



MINUTA DE EDITAL

UASG 158564 CONCORRÊNCIA Nº. 01/2017 PROCESSO Nº. 23388.000007/2017-86

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *campus* Lábrea, vinculado ao Ministério da Educação, com sede à Rua 22 de outubro nº. 3893, na cidade de Lábrea, Estado do Amazonas, neste Edital denominado IFAM- *campus* Lábrea, através de sua Comissão Permanente de Licitações, designada pela Portaria nº. 057-GDG/IFAM/LÁBREA de 09/03/2016 faz saber que no dia, hora e local abaixo informado realizará licitação na modalidade CONCORRÊNCIA, tipo MAIOR DESCONTO GLOBAL. A presente licitação será regida pelas regras estabelecidas neste Edital, o qual se encontra regida pela Lei 8.666/93 e especialmente os seus artigos 54 e seguintes do Capítulo III, Seção I e suas alterações suas alterações, IN SLTI/MPOG Nº. 01 de 19.01.2010, IN SLTI/MPOG Nº 02 de 30 de abril de 2008, Lei Complementar 123/06, Lei nº. 8.987/95 e legislação correlata.

JUSTIFICATIVA

O *campus* Lábrea do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *campus* Lábrea possui atualmente 79 (Setenta e nove) servidores, 554 (Quatrocentos e cinquenta e quatro) alunos matriculados, além de 41 (Quarenta e um) funcionários de empresas terceirizadas.

DA APROVAÇÃO DO EDITAL

O presente Edital foi aprovado pela Procuradoria Federal junto ao IFAM, conforme Parecer no. 085 – PF/IFAM

1. OBJETIVO

Esta Concorrência destina-se a Concessão de espaço físico, medindo 114,30m², localizado na área interna do *campus* Lábrea, situado na Rua 22 de outubro, 1975 – Vila Falcão, com funcionamento no horário de 11h30min às 14h00min, de segunda a sexta-feira, perfazendo uma clientela aproximada de 200 usuários; Uma Lanchonete medindo 86,46m² funcionando nos 03 (três) turnos, em igual endereço, com atendimento das 07h00min às 21h30min e, nos dias de sábado, com atendimento de 07h00min às 12h00min, perfazendo uma clientela aproximada de 200 usuários para a Lanchonete.

2. DA ABERTURA, DIA HORA E LOCAL

2.1 A abertura dos envelopes relativos à habilitação e à proposta será efetuada da seguinte forma:

2.1.1 No dia 20 de março de 2017, às 8:00 horas (horário Brasília), a Comissão efetuará o recebimento e abertura dos envelopes contendo a documentação de Habilitação e recolherá os Envelopes-Proposta fechados, que poderão ser abertos imediatamente após a fase de habilitação, desde que todas as Licitantes participantes não manifestem intenção de interpor recurso.

2.1.2. O endereço para a entrega e abertura dos envelopes é: Instituto Federal do Amazonas -



campus Lábrea – Departamento de Administração e Planejamento – DAP – Rua 22 de Outubro, 3893 – Bairro Vila Falcão – Lábrea/AM CEP 69.830-000, devendo ser observados os procedimentos quanto às formalidades na apresentação dos mesmos.

2.1.3. A Comissão de Permanente de Licitação não se responsabiliza por documentação entregue em outro local que não seja o indicado no subitem anterior.

2.1.4. Todos os horários estipulados neste Edital referem-se ao horário Local.

2.1.5. Os envelopes de documentos referentes à Habilitação e Proposta encaminhados à Entidade de Licitação após a data e horário fixados no presente Edital serão devolvidos, ainda fechados, aos respectivos remetentes.

2.1.6. O Licitante que pretender obter esclarecimentos sobre o Edital e seus Anexos deverá fazê-lo por meio de correspondência para a Comissão de Permanente de Licitações, no seguinte endereço: Rua 22 de Outubro, 389 – Vila Falcão, Lábrea/AM, CEP 69.830-000, indicando a Concorrência e seu número de ordem no envelope, ou através do endereço eletrônico ccol.clb@ifam.edu.br até o quinto dia útil anterior ao da abertura dos envelopes de habilitação / proposta. A Comissão Permanente de Licitação responderá por escrito às solicitações de esclarecimentos recebidas tempestivamente e encaminhará as respostas, preferencialmente por e-mail, incluindo explicações sobre as perguntas, sem identificar sua origem, a todos que já tenham encaminhado o Recibo de Edital devidamente preenchido e assinado conforme instrução inicial deste Edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. A participação nesta licitação significa:

3.1.1. que a empresa e as pessoas que a representam leram este edital e conhecem e concordam plenamente com as instruções, deveres e direitos aqui descritos;

3.1.2. conhecem a legislação desta modalidade de licitação, bem como aquelas que indiretamente a regulam;

3.1.3. têm plena ciência de que não cabe, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens, das condições de fornecimento ou participação ou questionamento quanto ao seu conteúdo, pois antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente todo o edital, e demais documentos anexos.

3.2. Poderá participar desta Concorrência, empresa especializada no ramo do objeto desta Licitação, legalmente constituída, que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constantes deste Edital e seus Anexos.

3.3. Não será admitida a participação de empresas:

3.3.1. Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretada ou em processo de recuperação extrajudicial, em dissolução ou em liquidação.

3.3.2. Que estejam reunidas em consórcio e seja controladora, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.3.3. Que por qualquer motivo, estejam punidas com suspensão do direito de licitar com o IFAM, ou declaradas inidôneas com qualquer órgão da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal;

3.3.4. Estrangeiras que não funcionem regularmente no país;



3.3.5. Licitantes que tenham sócios, diretores ou responsáveis técnicos com vínculo empregatício com o IFAM.

3.3.6. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998.

3.4. É vedada a participação de pessoa física, ainda que ajustada à definição legal de empresário.

3.5. A declaração falsa relativa à proposta de preços e ao cumprimento dos requisitos de habilitação e do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 sujeitará a licitante às sanções previstas na legislação.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

4.1 Toda e qualquer impugnação ao edital obedecerá ao disposto na Lei nº 8.666/1993 no seu artigo 41 e correspondentes parágrafos, com redação dada pela Lei nº 8.883/1994.

4.1.1. Toda impugnação referente a este ato convocatório deverá ser protocolada na Coordenação de Protocolo IFAM *campus* Lábrea, em dias úteis, das 08h às 17h, no seguinte endereço:

INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS
***campus* Lábrea**
Coordenação de Protocolo
Rua 22 de outubro, nº 3893 – Bairro Vila Falcão – Lábrea/AM
CEP 69.830-000

Ref.: Impugnação ao Edital - Concorrência nº 01/2017

4.1.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência.

5. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

5.1 Os documentos relativos à Habilitação (Envelope nº 1) e à Proposta Comercial (Envelope nº 2) serão apresentados em original, por qualquer processo de fotocópia, devidamente autenticada por cartório competente, ou por servidor do IFAM em conformidade com o disposto no item 16.16, publicação em órgão da Imprensa Oficial ou ainda extraída via internet, ficando neste caso a sua autenticação sujeita à nova consulta.

5.2 Os documentos relativos à habilitação e à proposta deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas em envelopes devidamente fechados e identificados apropriadamente, nos termos dos itens 7 e 8.

5.3 A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e documentos de habilitação, independente do resultado do procedimento licitatório.

5.4 Recomenda-se, para facilitar a conferência por parte da Comissão, que os documentos constantes dos envelopes sejam numerados sequencialmente, na mesma ordem em que se



encontram elencados neste edital.

5.5. A entrega dos Envelopes deverá ser acompanhada da entrega simultânea (por fora dos envelopes) da **Declaração de Elaboração independente de Proposta**, conforme Art. 1º, § 1º, da IN nº 02/09-SLTI-MPOG, exemplificada no **Anexo VI** deste Edital.

6. DA REPRESENTAÇÃO LEGAL

6.1. As empresas interessadas poderão estar presentes por meio de um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que o mesmo exiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique como representante da Licitante, caso contrário, ficará impedido de manifestar-se e/ou responder pela empresa.

6.1.1 Considerar-se-á representante legal o Sócio e/ou Diretor da empresa, munido de documento de identidade e cópia autenticada (em cartório ou por servidor do órgão) do Contrato Social e alterações caso existam, ou aquele cadastrado no SICAF ou ainda, aquele munido de procuração pública.

6.1.1.1 O instrumento particular de procuração deverá ser apresentado em papel timbrado ou com carimbo de identificação da empresa, assinado pelo outorgante, devidamente identificado e qualificado por meio de carimbo ou datilograficamente.

6.2. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

7. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1)

7.1. Os documentos relativos à habilitação serão entregues à Comissão Permanente de Licitação, em envelope devidamente fechado, contendo externamente os seguintes dizeres:

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº 01/2017**

**CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DE 86,46m² PARA EXPLORAÇÃO DE CANTINA E
LANCHONETE DO INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS – CAMPUS LÁBREA.**

ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA EMPRESA

7.2. Os licitantes devem estar com cadastro regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.

7.3. A consulta será juntada ao processo, devidamente rubricada pelos Licitantes e pelos membros da Comissão Permanente de Licitação.

7.4. Uma vez averiguado na consulta “on-line” alguma documentação referida acima com o prazo de validade vencido e não sendo entregue a respectiva certidão, dentro do envelope de habilitação, no prazo de validade, a empresa restará inabilitada para o certame.

7.3. Além das exigências quanto ao SICAF, os licitantes deverão apresentar ainda os



seguintes documentos:

7.3.1. Declaração de inexistência de fato impeditivo para a sua habilitação, na forma do § 2º do artigo 32 da Lei 8666/1993, conforme Anexo III.

7.3.2. Declaração de cumprimento da legislação trabalhista de menores, conforme disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da CF e na IN nº 02/09-SLTI-MPOG, conforme modelo do Anexo IV.

7.3.3. Atestado ou declaração de Capacidade Técnica da Empresa, emitido por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado, devidamente autenticada em cartório, onde comprove ter a licitante aptidão para a realização do serviço solicitado.

7.3.4. Atestado de Visita Técnica pela licitante fornecido pelo setor responsável do IFAM – *campus* Lábrea.

- a. A licitante poderá realizar visita técnica, para informações sobre as condições que poderão afetar os custos e o andamento dos serviços bem como para esclarecimentos de dúvidas porventura existentes.
- b. As visitas poderão ser realizadas até o dia 17/03/2017, em horário administrativo, das 08 às 12 horas e das 14 às 18 horas e deverão ser agendadas com o Sr. Francisco das Chagas Silva de Souza, através do telefone (97) 3331-1053 com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.
- c. O representante credenciado pela licitante para efetuar a visita, deverá apresentar-se munido de documentação de identificação.
- d. Na visita técnica não poderá o mesmo profissional (visitante) representar mais de uma empresa.
- e. O IFAM – *campus* Lábrea fornecerá na mesma data da sua realização, o Atestado de Visita Técnica, que deverá ser anexado à documentação do Envelope nº 01.

7.4. Caso a Licitante não queira participar da visita, deverá apresentar, em substituição ao Atestado de Visita Técnica, Declaração formal assinada pelo(s) responsável(eis) da empresa, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com o IFAM *campus* Lábrea.

7.5. Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente. Os que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitos com data não excedente a 30 (trinta) dias de antecedência da data prevista para apresentação da documentação, se outro prazo não estiver previsto em Lei.

7.6. Se todos os licitantes forem inabilitados a Administração poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação, escoimada nas causas que deram origem às inabilitações.

7.7. As licitantes que não se encontram cadastradas no SICAF deverão apresentar, além dos documentos listados no subitem 7.3, a seguinte documentação:

7.7.1. Relativamente à habilitação jurídica da licitante:

7.7.1.1. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor da licitante, devidamente



registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

7.7.1.2. Inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registros de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

7.7.1.3. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido por órgão competente.

7.7.2. Relativamente à regularidade fiscal da licitante:

7.7.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

7.7.2.2. Prova da regularidade com a Fazenda Federal (Dívida Ativa da União e Receita Federal), Estadual e Municipal de acordo com o disposto no artigo 29, inciso III, da Lei nº 8.666/1993, dentro do prazo de validade;

7.7.2.3. Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a" do artigo 27 da IN nº 02/09-SLTI-MPOG, devidamente atualizado;

7.7.2.4. Certidão Negativa de Débito - CND relativa às contribuições sociais, fornecida pelo INSS - Instituto Nacional do Seguro Social (IN nº 02/09-SLTI-MPOG), devidamente atualizada.

7.7.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, dentro do prazo de validade, conforme IN nº 02/09-SLTI-MPOG

7.7.2.6. Além das exigências quanto ao SICAF, em atendimento ao Acórdão nº 1793/2011-TCU, e Lei nº 12.440/2011-MPOG, durante a fase de habilitação das empresas serão efetuadas as seguintes consultas:

a) junto ao Portal de Transparência, de existência de registros impeditivos da contratação, no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU, e

b) junto ao Conselho Nacional de Justiça, de existência de registro impeditivos da contratação por improbidade administrativa, no Cadastro de Condenações Civis por Ato de Improbidade;

b.1) ressalta-se, ainda, que a consulta ao cadastro 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.

c) junto ao Tribunal Superior do Trabalho, a existência de débito inadimplido perante a Justiça do Trabalho.

7.7.2.7. A existência de qualquer registro nas consultas previstas acima implicará na inabilitação da empresa.

7.7.2.8. As declarações/certidões negativas emitidas através da consulta e devidamente validadas, serão anexadas ao processo licitatório, como documento comprobatório da inexistência de óbice à participação da empresa na licitação.

7.7.2.9. Em atendimento a IN nº 02/09-SLTI-MPOG e conforme estabelece o art. 6º e seus



incisos, o licitante vencedor do certame deverá apresentar, por ocasião da contratação, ainda os seguintes documentos:

a) Atestado(s)/certidão(ões) pertinente(s) dos órgãos competentes e Declaração de Sustentabilidade Ambiental, conforme modelo no Anexo VIII.

7.7.3. Relativamente à qualificação econômico-financeira da licitante:

7.7.3.2 Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, expedida com no máximo 30 dias anteriores ao da apresentação.

5.9 Para assinatura do Contrato, constante do Anexo VII, será obrigatória a inscrição da Licitante vencedora junto ao SICAF.

8 DA PROPOSTA (ENVELOPE Nº 2)

8.1 A proposta deverá ser entregue à Comissão Permanente de Licitação em envelope separado do que contenha os documentos para habilitação, apresentando, externamente, os seguintes dizeres:

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº 01/2017**

**CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DE 86,46m² PARA EXPLORAÇÃO DE CANTINA E
LANCHONETE DO INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS – CAMPUS LÁBREA.**

ENVELOPE Nº 2 – PROPOSTA

RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA EMPRESA

8.2 A proposta a ser emitida preferencialmente por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada, rubricadas e numeradas todas as folhas da planilha / proposta, deverá constar:

8.2.1 Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data final prevista para sua entrega. Em circunstâncias excepcionais o IFAM poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas.

8.2.2. Carta Proposta da Licitante, de acordo com o modelo constante do Anexo II, indicando o valor global proposto, expresso em algarismos e por extenso, em moeda corrente brasileira. O preço ofertado deverá cobrir todas as despesas relacionadas à execução do Contrato, inclusive seguros, garantias, tributos e encargos de natureza social, trabalhista, previdenciária, fiscal ou para-fiscal, mão-de-obra, materiais, ferramentas, equipamentos e utensílios.

8.2.2.1. Deverá constar na Carta Proposta, ou em folha a ela anexada, os seguintes dados da licitante: razão social, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone/fax, e-mail, número de conta corrente, agência, banco e praça de pagamento. Deverá ainda conter os seguintes dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato: nome, endereço residencial completo, CPF/MF, Cargo/Função, RG, Órgão Expedidor, naturalidade, nacionalidade, estado civil e e-mail.



8.2.2.2. Declaração do licitante de que, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, vistoriou o local objeto da Concessão e de que é detentora de todas as informações relativas à sua execução, não podendo alegar em momento futuro quaisquer acréscimos de custos devidos a desconhecimento do local e de suas possíveis interferências e peculiaridades.

8.2.3. Assinatura, com a devida identificação e qualificação do representante legal, por meio de carimbo ou datilograficamente.

8.3 A falta de data e/ou rubrica, do representante legal, na proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes "Propostas" com poderes para esse fim.

8.4 A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser sanada preenchendo-se os lapsos pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope nº 01 da documentação.

9 DO PROCEDIMENTO

9.1 Os trabalhos da Comissão Permanente de Licitação, na reunião de abertura, obedecerão aos trâmites abaixo estabelecidos:

9.1.1. A responsabilidade por todo o procedimento licitatório até a sua homologação caberá à Comissão Permanente de Licitação do IFAM / *campus* Lábrea.

9.1.2. Na data estabelecida no subitem 2.1.1, na sala designada pela Comissão, proceder-se-ão às seguintes etapas:

9.1.2.1. Primeira etapa:

a) recebimento das credenciais dos representantes das empresas participantes bem como dos envelopes:

Nº 1 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Nº 2 - PROPOSTA COMERCIAL DE PREÇOS

9.1.2.2. Segunda etapa:

a) consulta ao SICAF - Sistema Integrado de Cadastro de Fornecedores para verificação da regularidade das empresas cadastradas nesse Sistema.

b) a comprovação da situação de cada empresa participante será feita, no ato da abertura da presente licitação, mediante consulta "*on-line*". Os extratos com as informações serão devidamente assinados pelo responsável pela consulta e rubricados pela Comissão, assim como pelos representantes presentes e serão anexados ao processo. Os licitantes que porventura apresentarem irregularidades serão considerados inabilitados, salvo se apresentarem no Envelope nº 1 os documentos atualizados.

9.1.2.3. Terceira etapa:

a) abertura do Envelope nº 1, conferindo e rubricando os documentos dele constantes;

b) encaminhamento da documentação aos participantes com solicitação de que sejam também por eles rubricados;

c) abertos os Envelopes nº 1 a Comissão, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os



documentos de cada Licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome das empresas habilitadas e das inhabilitadas, devendo ser devolvidos às últimas os Envelopes nº 2 devidamente fechados;

d) se, porventura, os trabalhos não forem concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão Permanente de Licitação, serão elas consignadas em ata e a conclusão da Etapa de Habilitação dar-se-á juntamente com o resultado do julgamento. Os Envelopes de nº 2 ficarão sob a guarda da Comissão Permanente de Licitação estando devidamente rubricados no fecho pelos seus membros e pelos representantes legais dos Licitantes presentes;

e) após o resultado da habilitação dos Licitantes, e havendo plena e expressa concordância por todos os concorrentes acerca da decisão proferida pela Comissão, inclusive com desistência de interposição de recurso, a qual será registrada em ata, a licitação terá prosseguimento com a abertura dos Envelopes nº 2, cujos documentos serão rubricados e analisados pelos representantes dos Licitantes presentes e pelos membros da Comissão Permanente de Licitação, sendo a sessão encerrada para análise da Proposta Comercial;

f) na hipótese de interposição de recurso na fase de habilitação, o Presidente da Comissão Permanente de Licitação convocará formalmente os Licitantes para nova sessão pública, ocasião em que anunciará a decisão dada ao recurso e, nesta mesma sessão, abrirá a Proposta Comercial dos Licitantes habilitados.

9.1.2.4. Quarta etapa:

a) abertura dos Envelopes nº 2 dar-se-á depois de transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso ou após o deferimento ou indeferimento do recurso interposto e dado conhecimento do seu resultado, em data a ser definida pela Comissão;

b) solicitação por parte da Comissão da rubrica dos participantes em toda documentação apresentada nesta etapa da licitação;

c) após a fase de habilitação, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente só conhecido após o julgamento.

9.2. A critério da Comissão, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

9.3. As decisões quanto à habilitação e classificação das propostas serão publicadas no Diário Oficial.

9.4. Após o Presidente da Comissão declarar encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, com os documentos de habilitação e com as propostas, nenhum outro poderá ser recebido.

9.4. A Comissão inhabilitará as Licitantes e desclassificará as propostas que não contiverem as exigências requeridas nos itens 8 e 9, respectivamente, ou que contrariarem este Edital.

9.6. Quando todas as Licitantes forem inhabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Entidade de Licitação poderá fixar aos Licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas que determinaram a inhabilitação ou a desclassificação.

9.7. Para auxiliar na análise, avaliação e comparação das propostas, a Entidade de Licitação poderá solicitar aos licitantes os esclarecimentos que julgarem necessários a respeito de suas propostas, inclusive o detalhamento dos preços unitários.



9.8. Se a Proposta da licitante estiver seriamente desequilibrada ou os preços inexequíveis, em relação à estimativa prévia elaborada pela Entidade de Licitação para o custo da prestação do serviço, esta poderá exigir que o licitante apresente um detalhamento dos preços ofertados, a fim de demonstrar a consistência dos preços em relação ao método e prazo propostos.

10 DO JULGAMENTO

O tipo da presente licitação tem como objetivo o **MAIOR DESCONTO GLOBAL**, levando-se em consideração, para escolha da proposta mais vantajosa, as especificações do Edital. Será declarada vencedora a empresa que ofertar o maior desconto global da planilha.

O julgamento da proposta será levado em conta, a interesse do Serviço Público, a proposta mais vantajosa, tipo maior desconto global da planilha. **Em caso de empate entre os participantes, será realizado sorteio entre os empatados.**

Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem oferta ou vantagens baseadas nas propostas dos demais licitantes.

As licitantes ao preencher a planilha, deverão indicar o percentual de desconto Global da Tabela de Preços constante no Termo de Referência ANEXO A - PLANILHA COM OS VALORES ESTIMADOS PARA A DEMANDA.

Anexo à proposta deve ser incluída a tabela de fornecimento de lanches e preços contendo os valores unitários de cada item da planilha, com preço exequível. Deve ser priorizado o emprego de mão-de-obra local, matéria-prima de origem local para a execução dos serviços de lanches;

Não se admitirá Proposta que apresente Planilhas com Preços Simbólicos, Irrisórios ou de valor zero, ainda que o ato convocatório desta Licitação não tenha estabelecido limites mínimos.

Se a proposta vencedora não for aceitável em relação à planilha constante no Termo de Referência ANEXO A - PLANILHA COM OS VALORES ESTIMADOS PARA A DEMANDA do Termo de Referência, a Comissão Permanente de Licitação examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, em ordem de classificação crescente, até a apuração de uma proposta que atenda ao disposto neste Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte;

Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

Para efeito do disposto neste subitem, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na mesma hipótese, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta melhor classificada e que ofereça o maior desconto global da



planilha.

É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Licitação, a promoção de diligência junto aos órgãos emitentes das certidões e de outros documentos, destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente das propostas;

Em nenhum caso, sob pena de responsabilidade, serão objeto de reformulação os fatores e critérios de julgamento previsto neste Edital.

A Comissão Permanente de Licitações, após haver procedida a classificação e julgamento das propostas na forma da lei, encaminhará o processo ao Diretor Geral do IFAM – *campus* Lábrea, para homologação.

É facultado ao Diretor Geral do IFAM – *campus* Lábrea, quando o licitante vencedor não aceitar o Contrato, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao seu valor em Reais.

Decorridos 60 (sessenta) dias da data da entrega das propostas sem assinatura do Contrato, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

11 DOS RECURSOS

11.1 Dos atos praticados pela Comissão Permanente de Licitação poderá haver recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da intimação do ato ou da lavratura da ata, conforme o caso.

11.2 Os recursos contra a decisão de habilitação, inabilitação e julgamento das propostas terão efeito suspensivo. Nas hipóteses de recursos contra outros atos praticados pela Comissão Permanente de Licitação, caberá à autoridade competente, atribuir eficácia suspensiva ao recurso interposto, motivadamente e presentes razões de interesse público.

11.3 Na hipótese de recurso contra a decisão da Comissão, na fase de julgamento da habilitação, os envelopes contendo as propostas permanecerão encerrados em invólucro que será rubricado por todos os presentes na reunião, para posterior abertura, em data que será fixada pela Comissão Permanente de Licitação, o que fará constar em ata.

11.4 Os recursos serão dirigidos à autoridade competente da Comissão de Licitação, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, devidamente informado.

11.5 Após decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo de licitação será submetido à autoridade competente da Comissão de Licitação, para que se proceda à devida homologação e consequente adjudicação.

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Garantido o direito à ampla defesa, a concessionária ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais, conforme previstos na Lei de licitações, o licitante que:

- a) Não assinar o contrato dentro do prazo de validade de sua proposta;



- b)** Deixar de entregar a documentação exigida no edital;
- c)** Apresentar documento ou declaração falsa;
- d)** Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
- e)** Não manter a proposta;
- f)** Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g)** Comportar-se de modo inidôneo;
- h)** Cometer fraude fiscal ou fraude na execução do CONTRATO.

12.2 Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.
- c) Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.
- d) Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços.
- e) Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato.
- f) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Lábrea, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- g) 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 o contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Lábrea pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

12.3 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

12.4 A advertência será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas, inclusive



das recomendações ou determinações da Fiscalização.

12.5 As multas previstas no subitem 8.1 serão independentes, podendo ser aplicadas cumulativamente e tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas, não impedindo, contudo que o IFAM - Campus Lábrea, venha a rescindir unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas neste item 8.

12.6 Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenadoria de Execução Financeira do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Lábrea no prazo de **05 (cinco) dias** a contar da data da notificação, podendo a administração do IFAM Campus cobrá-las judicialmente, segundo a lei n 6.830/80, com os encargos correspondentes.

12.7 Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o IFAM fará a devida cobrança judicial, ficando o inadimplente impedido de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não quitar as multas devidas.

12.8 A multa aplicada sobre o valor do Contrato poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.

12.9 A CONCEDENTE poderá cancelar o Contrato de Concessão no caso de atrasos de pagamentos por um período de três meses consecutivos ou alternados.

12.10 As penalidades referidas no caput do artigo 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas, conforme a ordem de classificação das propostas, que não aceitarem a contratação.

13 DA CONTRATAÇÃO

13.1 O Contrato a ser firmado entre o IFAM - *campus* Lábrea e o licitante vencedor obedecerá à minuta do contrato integrante dos documentos da concorrência, que se subordina à legislação em vigor especialmente a Lei 8.666/93.

13.2 - O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da área destinada exclusivamente para fins comerciais no ramo de cantina terá vigência de 12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

13.3 A Licitante vencedora deverá comparecer para firmar o Contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação.

13.4 Na hipótese da empresa vencedora se recusar a assinar o Contrato, a Comissão de Licitação convocará a segunda empresa classificada e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no item 13, no que couber.

13.5 O presente Edital, Termo de Referência, bem como a Proposta da Licitante, integrarão o Contrato independentemente de transcrição.

14 DO PAGAMENTO

14.1 Os valores referentes a cada mês deverão ser pagos, através de Guia de Recolhimento da União-GRU, até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

14.1.1 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do aluguel mensal, será cobrada uma



multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data acima referida até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, pro rata tempore, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

AF = [(1 + IGPM-FGV/100)N/30 - 1] x VP, onde;

IGPM-FGV = Índice Geral de Preço de Mercado – Fundação Getúlio Vargas;

AF = Atualização Financeira;

VP = Valor da parcela a ser paga;

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

14.2 No caso de paralisação das atividades do CONCEDENTE em razão de movimentos grevistas superiores a 15 (quinze) dias, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONCESSIONÁRIA fica isenta de pagamento da taxa correspondente ao valor mensal da concessão, enquanto perdurar a dita paralisação. No período de recesso acadêmico, o valor da taxa mensal de concessão será reduzida em 50% (cinquenta por cento).

14.3 O IFAM – *campus* Lábrea fornecerá para concessionária energia elétrica e água, cujas instalações estarão disponíveis a partir do primeiro dia de vigência do contrato.

15 DA FISCALIZAÇÃO

15.1 As condições de fiscalização são as estabelecidas no Anexo VII – Minuta de Contrato.

15.2 - A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

15.3- A fiscalização será por um representante da Concedente denominado Fiscal de Contrato ou Comissão de Fiscalização, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

15.4 - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do(s) representante(s) deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

15.5 - A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

15.6 - Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

16 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 As benfeitorias, mesmo que sejam necessárias, só poderão ser realizadas pela licitante vencedora com a autorização prévia do IFAM e serão incorporadas ao Patrimônio do IFAM após expirar o prazo da Concessão do Uso, sem nenhum Ônus para a Administração.



16.2 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Licitação, à luz da legislação em vigor, da jurisprudência e da doutrina aplicável à espécie.

16.3 A Concessionária deverá garantir alto padrão de qualidade dos serviços e satisfação da comunidade do IFAM – *campus* Lábrea.

16.4 Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, sem que caiba à CONCEDENTE, ressarcir a CONCESSIONÁRIA, qualquer despesa ocorrida e realizada com ou sem conhecimento prévio da CONCEDENTE.

16.5 Durante o prazo de concessão, por motivo de conveniência ou interesse, a CONCEDENTE, poderá retomar coativamente o imóvel objeto do presente contrato, indenizando os prejuízos que, efetivamente possam acarretar a CONCESSIONÁRIA.

16.6 É vedada a subempreitada global ou parcial dos serviços.

16.7 A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do IFAM, reparando às suas custas os mesmos, durante a execução dos serviços contratados, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do IFAM.

16.8 Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

16.9 A limpeza e manutenção das instalações ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, que deverá executar diariamente, e o lixo deverá ser acondicionado em sacolas apropriadas, e estas, depositados em container próximo da central.

16.10 Caso a CONCESSIONÁRIA se recuse a executar os serviços propostos ou venha a fazê-lo fora das especificações estabelecidas, o Gestor do Contrato poderá, independentemente de qualquer aviso ou notificação, rescindir o contrato e optar pela convocação dos demais Licitantes na ordem de classificação.

16.11 Fica assegurado à Comissão de Licitação o direito de:

16.11.1 adiar a data de abertura das propostas da presente Licitação, dando conhecimento aos interessados, notificando-se, por escrito, às Licitantes que já tenham retirado o Edital, com a antecedência de pelo menos 24 (vinte e quatro) horas, antes da data inicialmente marcada.

16.11.2 alterar as condições deste Edital ou qualquer documento pertinente a esta Concorrência, fixando novo prazo, não inferior a 30 (trinta) dias, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações.

16.12 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente, não previsto neste edital, que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão será automaticamente transferida para o dia útil seguinte.

16.13 Esta Licitação poderá ser revogada pela autoridade competente, em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, e deverá ser anulada por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, não gerando, nesse caso, para as licitantes, qualquer direito à indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

16.14 É facultada à Comissão, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.



16.15 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.16 Os licitantes que desejarem autenticar documentos junto a servidores do IFAM deverão fazê-lo até o dia útil anterior ao da abertura do certame, para não tornar moroso o procedimento licitatório.

16.16.1 A autenticação realizada por servidor do IFAM deverá conter:

- a) Data informando dia mês e ano da autenticação,
- b) Carimbo contendo nome e/ou matrícula SIAPE do servidor que realizou a autenticação ou, estas informações manuscritas, no caso de ausência de carimbo, e
- c) Assinatura do servidor.

16.17 Após o horário previsto para a abertura dos envelopes, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

16.18 A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação.

16.19 A participação nesta Concorrência implicará aceitação integral e irrevogável das normas do Edital, no Termo de Referência e demais Anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso.

16.20 Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Modelo de Carta Proposta;
- c) Anexo III – Modelo de Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes;
- d) Anexo IV – Modelo de Declaração de Não Empregar Menores;
- f) Anexo V – Modelo de Declaração de elaboração independente de proposta;
- h) Anexo VI - Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental
- i) Anexo VII - Minuta de Contrato de Concessão Onerosa de Uso
- h) Anexo VIII – Modelo de Atestado de Visita Técnica (a ser preenchido pelo IFAM)
- j) Anexo IX – Recibo de Retirada de Edital

18 DO FORO

18.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal da cidade de Manaus, Seção Judiciária do Amazonas, para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório.

Lábrea, 20 de janeiro de 2017.



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1 O presente termo tem por objeto a concessão onerosa de espaço público para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais e adequando-se a estrutura existente.
- 1.2 A cantina possui uma área interna de 86,46m² e 114,30m² área externa, local na rua 22 de outubro nº 3893 - Bairro da Vila Falcão-Lábrea-AM - CEP: 69.830-000.
- 1.3 Para cálculo das variedades de lanches, informamos que o número de pessoas que circulam no *campus* é de aproximadamente 600 pessoas/dia.
- 1.4 A empresa a CONTRATADA deverá fornecer os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas,
- 1.5 A vigência da concessão será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, renovável por igual período até o limite de 60 meses, em conformidade com o art. 57, II, da Lei 8,66/93 e suas alterações.
- 1.6 A descrição dos produtos a serem oferecidos, conforme anexo A deste Termo de Referência;

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. O *campus* Lábrea do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *campus* Lábrea possui atualmente 79 (Setenta e nove) servidores, 554 (Quatrocentos e cinquenta e quatro) alunos matriculados, além de 41 (Quarenta e um) funcionários de empresas terceirizadas.
- 2.2. As atividades da Instituição estão ligadas a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, licenciaturas, cursos de extensão e de capacitação, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno.
- 2.3. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento da cantina e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos, servidores e visitantes sem que haja necessidade de se deslocarem para suas casas ou até mesmo para o centro da cidade “considerando que o *campus* fica no limite norte da cidade”, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.
- 2.4 A forma de contratação proposta é através da concessão temporária de 12 (doze) meses de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”,



inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

3. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 7h e 30min às 21h e 30min no *campus* Lábrea, estendendo-se aos horários dos eventuais sábados letivos sob comunicação expressa da Administração do IFAM, *campus* Lábrea com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

3.2 A critério da Administração do *campus* Lábrea, os horários de atendimento poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais, quando solicitado pela administração, como congressos, concursos, vestibulares, etc.

3.4 As sugestões para os lanches e refeições poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

3.5 A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório na cantina, composto de:

3.5.1 Bebidas (não alcoólicas)

- a. Sucos de frutas naturais;
- b. Vitaminas de frutas;
- c. Água Mineral;
- d. Café;
- e. Leite;
- f. Iogurtes e/ou achocolatados;

3.5.2 Lanches

- a. Sanduíches naturais (frios ou quentes), pão de queijo;
- b. Salgados assados, bolos (cenoura, laranja, limão etc);
- c. Pão francês com manteiga, ovo, queijo, tucumã;
- d. Frutas variadas;
- e. Pipoca;
- f. Pizzas – mini e em fatias;
- g. Torrada simples com azeite e orégano;
- h. Tortas doces e/ou salgadas;
- i. Mingaus;
- j. Misto quente;
- k. Tapioca;

OBS: Evitar a oferta de biscoitos doces recheados. Não deverá ser oferecido fritura como: rissoles, pastéis e coxinhas.

3.6.2.1 SOBREMESAS:

- a. Pudim



- b. Barra de cereais
- c. Castanha recheada
- d. Creme de limão e graviola
- e. Torta de cupuaçu
- f. Doce de leite
- g. Salada de frutas
- h. Banana Caramelada
- i. Mousse de maracujá, limão, morango, cupuaçu etc;
- j. Pavês;
- k. Mousse/gelatina;
- l. Sorvete (preferencialmente de frutas);
- m. Picolé de frutas;
- n. Balas, gomas de mascar;

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

3.8 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.

3.9 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.

3.10 A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente a Administração do *campus* Lábrea.

3.11 O IFAM *campus* Lábrea poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

3.12 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFAM *campus* Lábrea exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

3.13 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 pelo IFAM *campus* Lábrea.

3.14 Na cantina é expressamente vedado:

- a) A utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;



b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

c) A comercialização de bebidas alcoólicas;

d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

- 3.15 O cardápio e os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina e serão definidos pela Concessionária, com aprovação prévia do IFAM *campus* Lábrea ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.
- 3.16 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.
- 3.17 Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IFAM *campus* Lábrea, bem como aqueles praticados pelo mercado.
- 3.18 Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- 3.19 Não serão permitidas a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 3.21 Todos os funcionários da cantina e refeitório deverão ser credenciados junto ao IFAM *campus* Lábrea, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.
- 3.22 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozam de boa saúde física e mental.
- 3.23 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- 3.24 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFAM *campus* Lábrea.
- 3.25 O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 3.26 A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Concedente.
- 3.27 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do *campus* Lábrea, se convier.
- 3.28 Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.



4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 4.1 Responder pela manutenção das instalações da cantina, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, vidraças, esquadrias, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;
- 4.2 Realizar dedetização a cada 06 meses, no máximo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;
- 4.3 Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;
- 4.4 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de comidas e lanches, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra;
- 4.5 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e aseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do *campus*, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação (crachá), do qual deverá constar seu nome e função;
- 4.6 Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;
- 4.7 Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;
- 4.8 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;
- 4.9 Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;
- 4.10 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;**
- 4.11 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos - sanitários e nutricionais;
- 4.12 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 4.13 Qualificar os funcionários que prestarão serviços no IFAM *campus* Lábrea;
- 4.14 Todo funcionário novo deverá receber qualificação;
- 4.15 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão



utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFAM *campus* Lábrea;

- 4.16 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do IFAM *campus* Lábrea, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
- 4.17 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- 4.18 Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 meses;
- 4.19 Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;
- 4.20 Manter fixados em local visível o cardápio e tabela de preços de todos os itens encontrados na cantina;
- 4.21 A empresa deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo de cozinha e açúcar possível a fim de prevenir as doenças crônicas degenerativas;
- 4.22 No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
- 4.22.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;
- 4.22.2 Frutas, verduras e legumes;
- 4.22.3 Alimentos congelados (batatas-fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- 4.22.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- 4.22.5 Alimentos cozidos.
- 4.23 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos e dos produtos descartáveis;
- 4.24 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;
- 4.25 Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;

5. REGRAS GERAIS

- 5.1 Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exaustivos:
- 5.1.1 Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;
- 5.1.2 Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
- 5.1.3 Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;



-
- 5.1.4 Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- 5.1.5 Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- 5.1.6 Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.
- 5.2 A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:
- 5.2.1 Para prevenir quedas e distensões procure:
- Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;
 - Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;
 - Ao levantar peso, pedir ajuda, se necessário;
 - Conservar o piso sempre seco;
 - Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;
 - Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.
- 5.2.2 Para prevenir cortes:
- Se você suspeitar da existência de vidro quebrado sob espuma de sabão ou submerso de alguma forma, drene a água antes de tentar removê-los;
 - Nunca colocar facas no bolso;
 - Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;
 - Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;
 - Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;
 - Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.
 -
- 5.2.3 Para prevenir queimaduras:
- Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;
 - Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;
 - Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;
 - Não transporte gorduras e líquidos quentes pela cozinha;
 - Não fume dentro da cozinha, do refeitório ou da lanchonete;
 - Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;
 1. Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.
- 5.2.4 Para prevenir choques elétricos:
- Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;
 - Não utilize fios elétricos desencapados;
 - Não faça ligações elétricas de emergência;
 - Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha;
 - Não higienizar equipamento elétrico ligado na tomada.
- 5.3 Educação Sanitária:
- 5.3.1 Higiene Pessoal:



-
- a. Banho diário;
 - b. Manter a higiene adequada das mãos;
 - c. Unhas limpas, curtas e sem esmalte ou base;
 - d. Cabelos curtos ou presos e limpos;
 - e. Pés limpos e secos;
 - f. Escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;
 - g. Uso de desodorante sem perfume;
 - h. Fazer a barba diariamente (homens);
 - i. Não utilizar perfume.

5.3.2 Além disso, o profissional deve:

- a. Não usar bigodes, barbas ou costeletas;
- b. Vestir uniforme claro, limpo e bem passado;
- c. Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;
- d. Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;
- e. Higienizar as mãos e antebraços antes de: iniciar o trabalho, manipular alimentos, iniciar uma nova atividade, tocar em utensílios higienizados, tocar em alimentos prontos para consumo, usar luvas, antes de colocar as luvas descartáveis;
- f. Após utilizar o sanitário, tossir, espirrar, assoar o nariz, coçar a cabeça, fumar ou mascar chicletes, usar vassouras, panos e materiais de limpeza, recolher lixos e resíduos, tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados, tocar em dinheiro, tocar nos sapatos, avental e/ou, manipular alimentos crus e não higienizados, tocar os cabelos, o rosto e/ou o corpo, usar produtos químicos de limpeza
- g. Os funcionários uniformizados não devem sentar-se ou deitar-se no chão, sacarias ou em outros locais impróprios;
- h. Não se deve enxugar o suor com as mãos, panos de prato, panos de copa, guardanapos, aventais ou qualquer outra peça de vestimenta.

5.3.3 Higiene dos alimentos:

- a. Não pegar alimentos cozidos com as mãos;
- b. Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);
- c. Lavar muito bem as verduras, legumes e frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;
- d. Conservar os alimentos sempre cobertos;
- e. Cozinhar muito bem os alimentos;
- f. Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- g. Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;
- h. Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

5.3.4 Higiene dos utensílios:



- a. Lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utiliza-lo em alimentos cozidos;
- b. Usar sempre utensílios bem lavados;
- c. Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;
- d. Utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;
- e. Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;
- f. Não deixar os utensílios expostos à poeira.
- g. Higienizar os utensílios com água morna e detergente;
- h. Os pratos e talheres devem também ser higienizados com álcool após a lavagem;
- i. Ao manipular os utensílios de cozinha é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

5.4 Higiene do local de trabalho;

5.4.1 Higiene dos equipamentos:

- a. Deve-se lavar as máquinas nas partes interna e externa, de acordo com as instruções recebidas. A parte elétrica da máquina e a resistência nunca devem ser molhadas;
- b. É proibido varrer a seco as áreas de produção;
- c. Todos os equipamentos, após higienização, devem se protegidos contra sujeiras e poeiras;
- d. Manter o local sempre limpo ao término dos trabalhos;

5.4.2 Saneamento da cantina / lanchonete:

- a. Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da área de preparação dos alimentos e lavados diariamente. Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos). Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cantina. Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes, manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes; manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos;
- b. Conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas.

5.5 Manipulação dos Alimentos;

5.5.1 Armazenamento:

Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato direto com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes, respeitando o espaçamento mínimo necessário de 10cm da parede, 25cm do piso e 60cm do forro:



- a. Este local deve ser ventilado, sem umidade ou calor excessivo. O excesso de umidade possibilita a presença de fungos e bolores;
- b. As prateleiras devem ser de material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização;
- c. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- d. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos;
- e. Todo alimento perecível deve ser logo após recebimento, armazenado sob refrigeração ou congelamento;
- f. Dispor os alimentos no equipamento de modo a permitir a circulação do ar, distantes entre si e das paredes. Evite a superlotação;
- g. Regular a temperatura dos equipamentos de acordo com o alimento que exige a menor temperatura;
- h. Evitar contaminação cruzada entre os alimentos embalando-os e distribuindo-os de maneira adequada;
- i. Não desligar os equipamentos com o objetivo de economizar energia. Este procedimento não economiza energia e propicia a multiplicação dos microorganismos;
- j. Armazenar, preferencialmente, alimentos crus e alimentos prontos para consumo em refrigeradores separados, caso contrário, a temperatura do equipamento deve ser ajustada de acordo com o alimento que necessite de menor temperatura;
- k. Na impossibilidade de armazenar estes alimentos em refrigeradores separados, respeitar a ordem de arrumação com alimentos prontos para consumo na parte superior, alimentos semiprontos na parte do meio e alimentos crus na parte inferior;
- l. Proteger os alimentos prontos para consumo, sendo a cobertura isolada para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato com o alimento do recipiente inferior, quando empilhados. Os sacos plásticos apropriados (nunca saco de lixo) ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único, exclusivo para determinado fim, ou seja, jamais devem ser reaproveitados;
- m. Os alimentos são descongelados somente quando forem utilizados e não tornam a ser congelados, permanecendo sob refrigeração até o momento do uso, de acordo com a tabela de validade para produtos refrigerados;
- n. Todos os alimentos pré-preparados ou prontos mantidos em armazenamento devem ser devidamente identificados por etiquetas;
- o. Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados;
- p. Alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74°C no centro geométrico;
- q. Alimentos que foram retirados da embalagem original, manipulados e armazenados crus sob refrigeração, devem ser devidamente identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso;
- r. Alimentos industrializados que não tenham sido utilizados totalmente, e que necessitem serem retirados da embalagem original, devem ser retirados da embalagem original, colocados em embalagens adequadas e identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.
- s. O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.
- t. Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.



