratante não exime a Contratada de total responsabilidade pela má execução dos serviços;
- t) É expressamente vedado transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sendo igualmente vedada à sublocação da área, instalações e benfeitorias à execução deste, no todo ou em parte, considerando-se nulo de pleno direito qualquer ato direta ou indiretamente praticado para tal fim;
- u) A Contratada indicará um representante, com poderes para responder pela empresa na execução do contrato de concessão, supervisionar o trabalho dos empregados, devendo permanecer no local durante todo o seu funcionamento;
- v) É proibido à Contratada utilizar outros espaços da Unidade além daqueles especificados para a presente concessão de uso;
- w) Até o 5º dia útil de cada mês, a Contratada deverá apresentar ao IFS os recibos pagos pela concessão;
- x) É proibido à Contratada subcontratar sob qualquer título ou forma o objeto desta concessão;

y) A Contratada obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, bem como as normas de segurança da Contratante;

z) Caberá à Contratada, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás, junto aos órgãos competentes e manter, durante a execução do contrato, todas as condições habilitatórias exigidas na licitação.

É vedado à CONTRATADA:

- a) Contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a execução do objeto;
- b) Fazer publicidade deste Contrato sem prévia aquiescência do CONTRATANTE;
- c) Subcontratar outra empresa para execução do serviço objeto deste Contrato.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

1. O CONTRATANTE se obriga a:

- a) Informar à Contratada a conta para depósito GRU, emitindo recibo de pagamento pela concessão;
- b) Acompanhar e fiscalizar, por meio do gestor do contrato, a execução contratual em conformidade com o art. 67 da Lei nº 8.666/93;
- c) Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora;
- d) Impedir que terceiros, sem autorização, forneçam o serviço objeto da CONCORRÊNCIA nº ----/2011;
- e) Não aceitar o objeto que esteja fora das especificações contratadas;
- f) Comunicar imediatamente à Contratada qualquer irregularidade manifestada na execução do contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA - DA PRESTAÇÃO DA CONCESSÃO

1. A prestação pelo uso do espaço público será paga mensalmente pelo CONCESSIONÁRIO, mediante depósito por GRU até 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido.

2. O atraso do pagamento sujeitará a Concessionária à multa de 2 % (dois por cento) e mora por dia de atraso no percentual de 0,4% ao dia. A falta da emissão da GRU não exime o concessionário da multa por eventual atraso no pagamento.

3. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

1. Este Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos disciplinados no **art. 65 da Lei nº 8.666/93**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE

1. O ônus da concessão poderá ser reajustado após decorridos 12 (doze) meses da apresentação da proposta, para majorar o valor, podendo ser revisado no caso de alteração que venha a ser introduzida na legislação pertinente à matéria, quando for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

1. Em razão de irregularidades no cumprimento das obrigações, o CONTRATANTE poderá aplicar as seguintes sanções administrativas:

a) advertência, em virtude de faltas de pequena monta, podendo a Administração, no caso de haver o cometimento reiterado das faltas ensejadoras desta sanção, aplicar outras mais severas;

b) multa de mora de 1% (um por cento) por dia, incidente sobre o valor total do contrato, em virtude de atraso no cumprimento das obrigações estabelecidas, até o limite de 10%, por ocorrência;

c) multa de 10% (dez por cento), sobre o valor integral do contrato, em razão de inexecução total, ou sobre o valor remanescente, no caso de inexecução parcial;

d) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o CONTRATANTE, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir o CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

2. As sanções previstas nas alíneas "d" e "e", poderão ser impostas cumulativamente com as de multa.

3. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo próprio, onde seja assegurado à CONTRATADA os devidos **processos legal, o contraditório e ampla defesa.**
4. As multas poderão ser cumuladas e serão descontadas dos valores devidos pelo CONTRANTE à CONTRATADA, se houver, ou cobradas judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO

1. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.
2. São motivos de rescisão contratual os arrolados no **art. 78 da Lei nº 8.666/93**, compatíveis com seu objeto.
3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
4. A rescisão deste Contrato poderá ser:
 - a) Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;
 - b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; ou
 - c) Judicial, nos termos da legislação.
5. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA VINCULAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO DO CERTAME E À PROPOSTA DA CONTRATADA

1. Este Contrato se vincula aos termos do ato convocatório da **CONCORRÊNCIA nº -----/2011**, e, também, à proposta da CONTRATADA, constantes do Processo de nº 23290.001085/2011-91.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

1. Fica convencionado o foro da Justiça Federal - Seção Judiciária de Sergipe, com exclusividade, para dirimir os litígios decorrentes deste Contrato.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente termo contratual em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

Aracaju, ____ de _____ de 2011.

Representante da CONTRATANTE

Representante da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME:
CPF:
RG:

NOME:
CPF:
RG: