

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MÉDIA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
Campus Arapiraca
Telefones: (82) 2126-6202
E-mail: suprimentos.arapiraca@ifal.edu.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2019

(Processo Administrativo n.º 23041.040173/2018-17)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Alagoas, por meio da Coordenação de Suprimentos, sediada na AL 110, S/N, Bairro: Deputado Nezinho, CEP: 57.317-291, Arapiraca- AL, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, destinado exclusivamente a contratação de ME ou EPP, coordenado pelo(a) Pregoeiro(a) designado(a) pela Portaria n.º 083/DG de 17 de Dezembro de 2018, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n.º 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto n.º 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012, Instruções Normativas SEGES/MPDG n.º 05, de 26 de maio de 2017, n.º 02, de 11 de outubro de 2010 e n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n.º 8.538, de 06 de outubro de 2015, Portaria n.º 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 28/02/2019.

Horário: 10:00 hs (horário de Brasília)

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

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de Concessão onerosa de espaço público destinado à exploração comercial da Cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Para esta licitação não se faz necessário dotação orçamentária, tendo em vista que a Contratação não acarretará em despesa para este Órgão, por se tratar de Concessão onerosa de espaço Público.

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 www.comprasgovernamentais.gov.br, 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. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, 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 SLTI/MP nº 2, de 2010.

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, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.6. *Sociedades 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.*

4.3. Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.3.1. *que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.*

4.3.1.1. *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 ou empresa de pequeno porte;*

4.3.2. *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;*

4.3.3. *que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;*

4.3.4. *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 7º, XXXIII, da Constituição;*

4.3.5. *que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;*

4.3.6. *que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;*

4.3.7. *que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;*

4.3.8. *que cumpre os requisitos do Decreto n. 7174, de 2010, estando apto a usufruir dos critérios de preferência.*

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 unitário e total do item;*

5.6.2. Descrição detalhada do objeto, contendo, entre outras, as seguintes informações:

5.6.2.1. *Produtividade adotada, e se esta for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, a respectiva comprovação de exequibilidade;*

5.6.2.2. *A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação;*

5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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.

5.8.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.8.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017;

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 n. 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. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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, ilegalidades, ou não apresentem especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

6.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.7. 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.

6.7.1. Os lances serão ofertados pelo valor total de cada item.

6.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.9. 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 Gestão.

6.9.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.10. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.10.1. 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.

- 6.11.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.12.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.13.** 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.
- 6.14.** O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos
- 6.15.** 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.
- 6.16.** 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.
- 6.17.** 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.
- 6.18.** 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 arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.19.** 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.
- 6.20.** 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.
- 6.21.** 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 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.
- 6.22.** Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.
- 6.23.** Quando aplicada a margem de preferência a que se refere o Decreto nº 7.546, de 2 de agosto de 2011, não se aplicará o desempate previsto no Decreto nº 7.174, de 2010.

6.24. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

6.24.1 Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez encerrada a fase de lances. Os erros ou equívocos e omissões havidos nas cotações de preços, serão de inteira responsabilidade do proponente, não lhe cabendo, no caso de erro para mais e consequente desclassificação, qualquer recurso, nem tampouco, em caso de erro para menos, eximir-se do fornecimento do objeto da presente licitação, ficando o mesmo sujeito às penalidades previstas nesse Edital.

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 In SEGES/MPDG n. 5/2017, 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 preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
- 7.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

7.3. Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta;

7.4. Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço;

7.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A, da SEGES/MPDG N. 5, de 2017.

7.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.8.1. 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.

7.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.11. 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.

7.11.1. 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.

7.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

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 (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

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

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

8.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e trabalhista:

8.5. Habilitação jurídica:

8.5.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

8.5.3. 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;

8.5.4. 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;

8.5.5. 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;

8.5.6. 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.

8.5.7. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.6. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.6.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.6.2. 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.

8.6.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.6.4. 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;

8.6.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.6.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.6.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais (ou estaduais) relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal (ou Fazenda Estadual) do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.6.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.7 Qualificação Econômico-Financeira:

8.7.1 certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, indicando sua validade ou, no caso de a mesma não apresentar data de vencimento, considerar-se-á como válida a certidão que tiver sido expedida até 90 (noventa) dias antes de seu encaminhamento.

8.7.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.7.2.1 O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

8.7.3 O próprio sistema Comprasnet registrará as seguintes Declarações no momento de inclusão da proposta de preços, não sendo necessário encaminhá-las:

- a) DECLARAÇÃO ME/EPP/Cooperativa;
- b) Atendimento a todas as condições exigidas neste Edital;
- c) Inexistência de fatos impeditivos para sua habilitação neste certame, garantindo ainda estar ciente da obrigatoriedade de informar acerca de ocorrências posteriores;
- d) Cumprimento pleno às disposições normativas relativas ao trabalho do menor, contida na Lei nº 9.854, de 27/10/1999 e na Constituição Federal de 1988;
- e) Elaboração Independente de Proposta.

8.8 As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

8.8.1 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.8.1.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.8.1.2 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

8.8.2.3. Para a comprovação da experiência mínima de 2 (dois) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.8.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.8.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.9 Prova de atendimento aos requisitos, previstos em Edital.

8.10 *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/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-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 ensejem avanços técnicos ou financeiros com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital.*

8.11. *Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da in Nº 5/2017:*

8.11.1. *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 arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;*

8.11.2. *A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;*

8.11.3. *A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;*

8.11.4. *O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;*

8.11.5. *A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e*

8.11.6. *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.*

8.11.7. *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.*

8.12. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 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.

8.13. 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 por ele estipulado, 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 suprimentos.arapiraca@fal.edu.br.

8.13.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.14. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 11.10.10.

8.14.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.15. 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 24 (vinte e quatro) 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 licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.16 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.16.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.17 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.

8.18 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.

8.19 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.

8.20 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.21 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.22 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 preço 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 LC nº 123/2006. 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"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

9.2.2 A convocação feita por e-mail ou fac-símile 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 Não será necessário o envio da proposta final por meio físico por não haver necessidade, já que consideramos, para efeitos de aceitação e habilitação das propostas, a descrição detalhada cadastrada no sistema comprasnet e os documentos válidos, enviados por meio eletrônico.

11 DOS RECURSOS

11.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte, 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.

11.2.4 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.

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 O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor do aluguel para 90 dias, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.

13.1.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato.

13.2 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

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

13.3.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

13.3.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

13.3.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

13.4 O valor da garantia (caução) deverá corresponder ao valor do aluguel para 90 (noventa) dias, ou seja, 3 (três) meses.

13.5 A garantia em dinheiro (caução) deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

13.6 O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (Inserido pela IN nº 05/2017)

13.7 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

13.8 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

13.9 Será considerada extinta a garantia:

13.9.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

13.9.2 no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

14 DO TERMO DE CONTRATO

14.1 Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 5 (cinco) vezes, totalizando 10 (dez) anos.

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, o contratado 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, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 5 (cinco) 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 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 CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

18 DO PAGAMENTO

18.1 O pagamento será efetuado pelo Contratado até o 5º dia útil do mês subsequente ao uso do espaço, será cobrado efetivamente os dias de uso.

18.2 A emissão da GRU será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:

18.2.1. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

18.2.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

18.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento do relatório mencionado acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

18.3.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a arrecadação e o recolhimento da receita, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

18.3.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

18.3.4. Comunicar a empresa para que emita o comprovante de pagamento da GRU, com o valor exato dimensionado no contrato.

18.4 O valor do aluguel do imóvel deve considerar o que segue:

18.4.1 Os custos existentes na sua utilização, tais como energia e depreciação do bens (exemplo: condicionadores de ar, lâmpadas, data - show, bebedouros, poltronas, cadeiras, etc.), quando não houver condições de seu cálculo, ou seu valor for considerado irrelevante esse item não será cobrado;

18.4.2 No caso de aluguel em menos de um mês, considerar-se-á a fração do mês como 1/30 (um trinta avos) para cada dia de utilização;

18.4.3 O dia se dividem em três turnos, os turnos de utilização são: Matutino (7h às 12h), Vespertino (13h às 18h), e Noturno (19h às 22h), ou seja, cada turno é considerado 1/3 (um terço) do dia; e

18.4.4 Se a locação for por hora considerar-se-á fração do turno, conforme divisão descrita a cima.

- 18.4.5 O valor do aluguel a ser pago para o objeto em questão será de R\$ 530,00(quinzentos e trinta reais), tendo sido feita avaliação do imóvel por Corretor cadastrado no CRECI – AL, com atuação na região de Arapiraca.
- 18.4.6 Os parâmetros utilizados para obtenção do valor do aluguel foram: as medidas do local, bem como seu estado de conservação e os acessórios nele contido.
- 18.5 O pagamento pela concessão do espaço público será realizado através de GRU, emitida com o código 28802-0 (ALUGUÊIS) e em caso de multa e juros com o código 28867-5 (multas e juros previstos em contratos), podendo ser gerada no site eletrônico http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp, preenchendo com Unidade Gestora (152805), Gestão (26402) e Código de Recolhimento conforme supracitado, ou no setor de Contabilidade do Campus.
- 18.6 Será considerada data do pagamento o dia em que constar na data do comprovante de pagamento da GRU.
- 18.7 Antes de cada emissão de GRU, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 18.8 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 18.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 18.10 Persistindo a Irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 18.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 18.12 Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.
- 18.13 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 18.13.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de

documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18.14 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratante não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, 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 x N x 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 8.666/93, a Contratada que::

19.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

19.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3 Fraudar na execução do contrato;

19.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;

19.1.5 Cometer fraude fiscal;

19.1.6 Não mantiver a proposta;

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 Advertência: Sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta, para as quais tenha concorrido, e desde que, ao caso, não se apliquem às demais penalidades.

19.3.2 Multa até 10% (dez por cento) do valor Global da remuneração (valor anual), quando adjudicatária, notificada, recusar-se a assinar o Contrato ou não atender o prazo para tanto;

19.3.3 Multa de 1% (um por cento) ao dia, no caso de mora, calculada sobre o valor mensal de utilização, até o limite de 20% (vinte por cento), inclusive nos casos de eventuais atrasos por parte da CONCESSIONÁRIA;

19.3.4 Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da contra-prestação do espaço físico objeto da licitação, no caso de descumprimento do prazo para correção das imperfeições detectadas e comunicadas à CONCESSIONÁRIA pelo Gestor/Fiscal do contrato;

19.3.5 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e

19.3.6 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

19.3.7 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

19.4 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;

19.4.1 **Sanção de impedimento de licitar e contratar** com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

19.4.2 **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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

19.5 As sanções previstas nos subitens **19.3.1, 19.4, 19.4.1 e 19.4.2** poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

19.6 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

19.7 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- 19.7.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 19.7.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 19.7.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

19.9 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.

19.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19.11 Sanções relacionadas a pesquisa de satisfação.

19.11.1 Advertência: Sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta, para as quais tenha concorrido, e desde que, ao caso, não se apliquem às demais penalidades.

19.11.2 Multa de 10% (dez por cento) do valor Global da remuneração (valor anual), quando adjudicatária, notificada, não obtiver índice maior ou igual a 80% (oitenta por cento) na pesquisa de satisfação posterior à advertência.

19.11.3 Rescisão contratual em caso de a Contratada apresentar índice inferior a 70% (setenta por cento) em 3 pesquisas de satisfação consecutivas, tendo antes sido advertida por escrito e multada de acordo com os itens 19.4.1 e 19.4.2 deste Edital.

19.11.4 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo não superior a 05 (cinco anos).

19.12 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

19.13 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.

19.14 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.

19.15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19.16 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 suprimentos.arapiraca@ifal.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço AL 110 S/N, Bairro: Deputado Nezinho, CEP: 57.317-291, Arapiraca, AL seção de Suprimentos.

20.3 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 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 www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço AL 110 S/N, Bairro: Deputado Nezinho, CEP: 57.317-291, Arapiraca, AL, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, 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 de Termo de Contrato;
21.10.3 ANEXO III – Modelo de Termo de Vistoria; (quando for o caso)
21.10.4 ANEXO IV - Modelo de Instrumento de Medição de Resultado - IMR Anexo V-
B da IN SEGES/MP N.5/2017

..... de de 2019
Assinatura da autoridade competente





ANEXO I

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS ARAPIRACA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO DE SUPRIMENTOS

PREGÃO Nº 01/2019

(Processo Administrativo n.º 23041.040173/2018-17)

FOLHA DE ROSTO

Este documento trata da manifestação fundamentada quanto às inclusões, adaptações, modificações e exclusões realizadas no texto da minuta de Termo de Referência elaborada pela AGU a fim de ter sua legalidade adequadamente examinada.

Objeto:

Concessão onerosa de espaço público destinado à exploração comercial da cantina do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS ARAPIRACA, medindo **20,00 m²** de área total, situado nas dependências do *Campus*.

Modelo de Termo de Referência elaborado pelo IFAL:

“TR – Pregão – Serviços Contínuos – Sem Mão de Obra (Tradicional)”, estabelecido pela portaria nº 2034/GR, de 15 de agosto de 2018.

Modelo da AGU utilizado:

“Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra”.

Inclusões/adaptações/modificações/exclusões no modelo do Termo de Referência da AGU:

Adaptado o subitem 1.1:

Justificativa: Para adequar à realidade organizacional do IFAL, personalizamos os quadros demonstrativos, permitindo o detalhamento das especificações do objeto.

Incluídos os subitens 2.1, 2.2 e 2.3 (com possibilidade de inclusão do item 2.4):

Justificativa: Os itens 2.1, 2.2 e 2.3 foram inseridos com o propósito de auxiliar o Setor Requisitante no preenchimento do item 2. O item 2.4 será incluído quando houver a necessidade de justificar-se a aquisição por LOTE/GRUPO.

Modificado o subitem 4.1:

Justificativa: Para facilitar o preenchimento pelo Setor Requisitante, foi detalhado o item, a partir das diretrizes da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017.

Incluídos os subitens 8.1, 8.2 e 8.3:

Justificativa: Para facilitar o preenchimento pelo Setor Requisitante a partir das diretrizes da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017.

Modificados os subitens do item 16:

Justificativa: Foram reorganizados os subitens do item 16 para refletir *ipsis litteris* a Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017.

Excluído o item 17.3.2: Não se aplica ao objeto em questão.

Incluído o item 19:

Justificativa: Para atendimento do Decreto nº 7.746/2012 e Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010.

Incluído o item 20:

Justificativa: Para identificar os responsáveis pela elaboração, análise e aprovação do Termo de Referência. Além de certificar os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017 e atestar a veracidade das informações contidas no documento.

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 01/2019
(Processo Administrativo n.º 23041.040173/2018-17)

1. DO OBJETO:

1.1. Concessão onerosa de espaço público destinado à exploração comercial da cantina do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS ARAPIRACA, medindo **20,00 m²** de área total, situado nas dependências do *Campus*, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento. As contratações ocorrerão conforme planilhas a seguir:

1.2. Os serviços insertos neste Termo de Referência, dadas as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns, conforme definido no parágrafo único, do Art. 1º, da Lei nº 10.520/2002 e no § 1º, do art. 2º, do Decreto nº 5.450/2005, bem como no Acórdão do TCU 478/2016 – Plenário.

1.3. A Licitação em questão é destinada **EXCLUSIVAMENTE às MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, de acordo com a Lei complementar 123/2006.

1.1.1. Relação de Itens:

LOTE/ GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	CÓD. CATSER	QUANT. TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	EXCLUSIV O ME/EPP
1	1	Frango e salada - pão integral	Und.	15210	1	4,88	4,88	SIM
	2	Atum e salada - pão integral	Und.	15210	1	5,00	5,00	SIM
	3	Queijo, presunto e misto com pão de forma, francês, "seda" ou "pão redondo", sendo pães de 50g e mínimo de 30g de presunto e/ou queijo	Und.	15210	1	4,08	4,08	SIM
	4	Pão com ovo, sendo pães, no mínimo de 100g.	Und.	15210	1	3,50	3,50	SIM
	5	Passaportes	Und.	15210	1	5,50	5,50	SIM
	6	Americano (presunto, queijo, ovo e salada)	Und.	15210	1	6,13	6,13	SIM
	7	Hamburger de frango, de carne, cheeseburger, cheese frango e outros	Und.	15210	1	5,20	5,20	SIM
	8	Coxinha de frango, com ou sem catupiry, pesando, no mínimo 80g	Und.	15210	1	3,13	3,13	SIM
	9	Empada, folhados, esfihas e outros semelhantes de carne, presunto, queijo, camarão, frango, dentre outros, pesando no mínimo 80g e contendo pouco teor de gordura	Und.	15210	1	3,13	3,13	SIM
	10	Mini pizza, pesando, no mínimo, 80g (pelo menos três sabores)	Und.	15210	1	3,50	3,50	SIM
	11	Pastéis de forno, com opções de recheios de carne, presunto, queijo, camarão, frango, dentre	Und.	15210	1	3,25	3,25	SIM

	outros, pesando no mínimo 80g.							
12	Tortas doces e salgadas	Und.	15210	1	4,75	4,75		SIM
13	Pudins, mousses e torteletos	Und.	15210	1	3,25	3,25		SIM
14	Bolo de massa simples ou com recheio de frutas	Und.	15210	1	3,88	3,88		SIM
15	Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml	Und.	15210	1	3,13	3,13		SIM
16	Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 500ml.	Und.	15210	1	4,75	4,75		SIM
17	Vitamina de frutas em copos de 300ml, diversos sabores	Und.	15210	1	4,25	4,25		SIM
18	Vitamina de frutas em copos de 500ml, diversos sabores	Und.	15210	1	5,48	5,48		SIM
19	Bebidas lácteas, leite fermentado, achocolatado em embalagens individuais	Und.	15210	1	2,88	2,88		SIM
20	logurte natural ou de frutas, em embalagens individuais	Und.	15210	1	2,88	2,88		SIM
21	Água de coco natural	Und.	15210	1	3,00	3,00		SIM
22	Água de coco em embalagens individuais	Und.	15210	1	3,13	3,13		SIM
23	Caldo de cana em copos de 300ml	Und.	15210	1	3,25	3,25		SIM
24	Caldo de cana em copos de 500ml	Und.	15210	1	5,00	5,00		SIM

25	Picolé frutas (sabores variados, no mínimo três)	Und.	15210	1	2,25	2,25	SIM
26	sorvete de frutas (sabores variados, no mínimo três)	Und.	15210	1	3,00	3,00	SIM
27	Pães em geral: pão de batata, pão de queijo, pão de mel, pão doce recheado com frutas ou geléia	Und.	15210	1	3,88	3,88	SIM
28	Biscoito do tipo integral (doce e salgado) em pacotes ou biscoito doce sem recheio	Und.	15210	1	2,83	2,83	SIM
29	Barra de cereais (sabores variados, no mínimo três opções)	Und.	15210	1	2,13	2,13	SIM
30	Frutas <i>in natura</i> (mínimo de duas opções, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos)	Und.	15210	1	2,13	2,13	SIM
31	Salada de frutas (com ou sem leite condensado ou creme de leite)	Und.	15210	1	2,88	2,88	SIM
32	Refrigerantes (inclusive dietéticos), sabores diversos em lata	Und.	15210	1	3,63	3,63	SIM
33	Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 237ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Und.	15210	1	2,50	2,50	SIM
34	Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 600ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Und.	15210	1	4,88	4,88	SIM
35	Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 1000ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Und.	15210	1	5,75	5,75	SIM
36	Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de	Und.	15210	1	7,00	7,00	SIM

		1500ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos								
37		Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 2000ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Und.	15210	1	8,38	8,38			SIM
38		Tapiocas com recheios diversos (doces e salgados) de, no mínimo 60 g.	Und.	15210	1	5,13	5,13			SIM
39		Açaí 200 ml batido com xarope de guaraná, água e banana, com granola ou sem. * Deverá ser diminuído o teor de xarope de guaraná.	Und.	15210	1	6,25	6,25			SIM
40		Açaí 400 ml batido com xarope de guaraná, água e banana, com granola ou sem. * Deverá ser diminuído o teor de xarope de guaraná.	Und.	15210	1	9,50	9,50			SIM
		TOTAL GERAL			40	169,05	169,05		169,05	

1.1.2. Quantitativo Detalhado por Local de Prestação dos Serviços:

1.1.2. Quantitativo Detalhado por Local de Prestação dos Serviços:																			
ITEM	UNIDADE / CAMPUS															TOTAL			
	Reitoria	DIREAD	Batalha	Benedito Bentes	Coruripe	Arapiraca	Maceió	Maragogi	Marechal Deodoro	Munici	Palmeira dos Índios	Penedo	Piranha	Rio Largo	Santana do Ipanema		São Miguel dos Campos	Satuba	Vigosa
1						1													
2						1													
3						1													
4						1													
5						1													
6						1													
7						1													
8						1													
9						1													
10						1													
11						1													
12						1													
13						1													
14						1													
15						1													
16						1													

ITEM	UNIDADE / CAMPUS																	TOTAL
	Reitoria	DIREAD	Batalha	Benedito Bentes	Coruripe	Arapiraca	Maceió	Maragogi	Marechal Deodoro	Murici	Palmeira dos Índios	Penedo	Piranha	Rio Largo	Santana do Ipanema	São Miguel dos Campos	Satuba	
17						1												
18						1												
19						1												
20						1												
21						1												
22						1												
23						1												
24						1												
25						1												
26						1												
27						1												
28						1												
29						1												
30						1												
31						1												
32						1												
33						1												

ITEM	UNIDADE / CAMPUS															TOTAL		
	Reitoria	DIREAD	Batalha	Benedito Bentes	Coruripe	Arapiraca	Maceió	Maragogi	Marechal Deodoro	Murici	Palmeira dos Indios	Penedo	Piranha	Rio Largo	Santana do Ipanema		São Miguel dos Campos	Satuba
34						1												
35						1												
36						1												
37						1												
38						1												
39						1												
40						1												
TOTAL GERAL																	40	

ITEM	UNIDADE / CAMPUS																	TOTAL
	Reitoria	DIREAD	Batalha	Benedito Bentes	Coruripe	Arapiraca	Maceió	Maragogi	Marechal Deodoro	Murici	Palmeira dos Índios	Penedo	Piranha	Rio Largo	Santana do Ipanema	São Miguel dos Campos	Satuba	
17						1												
18						1												
19						1												
20						1												
21						1												
22						1												
23						1												
24						1												
25						1												
26						1												
27						1												
28						1												
29						1												
30						1												
31						1												
32						1												
33						1												

ITEM	UNIDADE / CAMPUS															TOTAL		
	Reitoria	DIREAD	Batalha	Benedito Bentes	Coruripe	Arapiraca	Maceió	Maragogi	Marechal Deodoro	Murici	Palmeira dos Índios	Penedo	Piranha	Rio Largo	Santana do Ipanema		São Miguel dos Campos	Satuba
34						1												
35						1												
36						1												
37						1												
38						1												
39						1												
40						1												
TOTAL GERAL																	40	

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. Necessidade / Motivação da Contratação dos Serviços:

O *Campus Arapiraca* funciona em três turnos ininterruptos, sendo utilizado por uma gama de pessoas, tais como Alunos, Servidores e visitantes, sendo que alguns desses alunos permanecem no *Campus* durante boa parte do dia, com isso torna-se indispensável que o *Campus* possua uma Cantina para atendimento de toda essa demanda, facilitando a vida de todos os usuários do *Campus Arapiraca*.

2.2. Objetivos da Prestação dos Serviços:

Selecionar empresa do ramo de lanchonete, interessada em explorar a concessão onerosa de uso de um espaço de 20,00 m², localizado dentro das instalações do IFAL – *Campus Arapiraca*, para prestação de serviços de lanchonete que atenda aos alunos, servidores em geral, funcionários terceirizados e visitantes que procurem os serviços da Concessionária, nas condições estabelecidas no presente Termo de Referência e nos demais documentos advindos deste.

A área externa do espaço de 263,02 m² é de uso compartilhado, tendo o IFAL – *CAMPUS ARAPIRACA* autonomia administrativa para a promoção de atividades diversas

A autonomia administrativa compreenderá: uso das instalações para eventos; uso das instalações para a realização de refeições de comensais externos; e demais ações definidas pela Direção Geral do *CAMPUS*.

A limpeza e manutenção da área externa do espaço de 263,02 m² é de responsabilidade do IFAL – *CAMPUS ARAPIRACA*.

2.3. Atesto da Essencialidade e do Relevante Interesse Público:

O serviço em questão é essencial para o *Campus Arapiraca*, pois temos 865 usuários entre alunos, funcionários e prestadores de serviços, bem como visitantes que procuram a Instituição através de algum tipo de serviço. Alguns alunos permanecem no *Campus* durante o período integral, para monitoria, pesquisar na Biblioteca e momentos de estudos diversos, mediante o que explanado torna-se relevante para o *Campus* que o serviço de Cantina seja instalado, para os alunos possam ter um suporte no qual diz respeito às suas necessidades alimentares, o mesmo podemos dizer sobre os outros usuários e visitantes, que terão à disposição um local apropriado para caso necessitem possam utilizar os serviços de alimentação.

2.4. Justificativa para o agrupamento de itens em lote(s)/grupo(s):

Justifica-se o agrupamento em Lote do serviço em questão, pois como trata-se de uma cantina para fornecimento de lanches, não haveria a possibilidade de várias empresas lograrem êxito na licitação, fato esse que tornaria o serviço inviável. No mais o lote todo diz respeito a um único serviço, o que não aconteceria caso a licitação fosse por item.



3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.1. Os serviços insertos neste Termo de Referência, dadas as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns, conforme definido no parágrafo único, do Art. 1º, da Lei nº 10.520/2002 e no § 1º, do art. 2º, do Decreto nº 5.450/2005.

3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se, também, 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 Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. Modelo de execução do objeto:

Os serviços contratados serão realizados por execução indireta, sob regime de empreitada por preço global.

4.1.1. Prazo para início da execução do objeto:

Iniciar as atividades em até 20 (vinte) dias úteis, a contar da assinatura do contrato

4.1.2. Descrição detalhada dos métodos ou rotinas de execução do trabalho e das etapas a serem executadas:

Conforme cronograma no item 4.1.7.

4.1.3. Local e Horário de Prestação dos Serviços:

Os serviços serão prestados no *Campus Arapiraca*, localizado na AL 110 S/N, Bairro: Senador Deputado Nezinho, Cep: 57.317-291, no horário de **segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 21h00 e sábado de 08h00 às 16h00.**

4.1.4. Definição das rotinas da execução, a frequência e a periodicidade dos serviços: O atendimento aos usuários da Cantina deverá ocorrer de segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 21h00 e sábado de 08h00 às 16h00 facultada a flexibilização dos horários nos finais de semana e o funcionamento durante o período de férias escolares, caso haja interesse da Concessionária e mediante prévia solicitação ao Fiscal do Contrato;

4.1.5. Procedimentos, metodologias e tecnologias a serem empregadas:

4.1.5.1. Atendendo à Portaria Interministerial n.1.010 de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional, os itens abaixo listados não deverão ter publicidade no estabelecimento e **deverá ser evitado o**

estímulo visual, a comercialização, o incentivo à venda e a formação de "combos" promocionais com os seguintes produtos:

- a) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- b) refrigerantes, sucos artificiais e refresco de pó industrializado;
- c) salgadinhos industrializados (tipo chips);
- d) salgados fritos;
- e) pipocas industrializadas (ou pipocas de micro-ondas);
- f) Biscoitos recheados; e
- h) Biscoitos salgados tipo aperitivo e/ou amendoim salgado ou doce.

4.1.5.2. Para preservar a higiene e manter a qualidade, não será permitida a venda de refrigerante (acondicionado em embalagens PET) de forma fracionada em copos (apenas a embalagem inteira).

4.1.5.3. O cardápio do item 6.14 deve ser aprovado por nutricionista do Instituto Federal de Alagoas.

4.1.5.4. Os alimentos devem ser armazenados, preparados, mantidos e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas para consumo, segundo resolução - RDC n.216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação e sabor agradável.

4.1.5.5. Os alimentos preparados pela CONCESSIONÁRIA, como salgados, devem ser consumidos no dia do preparo, e os embalados (sobremesas, mini-pizza, sanduíche natural, salada de frutas e outros), bolos e tortas devem conter: nome do produto, prazo de validade e data de fabricação.

4.1.5.6. Caso a CONCESSIONÁRIA adquira salgados de terceiros, estes devem ser entregues congelados, seguindo as recomendações técnicas de controle higiênico-sanitário de alimentos, e devem conter: nome do produto, prazo de validade e data de fabricação.

4.1.5.7. Outros alimentos adquiridos por terceiros como tortas, bolos, sanduíche natural e sobremesas, devem ser acondicionados e transportados em condições de controle higiênico-sanitárias adequadas.

4.1.5.8. Sobremesas e/ou lanches frios, devem ser mantidos sob refrigeração até 5° C, e alimentos quentes devem ser mantidos em vitrine estufa com temperatura mínima de 60° C.

4.1.5.9. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade-fim, desde que seja comunicado previamente ao Fiscal do Contrato / Direção do CAMPUS.

4.1.5.10. O fiscal de contrato/substituto ou na ausência destes, o gestor de contratos, poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

4.1.5.11. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações cedidas pelo IFAL - CAMPUS ARAPIRACA exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção do espaço, bem como de seus bens e produtos.

4.1.5.12. A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso.

4.1.5.13. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a Concedente.

4.1.5.14. A CONCESSIONÁRIA, na execução dos serviços objeto desta Concessão, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais específicas, de acordo com as legislações vigentes.

4.1.5.15. Uso Racional da Água:

- a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- b) Devem ser adotados mecanismos que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
- c) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios; panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

4.1.5.16. Eficiência Energética:

- a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.
- e) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- f) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONCEDENTE.

4.1.5.17. Adotar medidas de gerenciamento adequado para resíduos sólidos, líquidos e outros.

4.1.5.18. Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante(s), sistema(s) sonoro(s) e/ou congênere(s), que produza(m) som(ns) e/ou ruído(s), prejudicial(is) ao andamento das aulas;
- b) A guarda e/ou depósito de produto(s) e/ou material(is) perigoso(s), inflamável(is), explosivo(s), corrosivo(s), tóxico(s) e/ou que exale(m) forte odor;
- c) Comercialização, guarda e/ou depósito de bebidas alcoólicas de qualquer natureza;
- d) Comercialização, guarda e/ou depósito de cigarros e qual(is)quer produto(s) tóxico(s);
- e) Comercialização de produtos relacionados quaisquer tipo(s) de jogos de azar.

4.1.5.19. Os preços dos alimentos e bebidas estabelecidos devem estar em quadro fixado em local visível ou disponível impresso.

4.1.5.20. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito sob seu controle eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos eventuais credores.

4.1.5.21. O CONCEDENTE, a qualquer momento, poderá periciar os produtos fornecidos e/ou acompanhar o serviço prestado, bem como solicitar providências, se necessárias.

4.1.6. Deveres e disciplina exigidos: A Concessionária, além do fornecimento da mão de obra e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de exploração da lanchonete do *Campus Arapiraca*, fica obrigada a:

4.1.6.1. Iniciar as atividades em até 20 dias úteis, a contar da assinatura do contrato;

4.1.6.2. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições da habilitação e da proposta, efetuando, com zelo e destreza, os serviços objeto da Concessão;

4.1.6.3. Cumprir as orientações da Cedente, visando o fiel desempenho das atividades especificadas;

4.1.6.4. Prestar esclarecimentos, atender e solucionar reclamações eventualmente formuladas;

4.1.6.5. Responsabilizar-se pelas instalações físicas da lanchonete, assumindo, sob suas expensas, danos ao piso, revestimentos, paredes, torneiras, pias, portas, fechaduras, janelas, tomadas elétricas e afins, assumindo a Concessionária todo(s) e qual(is)quer dano(s) e/ou desvio(s) ocasionado(s) por seus funcionários e/ou prepostos ao patrimônio do IFAL – *Campus Palmeira dos Índios*, respondendo, também, por qual(is)quer sinistro(s) que venha(m) a vitimar seus funcionários;

4.1.6.6. Apresentar, com periodicidade mensal, à Cedente, comprovante de pagamento da respectiva taxa de Concessão de Uso referente à lanchonete;

4.1.6.7. Disponibilizar equipe de funcionários devidamente identificada e uniformizada, devendo fornecer, no mínimo, 02 (dois) uniformes completos para cada funcionário(a);

4.1.6.8. Submeter-se à fiscalização dos serviços pelo Gestor do Contrato, bem como responder e atender às suas solicitações;

4.1.6.9. A Concessionária obriga-se a prover o objeto licitado rigorosamente de acordo com as especificações da Cedente e com a proposta apresentada;

4.1.6.10. Informar à Cedente, nome completo, endereço e telefone(s) do Responsável pelo gerenciamento do contrato, no prazo de 05 (cinco) dias contados de sua assinatura;

4.1.6.11. Responder pelos ônus decorrentes da pactuação objeto desta licitação, desde salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e qualquer outro(s) que venha(m) a incidir sobre o contrato;

4.1.6.12. Efetuar o Controle de Qualidade dos alimentos e serviços sob sua responsabilidade, realizando novo preparo e substituição integral dos alimentos constantes

do cardápio do dia, considerados sem condições/impróprios para consumo pelo Gestor do Contrato ou seu Substituto;

4.1.6.13. Manter, nas dependências da Lanchonete, equipe de funcionário(a)s em efetivo suficiente, de forma a proporcionar atendimento compatível com a demanda dos serviços;

4.1.6.14. Fornecer os lanches dentro das melhores exigências de higiene e técnicas culinárias, não se admitindo alimentos reaproveitados ou preparados no dia anterior. A concessionária responsabiliza-se pelo(s) dano(s) causado(s) ao(s) usuário(a)s, quando, comprovadamente, for(em) decorrente(s) da ingestão de alimento(s) deteriorado(s);

4.1.6.15. Após aprovação da Concedente, fixar quadro, em local visível, contendo os preços praticados dos produtos oferecidos;

4.1.6.16. Designar funcionário (a) responsável para participar de reuniões de acompanhamento do Contrato, na impossibilidade do titular, quando solicitado pela Administração;

4.1.6.17. Não será permitido ceder ou transferir, a terceiros, a qualquer título e sob qualquer hipótese, a presente Concessão Onerosa de Uso, bem como subcontratar, emprestar ou sublocar a Cantina, no todo ou em parte ou, sob qualquer alegação ou pretexto, permitir a terceiros o uso desta, ainda que com a mesma finalidade;

4.1.6.18. O atendimento aos usuários da Cantina deverá ocorrer de **segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 21h00 e sábado das 08h00 às 16h00**, facultada a flexibilização dos horários nos finais de semana e o funcionamento durante o período de férias escolares, caso haja interesse da Concessionária e mediante prévia solicitação ao Fiscal do Contrato;

4.1.6.19. Durante o período de recesso escolar, férias ou em ocorrendo greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição, a Cantina funcionará, obrigatoriamente, por um período mínimo de 02 (duas) horas em cada expediente, com possibilidade de modificação, mediante acordo e anuência da Direção Geral do *Campus Arapiraca*;

4.1.6.20. A carga, descarga, movimentação e abastecimento de suprimentos na Cantina poderá ocorrer de segunda a domingo, das 06h00 às 18h00.

4.1.7. Cronograma de realização dos serviços:

4.1.8. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE CANTINA.

ITEM	ETAPA	1º DIA	2º ao 8º DIA	9º ao 15º DIA	16º ao 18º DIA	Após o 19º DIA
1	Envio de comunicação a empresa, bem como o envio de memorando aos setores avisando da realização dos serviços	X				
1	Alocação dos utensílios do Contratado, nas dependências do Campus, especificamente na Cantina.		X			
1	Montagem e arrumação da Cantina, por parte do Contratado.			X		
1	Vistoria na Cantina, por parte do Fiscal do Contrato.				X	
1	Início da execução do serviço.					X

OBS: Apesar de o cronograma mostrar dias corridos, após a emissão da ordem de serviço, deverão ser contabilizados os fins de semanas e feriados.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

5.1. A demanda tem como base as seguintes características:

5.1.1. A população fixa do *Campus*, entendida como alunos, docentes, servidores e prestadores de serviços, correspondem a aproximadamente 865 pessoas e se encontra assim distribuída (dados Novembro/2018):

POPULAÇÃO	QUANTITATIVO FIXO
Alunos	750
Servidores	86
Prestadores de Serviços	29
TOTAL	865

A indicação dos quantitativos acima tem caráter apenas informativo e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFAL – *Campus Arapiraca*, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.

5.1.2. O *Campus Arapiraca* funciona de **segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 22h00 e sábado das 08h00 às 17h00.**

5.1.3. Os serviços serão prestados no *Campus Arapiraca*, **no horário de segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 21h00 e sábado das 08h00 às 16h00.**

5.1.4. Ao Concessionário ficará destinado uma área de 20,00 m² de uso exclusivo da Cantina e uma área de 263,02 m² de uso compartilhado com o IFAL – **CAMPUS ARAPIRACA.**

5.1.5. Toda e qualquer mudança na disposição nos utensílios da Cantina estão proibidos, a não ser os equipamentos de uso exclusivo do Concessionário, tais como fritadeira, vitrine quente, vitrine fria, geladeira, micro-ondas e etc...

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

6.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.1.1. O espaço destinado à concessão onerosa de espaço público possui uma área de 20,00 m².

6.1.2. O fornecimento de produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada pela CONCESSIONÁRIA na licitação.

6.1.3. Os produtos elencados na tabela a seguir fazem parte de um **cardápio mínimo** a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA, **podendo sofrer alterações**, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

6.1.4. Os valores cobrados pelos produtos vendidos na cantina serão definidos, inicialmente, pelo valor ofertado pelo licitante na sessão pública e posteriormente homologado pelo Diretor Geral do *Campus*.

6.1.5. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante **pesquisa de mercado** e apresentado a CONCEDENTE para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação ao cardápio mínimo inicial.

6.1.6. A descrição dos itens apresentada no site eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br poderá divergir, no todo ou em parte, ao que está descrito na Tabela abaixo. Nesse caso, a LICITANTE deverá considerar a descrição dos itens da relação apresentada neste Termo de Referência.

6.1.7. Caberá ao Fiscal do Contrato fiscalizar a Empresa no tocante ao fiel cumprimento das obrigações da Contratada, tais: Cardápio mínimo a ser ofertado, utensílios mínimos a serem dispostos na Cantina e separação do lixo.

6.1.8. A contratada será avaliada através de pesquisa de satisfação, a ser preenchida pelos usuários em formulário a ser disponibilizado pela Administração do *Campus*, em um intervalo de 6 meses, tendo no mínimo um número correspondente a 10% (dez por cento) dos usuários indicados no item 5.1.1 deste Termo de Referência. (conforme **ANEXO IV**)

6.1.8.1. Para avaliação ser considerada suficiente o Contratante não poderá ultrapassar a quantidade de 2 conceitos insuficientes.

6.1.8.2. Serão tabulados os dados relativos a todas as pesquisas de satisfações individualizadas, para que possam fazer parte do resultado final.

6.1.8.2. Caso a Pesquisa de satisfação tenha Índice menor que 70% de satisfação dos usuários, caberá à Administração aplicar as penalidades previstas nos Itens 19.11.1, 19.4.2, 19.4.3, e 19.11.4 do Edital.