- u. Os alimentos secos (como enlatados, farinha, açúcar, cereais, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.
- v. Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.
- w. Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.
- x. Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).
- y. Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.
- z. As frutas deverão ser adquiridas, preferencialmente, todos os dias.
- aa. Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.
- bb. Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.
- cc. Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de -18°C .
- dd. O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dá debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.
- ee. Todos os equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, equipamentos e saídas da pia usadas para a preparação de carnes cruas e aves, devem ser desinfetados por completo após o uso.
- ff. Os alimentos de alto risco (derivados do leite, carnes, peixes e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve se dar a temperatura abaixo de 4°C para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos ou de acordo com as especificações do fabricante;
- gg. Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.
- hh. Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.
- ii. Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.
- jj. Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.
- kk. Produtos enlatados não devem permanecer em suas embalagens originais, deve-se transferir os mesmo para recipientes plásticos ou vidros e conservá-los tampados;

5.5.1.1 Outras recomendações

- a. Os produtos químicos utilizados para a limpeza e desinfecção devem ser armazenados em local próprio;
- b. Os produtos de limpeza devem ser guardados nas embalagens de origem e com o rótulo bem visível, para que se perceba facilmente qual o produto e as suas características;



- c. NUNCA COLOQUE PRODUTOS DE LIMPEZA EM EMBAGENS DE PRODUTOS ALIMENTARES OU VICE-VERSA, DADO QUE QUALQUER UMA DESTAS SITUAÇÕES PODEM LEVAR A ENGANOS E A INTOXICAÇÕES GRAVES;
- d. A área de armazenamento deve ser mantida limpa, seca e organizada, com ventilação adequada e ausente de entulho, resíduos ou materiais tóxicos;
- e. Todos os produtos devem estar com a embalagem e rótulo intactos, onde seja possível identificar o prazo de validade, o número de registro, nome e demais informações do produto, além dos dados do fabricante;
- f. Os alimentos que são retirados de suas embalagens originais devem ser embalados de forma adequada e devidamente identificadas;
- g. Os produtos que são destinados a devolução devem ser identificados e armazenados separadamente;
- h. As caixas de papelão e/ou madeira devem ser substituídas por caixas plásticas vazadas por serem fáceis de higienizar, evitando assim a presença de insetos no estabelecimento;
- i. Caixas de madeira e papelão não devem entrar na área de armazenamento e manipulação para evitar a entrada de pragas;
- j. Alimentos e produtos descartáveis não devem ficar armazenados juntos a produtos de limpeza, de higiene e perfumaria;

5.5.2 Pré-preparo, preparo e distribuição:

5.5.2.1 – Pré-preparo.

Esta etapa visa modificar os alimentos para serem preparados, por meio de seleção, higienização, escolha e corte dentre outras operações que preparam para o cozimento. Fatores que devem ser observados:

- a. Conhecer as preparações para a prática adequada do pré-preparo.
- b. Examinar a qualidade e quantidade dos gêneros a serem utilizados.
- c. No caso de gêneros alimentícios congelados, evitar o descongelamento em temperatura ambiente, o que pode causar proliferação de microorganismos. Descongelar na véspera em refrigerador. Não descongelar alimentos sob água corrente, de molho ou em água quente.
- d. Verificar se os produtos congelados mantêm a qualidade após o degelo.
- e. Separar e lavar todos os utensílios que serão utilizados e verificar se os equipamentos estão funcionando.
- f. Realizar cada tarefa em espaço físico apropriado, higienizando e desinfetando bancadas e utensílios sempre que utilizar tipos diferentes de alimentos (crus, cozidos ou servidos “in natura”).
- g. Após a manipulação (limpeza, corte, tempero), o alimento deve permanecer em temperatura ambiente o menor tempo possível até a cocção ou distribuição.
- h. Evitar o uso de materiais de madeira ou usar somente até que comece a ficar escurecido ou até soltar farpas. Estes materiais são mais porosos, o que favorece a contaminação dos alimentos.
- i. Manipular os alimentos sobre recipientes adequados, preferencialmente placas de polietileno identificadas por marcas coloridas (verde para temperos, hortaliças e frutas; vermelha para carne bovina, vísceras e frango; azul para carnes pré-cozidas).



- j. Usar facas de aço inoxidável para descascar os alimentos.
- k. Higienizar os gêneros alimentícios, de acordo com as características de cada um.
- l. Lavar em água corrente, com sabão, as embalagens impermeáveis e as latas antes de abri-las.
- m. Evitar o pré-preparo de véspera. Nos casos em que for inevitável, armazenar os gêneros em recipientes com tampa, em refrigerador, o menor tempo possível.
- n. Manusear apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.
- o. Retornar as carnes, frangos e pescados à câmara frigorífica imediatamente após o tempero.
- p. Lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.
- q. Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.
- r. Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.
- s. Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4° C ou superior a 70°C.
- t. Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.
- u. Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.

5.5.2.2 – Preparo.

Esta etapa visa preparar os alimentos para o consumo tornando-os mais fácil para a digestão, de melhor sabor e aspecto, propiciando também a eliminação da ação dos microorganismos por meio da cocção.

Fatores que devem ser observados:

- a. Cozinhar os alimentos seguindo as orientações da ficha de preparação;
- b. O cozimento deve ser em panelas tampadas, com exceção dos alimentos que contêm enxofre, como repolho, couve-flor, nabo etc;
- c. Após o preparo, os alimentos devem ser consumidos no mesmo dia;
- d. Levar ao fogo somente panelas cheias, pois panelas vazias ficam abauladas;
- e. Controlar o uso do gás, só acendendo o fogo quando a preparação já estiver pronta para o cozimento;
- f. Evitar o mínimo de manipulação dos alimentos já prontos; para servir pães, biscoitos e produtos de confeitaria, utilizar pratos, guardanapos e recipientes descartáveis.



5.5.2.3 - Distribuição:

Esta etapa visa oferecer os alimentos para o consumo imediato, sob controle de tempo e de temperatura para evitar a contaminação e deterioração dos alimentos.

- a. Organizar os utensílios a serem utilizados para a distribuição e para o consumo;
- b. Distribuir as refeições nos horários estabelecidos e na temperatura adequada;
- c. Abastecer as cubas em pequenas quantidades tantas vezes quantas forem necessárias, evitando o desperdício, pois as sobras não devem ser reutilizadas;
- d. Manter os alimentos tampados e os utensílios cobertos nos intervalos de distribuição;
- e. Usar utensílios diferentes para produtos cozidos e para produtos crus.
- f. Diminuir ao máximo o tempo entre a preparação e a distribuição dos alimentos;
- g. Os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados;
- h. Secar todos os utensílios com panos limpos e exclusivos para este fim;
- i. Substituir e higienizar os utensílios periodicamente;
- j. Agitar os alimentos frequentemente para distribuir melhor o calor.

5.5.3 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo:

- a. Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme. Refrigerador até 10°C, 14 dias. Quente, ponches, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações. Nunca utilizar gemas cruas no preparo dos alimentos.
- b. Leite Pasteurizado: homogêneo de cor branca, cheiro suave e característico, gosto adocicado. Em pó: pó bem solto, de cor amarela claro, sabor característico. Líquido: após fervura, conservar em refrigerador por 1 dia. Em Pó: embalagem fechada por até 12 meses. De acordo com receita (pudim, bolos, tortas, suflês).
- c. Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria 10°C por até 72 horas. Lavar em água corrente, folha por folha. Desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente. Cozinhar com pouca água e com panela tampada.
- d. Legumes: Casca lisa e limpa, consistência firme. Refrigerado a 10°C por 07 dias. Lavar bem. Cozinhar com pouca água.
- e. Feculentos: Tamanho uniforme sem furos, defeitos ou manchas. Local seco, fresco e ventilado. Retirar a casca, lavar, cortar e preparar de acordo com a receita.
- f. Frutas: Consistência firme, sem manchas ou amassados, cor característica. Lavar muito bem, espremer o suco, ingerir fresca ou preparar de acordo com a receita. Refrigerador, local seco, fresco e ventilado, frutas sensíveis a 10°C por 72 horas, demais frutas 10°C por 01 semana.
- g. Cereais e leguminosas: Grãos limpos, livres de carunchos e de mofo. Local fresco, seco e ventilado. Escolher, lavar, temperar e preparar de acordo com a receita. Estocar em estrados de madeira a 40 cm do solo.



5.5.4. Regras de ouro da OMS:

- a. Escolher alimentos tratados de forma higiênica;
- b. Cozinhar bem os alimentos (a temperatura deve atingir pelo menos 70° C em toda a massa do alimento);
- c. Consumir imediatamente os alimentos cozidos;
- d. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (acima de 70° C) ou de frio (abaixo de 10° C);
- e. Reaquecer bem os alimentos cozidos;
- f. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- g. Lavar as mãos constantemente;
- h. Manter limpas todas as superfícies da cozinha;
- i. Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais;
- j. Utilizar água pura.

5.5.6 Na coleta de amostras dos alimentos preparados deve-se:

- a. Higienizar bem as mãos (com água e bactericida e álcool 70%);
- b. Colocar as luvas e máscaras descartáveis;
- c. Abrir a embalagem sem tocar inteiramente nem soprá-los;
- d. Coletar de 100 a 300 gramas de cada alimento utilizando para a coleta utensílios (garfos, facas, colheres ou pinças), usados na distribuição.
- e. Retirar o ar e vedar;
- f. As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados ou em sacos estéreis adequados para este fim;
- g. As amostras devem ser devidamente etiquetadas com o nome do produto, data e horário da coleta e refeições e refrigeradas a uma temperatura entre 0° C e 4° C (para líquidos e sobremesas) os demais alimentos a 18°C, imediatamente após a coleta, por até 72 horas.