6.1.9. O cardápio obrigatório da Concessionária deverá conter, **no mínimo**, os itens constantes na tabela a seguir:

**LOTE ÚNICO
SANDUÍCHES**

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO
Frango e salada - pão integral	Unidade	01	R\$ 4,88
Atum e salada - pão integral	Unidade	01	R\$ 5,00
Queijo, presunto e misto com pão de forma, francês, "seda" ou "pão redondo", sendo pães de 50g e mínimo de 30g de presunto e/ou queijo	Unidade	01	R\$ 4,08
Pão com ovo, sendo pães no mínimo de 100g.	Unidade	01	R\$ 3,50
Passaportes	Unidade	01	R\$ 5,50
Americano (presunto, queijo, ovo e salada)	Unidade	01	R\$ 6,13
Hamburger de frango, de carne bovina e outros	Unidade	01	R\$ 5,20

SALGADOS

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO
Coxinha de frango, com ou sem catupiry, pesando, no mínimo 80g	Unidade	01	R\$ 3,13
Empada, folhados, esfihas e outros semelhantes de carne, presunto, queijo, camarão, frango, dentre outros, pesando no mínimo 80g e contendo pouco teor de gordura	Unidade	01	R\$ 3,13
Mini pizza, pesando, no mínimo, 80g (pelo menos três sabores)	Unidade	01	R\$ 3,50
Pastéis de forno, com opções de recheios	Unidade	01	R\$3,25

de carne, presunto, queijo, camarão, frango, dentre outros, pesando no mínimo 80g.

BOLOS, TORTAS E PUDINS

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO
Tortas doces e salgadas	Unidade	01	R\$ 4,75
Pudins, mousses e torteletas	Unidade	01	R\$ 3,25
Bolo de massa simples ou com recheio de frutas	Unidade	01	R\$ 3,88

BEBIDAS E GELADOS

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO
Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 300ml	Unidade	01	R\$ 3,13
Suco de frutas naturais ou de polpa congelada (preparados com água mineral). Oferecer a maior variedade de sabores possível (mínimo de cinco opções). Copos de 500ml.	Unidade	01	R\$ 4,75
Vitamina de frutas em copos de 300ml, diversos sabores	Unidade	01	R\$ 4,25
Vitamina de frutas em copos de 500ml, diversos sabores	Unidade	01	R\$ 5,48
Bebidas lácteas, leite fermentado, achocolatado em embalagens individuais	Unidade	01	R\$ 2,88
Iogurte natural ou de frutas, em embalagens individuais	Unidade	01	R\$ 2,88
Água de coco natural	Unidade	01	R\$ 3,00

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO
Água de coco em embalagens individuais	Unidade	01	R\$ 3,13
Caldo de cana em copos de 300ml	Unidade	01	R\$ 3,25
Caldo de cana em copos de 500ml	Unidade	01	R\$ 5,00
Picolê de frutas (sabores variados, no mínimo três)	Unidade	01	R\$ 2,25
Sorvete de frutas (sabores variados, no mínimo três)	Unidade	01	R\$ 3,00
Refrigerantes (inclusive dietéticos), sabores diversos em lata	Unidade	01	R\$ 3,63
Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 237ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Unidade	01	R\$ 2,50
Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 600ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Unidade	01	R\$ 4,88
Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 1000ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Unidade	01	R\$ 5,75
Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 1500ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Unidade	01	R\$ 7,00
Refrigerantes (inclusive dietéticos), garrafas de 2000ml, apenas embalagem inteira, não-fracionada em copos	Unidade	01	R\$ 8,38

OUTROS

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO
Pães em geral: pão de batata, pão de queijo, pão de mel, pão doce recheado com frutas ou geléia	Unidade	01	R\$ 3,88
Biscoito do tipo integral (doce e salgado) em pacotes ou biscoito doce sem recheio	Unidade	01	R\$ 2,83
Barra de cereais (sabores variados, no mínimo três opções)	Unidade	01	R\$ 2,13
Frutas <i>in natura</i> (mínimo de duas opções, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos)	Unidade	01	R\$ 2,13
Salada de frutas (com ou sem leite condensado ou creme de leite)	Unidade	01	R\$ 2,88
Tapiocas com recheios diversos (doces e salgados) de, no mínimo 60 g.	Unidade	01	R\$ 5,13
Açaí 200 ml batido com xarope de guaraná, água e banana, com granola ou sem. * Deverá ser diminuído o teor de xarope de guaraná.	Unidade	01	R\$ 6,25
Açaí 400 ml batido com xarope de guaraná, água e banana, com granola ou sem. * Deverá ser diminuído o teor de xarope de guaraná.	Unidade	01	R\$ 9,50

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 169,05

6.1.8. Atendendo à Portaria Interministerial n.1.010 de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional, os itens abaixo listados não deverão ter publicidade no estabelecimento e **deverá ser evitado** o estímulo visual, a comercialização, o incentivo à venda e a formação de "combos" promocionais com os seguintes produtos:

- a) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- c) refrigerantes, sucos artificiais e refresco de pó industrializado;
- d) salgadinhos industrializados (tipo chips);
- e) salgados fritos;
- f) pipocas industrializadas (ou pipocas de micro-ondas);
- g) Biscoitos recheados; e
- h) Biscoitos salgados tipo aperitivo e amendoim salgado ou doce.

Observação: A concessionária poderá servir almoço. Às refeições do tipo almoço, sugere-se que sejam dadas as opções de pratos leves, com saladas variadas (crua e cozida) combinadas com carne/frango grelhado e arroz; massas (lasanha, macarronada, empadão); e opção de prato do dia (exemplo: feijoada, peixe, frango ao creme, panqueca, etc.).

6.1.9. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

6.1.10. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

6.1.11. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado até 5º C. E alimentos em manutenção a quente devem ser mantidos no mínimo a 60º C.

6.1.12. A concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente à Direção Geral do *Campus Arapiraca*.

6.1.13. A Direção Geral do *Campus Arapiraca* poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

6.1.14. A concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFAL *Campus Arapiraca* exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção do espaço, bem como de seus bens e produtos.

6.1.15. A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Direção Geral do *Campus Arapiraca*.

6.1.16. A Concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a Concedente.

Obs.: 1- Os produtos devem estar nas condições higiênico-sanitárias adequadas, segundo resolução-RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, para consumo;

2- Indicar a procedência dos produtos;

3- Manter armazenamento adequado;

4- Os produtos devem ser consumidos em 24 horas (vinte e quatro) horas e os embalados devem conter prazo de validade e data de fabricação;

6.1.17. Para preservar a higiene e manter a qualidade, não será permitida a venda de refrigerante (acondicionado em embalagens PET) de forma fracionada em copos (apenas a embalagem inteira);

6.1.18. Na cantina, é expressamente vedado:

a) Utilização de alto-falante(s), sistema(s) sonoro(s) e/ou congênere(s), que produza(m) som(ns) e/ou ruído(s), prejudicial(is) ao andamento das aulas;

b) A guarda e/ou depósito de produto(s) e/ou material(is) perigoso(s), inflamável(is), explosivo(s), corrosivo(s), tóxico(s) e/ou que exale(m) forte odor;

c) Comercialização, guarda e/ou depósito de bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

d) Comercialização, guarda e/ou depósito de cigarros e qual(is)quer produto(s) tóxico(s);

e) Comercialização de produtos relacionados quaisquer tipo(s) de jogos de azar;



- 6.1.19.** Os preços dos alimentos e bebidas devem estar em quadro fixado em local visível;
- 6.1.20.** Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito – sob seu controle – eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos eventuais credores;
- 6.1.21.** Os alimentos, bebidas, produtos e serviços devem ser adequados e seguros para o consumo, em atendimento às condições higiênicas/sanitárias e ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (aprovado pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52/2014 de 29 de setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA);
- 6.1.22.** Os produtos devem ter indicação de procedência e seu armazenamento deve ser adequado;
- 6.1.23.** A Administração, a qualquer momento, poderá periciar os produtos fornecidos e/ou acompanhar o serviço prestado, bem como solicitar providências, se necessárias.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 7.1. Esta Contratação não necessita de Estudos Preliminares, em atendimento ao artigo 20º da IN 05 DE 2017 em seu parágrafo 2º e alínea A.**
- 7.2.** Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- 7.3.** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, o proprietário ou funcionário designado para este fim, deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, bem como seu quadro técnico, que deverá ser apresentado em até 60 dias após o início da prestação do serviço, por empresa Pública ou Privada devidamente legalizada, e abordando, no mínimo, os seguintes temas:
- a) Contaminantes alimentares;
 - b) Doenças transmitidas por alimentos;
 - c) Manipulação higiênica dos alimentos;
 - d) Boas práticas na manipulação de alimentos.
- 7.4.** Devem constar nos certificados de capacitação: nomes dos funcionários, carga horária e conteúdo programático dos cursos.
- 7.5.** O pessoal necessário à execução do serviço da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- 7.6.** Os funcionários da CONCESSIONÁRIA que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados e em perfeitas condições de higiene e segurança alimentar,



predominantemente na cor branca, gorros, toucas, sapatos/tênis e/ou outros que se fizerem necessários.

7.7. Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão ser credenciados, junto à Direção Geral do CAMPUS ARAPIRACA, a qual só permitirá o acesso de funcionários devidamente identificados.

7.8. Somente serão admitidos, nos locais de trabalho, funcionários que possuam idade mínima prevista em lei para o exercício das atividades e submetidos a exames médicos ocupacionais (admissionais e periódicos).

7.9. Os funcionários da área de Concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, prestando serviço de atendimento aos usuários com qualidade.

7.10. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela nem a sua cobrança a parte, como, por exemplo, taxa de serviço.

7.11. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoa(s) que mantenha(m) vínculo empregatício com o IFAL.

7.12. O funcionário (a) que operar o Caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

7.13. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de troco suficiente para a realização das transações comerciais diárias.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E PAGAMENTO:

DA FORMA DE PAGAMENTO: A partir da vigência do Contrato, a comprovação de quitação da contraprestação será efetivada perante a CEDENTE, através da entrega, ao Fiscal do Contrato, do comprovante de depósito bancário no valor da avença, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês do vencimento, com o respectivo atesto do referido Fiscal.

DO VALOR MENSAL DE REFERÊNCIA: Pelo uso da área onde funcionará a Cantina, a Concessionária pagará, mensalmente, um valor de referência, atualizado de acordo com o IGP-M, no importe de R\$ 530,00 (*Quinhentos e trinta reais*).

* Foi feito uma avaliação da área do imóvel por Corretor credenciado no CRECI, com atuação na Região de Arapiraca.

* A retribuição mensal inclui o custo do consumo de energia elétrica, água e uso do espaço

* No período de férias e eventuais greves será concedida a CONCESSIONÁRIA 60% (sessenta por cento) de desconto sobre o valor mensal contratado.

DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO DA CONTRAPRESTAÇÃO: O valor da concessão praticado poderá ser reajustado anualmente até o limite da variação acumulada do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) calculado pela Fundação Getúlio Vargas – FVG

correspondente ao período, considerando como data base aquela da assinatura do Contrato de concessão.

DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS OFERTADOS PELA CANTINA: Os preços praticados no item 6.1.9 poderão ser reajustados anualmente até o limite da variação acumulada do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) calculado pelo IBGE correspondente ao período, considerando como data base aquela da assinatura do Contrato de concessão.

8.1. Atores que participarão da gestão do contrato:

1-Fiscal do Contrato: Será nomeado um Fiscal para realizar todas as atividades de fiscalização junto a Empresa contratada, ao Fiscal caberá: anotar em documento próprio todas as possíveis irregularidades com relação a execução contratual, comunicar-se com a Empresa acerca das providências a serem tomadas para sanar os problemas identificados.

2- Coordenação de Suprimentos: A gerência contratual ficará a cargo da Coordenação de Suprimentos, ficando a mesma responsável por possíveis Aditamentos, Prorrogações e ajustes de preços relativos ao aluguel e aos preços praticados na Cantina.

8.2. Mecanismos de comunicação entre o órgão e a prestadora de serviços:

A comunicação ocorrerá através do e-mail : suprimentos.arapiraca@ifal.edu.br ou pelo telefone: 82 2126 - 6202 no horário de 08:00 às 16:00 ou pessoalmente no setor de Suprimentos.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada 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. A empresa deverá suprir todas as necessidades de equipamentos, mobiliários e utensílios, por suas custas, todos necessários ao bom funcionamento da cantina.

9.1.2. A empresa contratada deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos, mobiliários e utensílios definidos na tabela abaixo:

ITEM	QUANTIDADE
Espremedor de frutas	01
Geladeira	01

ITEM	QUANTIDADE
Freezer	01
Liquidificador	01
Micro-ondas	01
Fritadeira	01
Vitrine quente	01
Vitrine fria	01
Utensílios de cozinha (panelas, porta-guardanapos, paliteiros, saleiros. Bisnagas para molhos)	*
Pratos de louça	*
Talheres de aço inoxidável	*
Descartáveis (guardanapos, talheres, copos e pratos)	*
Recipiente com álcool gel líquido para limpeza das mãos.	*
Lixeiras com tampa e pedal	*

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 a sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (82) 3194-6201, podendo sua realização ser comprovada por:

a) Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017; ou

b) 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/MP nº 5/2017, ou caso opte por não realizá-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.

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. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

11.1. A execução dos serviços será iniciada em até 20 dias úteis após assinatura do contrato, na forma que segue:

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, 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 Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

12.6. Realizar pesquisa de satisfação, semestralmente, a qual poderá implicar em penalidade, conforme cláusula décima sexta, caso a pesquisa indique problemas na execução dos serviços;

12.7. Assegurar o acesso dos Empregados da Concessionária, desde que devidamente identificados e no horário de trabalho;

12.8. Ter acesso e analisar documentações de natureza trabalhista, inclusive Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos funcionários da Concessionária;

12.9. Vistoriar bens e instalações da Concessionária, visando manter a qualidade do serviço;

12.10. Aplicar, à Concessionária, se necessário, as penalidades legais e contratuais;

12.11. Verificar o cumprimento mensal, por parte da Concessionária, das obrigações financeiras decorrentes da presente Concessão de Uso, inclusive trabalhistas e encargos sociais decorrentes da presente Concessão.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

13.1. 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 quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

13.3. 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), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.5. 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;

13.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para execução do serviço;

13.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

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

13.9. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

13.10. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

- 13.11.** 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;
- 13.12.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.13.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.14.** 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 do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.15.** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 13.15.1.** Para a realização do objeto da licitação, a Contratada deverá entregar declaração de que instalará escritório nos municípios ou regiões metropolitanas abaixo discriminadas a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários;
- 13.16.** A Concessionária, além do fornecimento da mão de obra e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de exploração da lanchonete do *Campus Arapiraca*, fica obrigada a:
- 13.16.1.** Iniciar as atividades em até 10 dias úteis, a contar da assinatura do contrato;
- 13.16.2.** Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições da habilitação e da proposta, efetuando, com zelo e destreza, os serviços objeto da Concessão;
- 13.16.3.** Cumprir as orientações da Cedente, visando o fiel desempenho das atividades especificadas;
- 13.16.4.** Prestar esclarecimentos, atender e solucionar reclamações eventualmente formuladas;
- 13.16.5.** Responsabilizar-se pelas instalações físicas da lanchonete, assumindo, sob suas expensas, danos ao piso, revestimentos, paredes, torneiras, pias, portas, fechaduras, janelas, tomadas elétricas e afins, assumindo a Concessionária todo(s) e qual(is)quer dano(s) e/ou desvio(s) ocasionado(s) por seus funcionários e/ou prepostos ao patrimônio do IFAL – *Campus Arapiraca*, respondendo, também, por qual(is)quer sinistro(s) que venha(m) a vitimar seus funcionários;
- 13.16.6.** Apresentar, com periodicidade mensal, à Cedente, comprovante de pagamento da respectiva taxa de Concessão de Uso referente à lanchonete;
- 13.16.7.** Disponibilizar equipe de funcionários devidamente identificada e uniformizada, devendo fornecer, no mínimo, 02 (dois) uniformes completos para cada funcionário(a);
- 13.16.8.** Submeter-se à fiscalização dos serviços pelo Gestor do Contrato, bem como responder e atender às suas solicitações;