6. A CONCESSIONÁRIA OBRIGA-SE AINDA:

- 6.1 Por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico.
- 6.2 A prestar com a entrega dos itens com exatidão e zelo, atendendo as normas do edital, anexo e os termos da legislação vigente.
- 6.3 Observar as normas legais a que está sujeita para o fornecimento dos produtos;
- 6.4. Realizar serviços que atendam integralmente as características e especificações consignadas em sua proposta comercial, bem como observar as condições e prazos propostos e a garantia destes, assumindo toda e qualquer responsabilidade por sua integridade;
- 6.5 Arcar com todas as despesas diretas e indiretas e com as providências necessárias à legalização dos serviços, obtendo todas as licenças, autorizações e franquias necessárias e recolhendo os emolumentos prescritos em lei.



6.6 As normas constantes neste termo de referência não desobrigam a CONTRATADA do cumprimento de outras disposições legais, federais, estaduais e municipais pertinentes, sendo de sua inteira responsabilidade os processos, ações ou reclamações movidas por pessoas físicas ou jurídicas em decorrência de negligência, imperícia ou imprudência durante a vigência do contrato.

7. DA INFRAESTRUTURA

7.1 As áreas físicas dos centros de convivências do *campus* Lábrea 277,40m² sendo destinados 114,30m² à Cantina.

6.2 A Concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas, cadeiras e armários, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

6.3 A Concessionária deverá colocar mesas e cadeiras na área externa da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo IFAM *campus* Lábrea;

6.4 As cadeiras e mesas a serem utilizadas nos ambientes (Cantina) deverão ser padronizadas;

6.5 Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o subitem 6.2, devem estar em perfeito estado de funcionamento e conservação;

6.6 A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e acionamento da tampa no pedal e sacos plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, uma para cada tipo de material e/ou, conforme determinado pela Administração:

6.7 A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do IFAM *campus* Lábrea, através do Termo de Vistoria, antes do início das atividades.

7. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

7.1 A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo IFAM *campus* Lábrea, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Diretor Geral do *campus*, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

7.2 Não serão permitidos ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta Concessão, ainda que tenha a mesma finalidade.

7.3 O prazo de início da concessão onerosa de uso será de no máximo 30 (Trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato.



7.3.1. O prazo estabelecido no item 7.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela Administração do IFAM *campus* Lábrea.

8. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

8.1 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, **objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de R\$ 150,00 (Centro e cinquenta reais).**

8.1.1 Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

8.1.2 Os valores a serem reajustados, serão realizados a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGPM (Fundação Getúlio Vargas) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

8.1.3 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração do *campus* Lábrea ou por dispositivo legal.

8.1.4 Os valores mensais a serem pagos pela Concessionária, objeto da Concessão deverão ser efetuados até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da prestação de serviços, passando para o próximo dia útil seguinte quando este não o for.

8.2 Quaisquer solicitação de alteração no preço da concessão, por parte da Concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativas devidamente fundamentados, a qual será analisada pelo IFAM *campus* Lábrea, manifestando concordância ou não com o solicitado.

8.3 A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada no Setor Financeiro do *campus* Lábrea, ou emitida diretamente pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>.

8.4 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

8.5 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFAM *campus* Lábrea, será aplicada às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

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

8.6 Nos períodos de férias, recessos escolares e outras paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, a Concessionária pagará a Concedente apenas 30% (trinta por cento) do valor mensal da concessão de uso, devendo manter a execução do serviço.



9. DA VIGÊNCIA

9.1 O contrato de Concessão Onerosa de Uso temporário de exploração comercial do refeitório e da cantina, vigorarão pelo prazo de **12 (doze)** meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por igual e sucessivo período, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA (S) CONCEDENTE (S)

10.1 Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

10.2 Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

10.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.

10.4 Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da Cantina.

10.5 Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

10.6 Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;

10.7 A Concedente mantém 02 postos de vigilância diurna e 03 postos de vigilância noturna por turno no *campus*, 24 (vinte e quatro) horas por dia. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros ao objeto da concessão não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou conseqüências por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

10.8 Realizar os pagamentos como retribuição pelo fornecimento das refeições que vir adquirir para a alimentação do corpo discente que encontram-se em situação de vulnerabilidade econômica.

11. DAS BENFEITORIAS

11.1 A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IFAM *campus* Lábrea, e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.

11.2 Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso dos ambientes permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao IFAM *campus* Lábrea.

11.3 Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do IFAM *campus* Lábrea, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.



12. DA VISITA TÉCNICA

12.1 As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas da Cantina são **OBRIGATÓRIAS** e se realizarão em dias e horários previamente agendados com o Departamento de Administração do *campus* Lábrea, **Sr. Francisco das Chagas Souza** pelo telefone **(97) 3331 - 1053** até 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura da sessão pública.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

13.2 Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pelo IFAM *campus* Lábrea, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

13.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

13.4 A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

13.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

14. PREÇOS

14.1 O desconto dos itens da carta proposta ofertado pela concessionária vencedora deste certame, deverá ser mantidos por um período mínimo de 12 meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGPM (FGV) e/ou na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

14.2 Os preços dos demais produtos do cardápio ofertado não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalado o objeto desta concessão de uso. Devendo a concessionária informar a Direção Geral a tabela com os preços praticados para aprovação.

14.3 As tabelas dos preços praticados deverão ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo a Direção Geral do *campus* Lábrea, se



necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

14.4 Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitado e negociado entre o IFAM *campus* Lábrea e a Concessionária.

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

15. OPÇÕES DE CARDÁPIO.

15.1 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem abaixo.

15.2 OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DOS LANCHES – LIVRE PARA A CONCEDENTE DE ACORDO COM A PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES.

TIPOS DE LANCHES	
SANDUICHES, SALGADOS E OUTROS	<ul style="list-style-type: none">- Mingaus- Misto quente- Torrada simples com azeite e orégano- Pipoca- Pão francês com manteiga, ovo, queijo, tucumã;- Pizzas – mini e em fatias- Sanduiche Natural – pão integral- Salgados assados- Pão de queijo- Frutas variadas- Tapioca- Tortas doces e/ou salgadas- Bolos diversos (opções de pão de hambúrguer, integral, francês e de forma)
DOCES	<ul style="list-style-type: none">- Pudim- Barra de cereais- Castanha recheada- Creme de limão e graviola- Doce de leite- Salada de frutas



	<ul style="list-style-type: none">- Banana Caramelada- Mousse de maracujá, limão, morango, cupuaçu, manga etc;- Pavês;- Mousse/gelatina;- Sorvete (preferencialmente de frutas);- Picolé de frutas;- Bolo c/ recheio em fatias- Tortas doces- Balas- Chocolates- Goma de mascar
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">- Água Mineral sem gás copo de 200 ml- Água Mineral garrafa sem gás 500 ml- Água Mineral garrafa com gás 500 ml- Suco de Frutas (laranja, mamão, abacaxi, melão...) – naturais ou congelados- Sucos de frutas em lata ou vidro- Chá (mate, preto e de ervas)- Cafezinho/Café Expresso- Café com Leite- Copo de Leite (quente ou frio) 300 ml- Copo de Leite Achocolatado (quente ou frio) 300 ml- Vitaminas (banana, mamão, abacate, açaí, maçã, etc..)- Iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais, diet ou light) <p>OBS: todas as bebidas devem ser ofertadas também em versão light ou diet)</p>

OBSERVAÇÕES: Os lanches solicitados no balcão deverão ter preparo rápido de, no máximo, 05 (CINCO) minutos de espera com número suficiente de funcionários para atender a demanda.

16 PROIBIÇÕES

16.1 É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

16.2 É proibida a contratação, pela Concessionária, de servidor pertencente ao quadro da Concedente.



16.3 Não serão aceitas alterações na estrutura física do box e/ou planta das instalações, a empresa vencedora deverá se adequar a estrutura existente.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 A Concedente poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela Concessionária, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

17.2 Os empregados da Contratada não terão nenhum vínculo empregatício com a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

18. LEGISLAÇÃO APLICADA

18.1 Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações;

Lábrea-AM 24 de janeiro de 2017.

ELEBORADO POR:

Francisco das Chagas Silva de Souza

Chefe do Dep. de Adm. e Planejamento - CLA

Portaria Conj. nº 25 GR/GDG - IFAM/2016

APROVO:

O presente Termo de Referência de acordo com o inciso IX do Artigo 6º da Lei nº 8.666/93, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no **certame licitatório**, destinada a **Concessão Onerosa de Uso da Cantina/Lanchonete**, para um período de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Lábrea-AM ____ de _____ de 2017.