13.16.9. Disponibilizar equipe de funcionários devidamente identificada e uniformizada, devendo fornecer, no mínimo, 02 (dois) uniformes completos para cada funcionário(a);

13.16.10. Submeter-se à fiscalização dos serviços pelo Gestor do Contrato, bem como responder e atender às suas solicitações;

13.16.11. A Concessionária obriga-se a prover o objeto licitado rigorosamente de acordo com as especificações da Cedente e com a proposta apresentada;

13.16.12. Informar à Cedente, nome completo, endereço e telefone(s) do Responsável pelo gerenciamento do contrato, no prazo de 05 (cinco) dias contados de sua assinatura;

13.16.13. Responder pelos ônus decorrentes da pactuação objeto desta licitação, desde salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e qualquer outro(s) que venha(m) a incidir sobre o contrato;

13.16.14. Efetuar o Controle de Qualidade dos alimentos e serviços sob sua responsabilidade, realizando novo preparo e substituição integral dos alimentos constantes do cardápio do dia, considerados sem condições/impróprios para consumo pelo Gestor do Contrato ou seu Substituto;

13.16.15. Manter, nas dependências da Lanchonete, equipe de funcionário(a)s em efetivo suficiente, de forma a proporcionar atendimento compatível com a demanda dos serviços;

13.16.16. Fornecer os lanches dentro das melhores exigências de higiene e técnicas culinárias, não se admitindo alimentos reaproveitados ou preparados no dia anterior. A concessionária responsabiliza-se pelo(s) dano(s) causado(s) ao(s) usuário(a)s, quando, comprovadamente, for(em) decorrente(s) da ingestão de alimento(s) deteriorado(s);

13.16.17. Após aprovação da Concedente, fixar quadro, em local visível, contendo os preços praticados dos produtos oferecidos;

13.16.18. Designar funcionário (a) responsável para participar de reuniões de acompanhamento do Contrato, na impossibilidade do titular, quando solicitado pela Administração;

13.16.19. Não será permitido ceder ou transferir, a terceiros, a qualquer título e sob qualquer hipótese, a presente Concessão Onerosa de Uso, bem como subcontratar, emprestar ou sublocar a Cantina, no todo ou em parte ou, sob qualquer alegação ou pretexto, permitir a terceiros o uso desta, ainda que com a mesma finalidade;

13.16.20. O atendimento aos usuários da Cantina deverá ocorrer de **segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 20h30 e sábado das 08:00 às 12:00**, facultada a flexibilização dos horários nos finais de semana e o funcionamento durante o período de férias escolares, caso haja interesse da Concessionária e mediante prévia solicitação ao Fiscal do Contrato;



13.16.21. Durante o período de recesso escolar, férias ou em ocorrendo greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição, a Cantina funcionará, obrigatoriamente, por um período mínimo de 02 (duas) horas em cada expediente, com possibilidade de modificação, mediante acordo e anuência da Direção Geral do *Campus Arapiraca*;

13.16.22. A carga, descarga, movimentação e abastecimento de suprimentos na Cantina poderá ocorrer de segunda a domingo, das 06h00 às 18h00.

13.17. A limpeza total da cantina (em todas as suas dependências e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da concessionária.

13.18. O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da concessionária.

13.19. A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de no máximo de 06 (seis) meses ou conforme exigido pelos órgãos de fiscalização.

13.20. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ etc.

13.21. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

13.22. A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada dos alimentos, equipamentos, dos utensílios etc; e quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

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 Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de

habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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 Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

16.2. O representante da Contratante 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 dos contratos 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 IN nº 5/2017.

16.5. Fiscalização técnica:

16.5.1. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução do objeto e, se for o caso, poderá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo V-B da IN nº 5/2017, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.5.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.5.3. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.5.4. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.5.4.1. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

16.5.4.2. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.5.4.3. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

16.5.4.4. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.5.5. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.5.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

16.5.6.1. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.5.6.2. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, 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.

16.5.7. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

16.5.7.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da locação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei 8.666/1993.

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

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

16.5.7.4. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das



cláusulas contratuais, conforme os dispostos nos parágrafos 1º e 2º do artigo 67 da Lei 8.666/1993.

16.6. O representante da Contratante 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 Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência 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 Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

17.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

17.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

17.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

17.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

17.4. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

17.4.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.



17.4.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a GRU com o valor exato dimensionado no Contrato.

17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

18.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

18.1.5. Cometer fraude fiscal;

18.1.6. Não mantiver a proposta.

18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste termo, a administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

18.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

18.2.2. Multa de:

18.2.2.1. de 10% (dez por cento) do valor global da remuneração (valor anual), quando a adjudicatária, notificada, recusar-se a assinar o Contrato ou não atender o prazo para tanto fixado;

18.2.2.2. de 1% (um por cento) ao dia, no caso de mora, calculada sobre o valor mensal de utilização, até o limite de 20% (vinte por cento), nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA;

18.2.2.3. de 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da contraprestação do espaço físico objeto da licitação, no caso de descumprimento do prazo para correção das imperfeições detectadas e comunicadas à CONCESSIONÁRIA pelo Gestor/Fiscal do Contrato

18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e

18.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

18.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

18.2.3. 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;

18.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

18.2.5. 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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

18.3. As sanções previstas nos subitens **18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5** poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

18.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

18.5.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

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

18.7. 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.

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

19.1. É de responsabilidade da licitante que vier a ser contratada, adotar, na prestação dos serviços objeto do presente Termo, no que couber, as práticas de sustentabilidade constantes do Decreto 7.746/2012 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro 2010, Art. 6º e seus incisos, em especial:

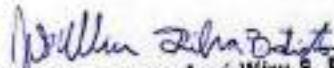
19.1.1. A Empresa contratada deverá coletar todo óleo usado para fritar os alimentos, descartando os mesmos em local adequado ou sendo recolhido por uma Empresa ou órgão Público competente.

19.1.2. Todo lixo produzido na Cantina deverá ser separado de acordo com a coleta seletiva e normas ambientais, tais como: Plástico, vidro, papel, metal e lixo orgânico cada um em seu local apropriado.

Município de Arapiraca, ... de Fevereiro de 2019

20. DAS ASSINATURAS:

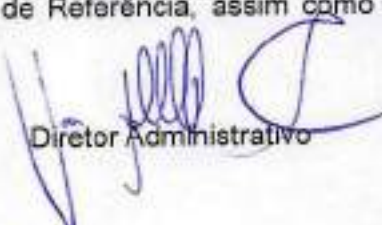
Declaro que sou solicitante direto dos serviços elencados no presente Termo de Referência, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição dos mesmos. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa dos serviços requeridos.


Responsável pelo Setor Solicitante
José Vitor S. Batista
Coordenador de Administração
Mat. 514/PE 1454693
IFAL - Campus Arapiraca

Declaro que o presente Termo de Referência está de acordo com a legislação vigente que rege a matéria, devendo o mesmo fazer parte integrante do Edital de licitação correspondente como Anexo.

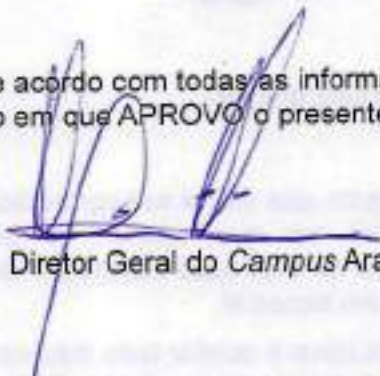

Área de Compras

Ratifico a necessidade, oportunidade e conveniência da contratação dos serviços requisitados no presente Termo de Referência, assim como a adequação do mesmo aos ditames legais.


Diretor Administrativo



Declaro que estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima, ao tempo em que **APROVO** o presente Termo de Referência.


Diretor Geral do Campus Arapiraca