Francisco Marcelo Rodrigues Ribeiro

Diretor Geral do IFAM - *campus* Lábrea

Portaria nº 3.327 – GR/IFAM/2015



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS LÁBREA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO A - PLANILHA COM OS VALORES ESTIMADOS PARA A DEMANDA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QTD	Preços
01	Água mineral, copo 300ml	Copo	01	R\$ 1,67
02	Água mineral sem gás, 500ml	Garrafa	01	R\$ 2,33
03	Água Mineral com gás, 500ml	Garrafa	01	R\$ 2,83
04	Sucos Variados Naturais copo 300ml	Copo	01	R\$ 4,00
05	Achocolatado copo 300ml	Copo	01	R\$ 3,00
06	Café	Xicara	01	R\$ 1,17
07	Café com Leite	Xicara	01	R\$ 1,67
08	Café da manhã com leite e pão	Unid	01	R\$ 4,33
09	logurte	Unid	01	R\$ 1,33
10	Bolo Simples fatia 50g	Fatia	01	R\$ 1,83
11	Torta Doce fatia 50g	Fatia	01	R\$ 2,67
12	Torta Salgada 50g	Fatia	01	R\$ 2,33
13	Tapioquinha c/ Manteiga	Unid	01	R\$ 1,17
14	Empadas	Unid	01	R\$ 2,17
15	Pão c/ Manteiga	Unid	01	R\$ 1,83
16	Sanduche Natural	Unid	01	R\$ 2,67
17	Misto Quente	Unid	01	R\$ 2,50
18	Frutas Diversas	Unid	01	R\$ 2,00
19	Vitaminas copo 300ml	Copo	01	R\$ 1,50
20	Salada de Frutas copo 300ml	Copo	01	R\$ 3,00
21	Mingau copo 300ml	Copo	01	R\$ 5,00
TOTAL				R\$ 51,00
DESCONTO				0%
TOTAL FINAL				R\$ 51,00



TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO B

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA UTILIZAÇÃO NO

REFEITÓRIO/CANTINA, A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONCESSIONÁRIA.

- Pratos de mesa – louça branca
- Pratos de sobremesa – louça branca
- Xícaras de chá – louça branca
- Xícaras de café – louça branca
- Talheres de primeira linha (não utilizar cabos de madeira, plástico).
- Conchas, pegadores, colheres grandes
- Copos e taças de vidros transparentes
- Recipientes para sobremesa (tigelas tamanhos variados) em vidro transparente ou louça branca
- Jarras para suco em vidro transparente
- Galheteiros
- Porta guardanapos
- Guardanapos de papel
- Porta talheres
- Toalhas de mesa
- Bandejas para servir
- Bandejas para saladas
- Recipientes para molhos
- Máquina registradora
- Forno Microondas
- Recipientes para frios
- Recipientes para bolos, biscoitos e pães
- Panelas diversas
- Colheres grandes



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS LÁBREA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



-
- Conchas grandes
 - Espátulas
 - Facas de pão, de corte
 - Peneiras (vários tamanhos)
 - Panos de prato
 - Panos de limpeza
 - Cestos de lixo grandes
 - Sacos de lixo
 - Materiais para limpeza e higienização
 - Rodos e vassouras

OBS.: NÃO UTILIZAR UTENSÍLIOS EM MADEIRA.

MINUTA



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL E CNPJ:

TELEFONE:

PESSOA PARA CONTATO:

Ao Presente da Comissão Permanente de Licitações do Campus Lábrea do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM

Tendo examinado e estando de acordo com o EDITAL – Concorrência nº. 01/2017, apresentamos a proposta de preços da Pessoa Jurídica _____ sediada a _____ (rua, bairro, cidade, telefone, etc.), inscrita no CNPJ/MF sob o Nº. _____, neste ato representada por _____, abaixo assinado, ao IFAM, para o fornecimento dos itens abaixo indicados, conforme Termo de Referência Anexo I do Edital, e nas seguintes condições:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QTD	Preços
01	Água mineral, copo 300ml	Copo	01	R\$ 1,67
02	Água mineral sem gás, 500ml	Garrafa	01	R\$ 2,33
03	Água Mineral com gás, 500ml	Garrafa	01	R\$ 2,83
04	Sucos Variados Naturais copo 300ml	Copo	01	R\$ 4,00
05	Achocolatado copo 300ml	Copo	01	R\$ 3,00
06	Café	Xícara	01	R\$ 1,17
07	Café com Leite	Xícara	01	R\$ 1,67
08	Café da manhã com leite e pão	Unid	01	R\$ 4,33
09	logurte	Unid	01	R\$ 1,33
10	Bolo Simples fatia 50g	Fatia	01	R\$ 1,83
11	Torta Doce fatia 50g	Fatia	01	R\$ 2,67
12	Torta Salgada 50g	Fatia	01	R\$ 2,33
13	Tapioquinha c/ Manteiga	Unid	01	R\$ 1,17
14	Empadas	Unid	01	R\$ 2,17
15	Pão c/ Manteiga	Unid	01	R\$ 1,83



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS LÁBREA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



16	Sanduche Natural	Unid	01	R\$ 2,67
17	Misto Quente	Unid	01	R\$ 2,50
18	Frutas Diversas	Unid	01	R\$ 2,00
19	Vitaminas copo 300ml	Copo	01	R\$ 1,50
20	Salada de Frutas copo 300ml	Copo	01	R\$ 3,00
21	Mingau copo 300ml	Copo	01	R\$ 5,00
TOTAL				R\$ 51,00
DESCONTO				%
TOTAL FINAL				

Critério de julgamento: Será considerado vencedor a Carta Proposta que apresentar o maior desconto GLOBAL

Prazo de validade da proposta: 60 dias

Local, ____ de _____ de 2017.

(Assinatura do Representante Legal, com NOME COMPLETO)
CARIMBO COM O CNPJ DA EMPRESA



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

Edital de Concorrência nº 01/2017
IFAM *campus* Lábrea

A XXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXX, e do CPF nº XXXXXXXX, declara, sob as penas da Lei, que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação no processo licitatório da Concorrência nº 01/2017 do IFAM *campus* Lábrea, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

.....

(local e data)

.....

(representante legal)

MINUTA



ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

Edital de Concorrência nº 01/2017
IFAM- *campus* Lábrea

A XXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXX, e do CPF nº XXXXXXXX, declara, para fins do disposto no Inciso V do artigo 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menor de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, em cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição da República Federativa do Brasil.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

.....
(Local e data)

.....
(Representante legal)



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Fone/Fax:

Endereço eletrônico:

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *Campus*
Lábrea

Concorrência Nº. 01/2017

Prezados Senhores,

A empresa (nome da empresa), CNPJ/MF nº. sediada (endereço completo), declara estar ciente de todas as condições contratuais e que possuirá, na data da contratação, todas as condições técnicas, financeiras, tributárias e estruturais necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação.

Localidade, aos _____ dias de _____ de 2017.

(Assinatura do representante)

NOME

CPF: Cargo na Empresa



ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Edital de Concorrência nº 01/2017
IFAM- *campus* Lábrea

PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CNPJ:

FONE/FAX:(0xx)

Declaro sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Concorrência nº 01/2017, instaurado pelo IFAM- *campus* Lábrea, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

..... de de

(Identificação e assinatura do representante legal)



ANEXO VII MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO Nº XX/2017 QUE ENTRE SI FIRMAM O INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS – IFAM CAMPUS LÁBREA E A EMPRESA XXXXXXXXXX PARA EXPLORAÇÃO DE CANTINA/LANCHONETE DO INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS - IFAM CAMPUS LÁBREA

Pelo presente instrumento de contrato de um lado o **Instituto Federal do Amazonas campus Lábrea**, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, doravante denominada simplesmente **CONCEDENTE** com sede à Av. 22 de outubro, 3893 – Bairro Vila Falcão – Lábrea/AM, CEP 69830-000, inscrita no CNPJ sob o nº 10.792.928/0002-10, representada por seu Diretor-Geral, **Francisco Marcelo Rodrigues Ribeiro**, outro lado a empresa, doravante denominada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, com sede na....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representada pelo Sr., (nacionalidade), (estado civil), domiciliado na XXXXXXXX, CPF/MF nº XXXXXXXXX, RG nº....., resolvem de comum acordo, celebrar o presente **CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO**, resultante da Concorrência nº 01/2017, oriunda do processo nº 23388.000007/2017-86 de conformidade com a Lei 8.666/1993, especialmente os seus artigos 54 e seguintes do Capítulo III, Seção I e suas alterações, e demais legislações pertinentes, firmar o presente contrato mediante as seguintes cláusulas e condições que aceitam, ratificam e outorgam:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 O presente termo tem por objeto a concessão onerosa de espaço público para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais e adequando-se a estrutura existente.
- 1.2 A cantina possui uma área interna de 86,46m² e 114,30m² área externa, local na rua 22 de outubro nº 3893 - Bairro da Vila Falcão-Lábrea-AM - CEP: 69.830-000.
- 1.3 Para cálculo das variedades de lanches, informamos que o número de pessoas que circulam no Campus é de aproximadamente 600 pessoas/dia.
- 1.4 A empresa a ser CONTRATADA deverá fornecer os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas,
- 1.5 A vigência da concessão será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, renovável por igual período até o limite de 60 meses, em conformidade com o art. 57, II, da Lei 8,66/93 e suas alterações.
- 1.6 A descrição dos produtos a serem oferecidos, conforme anexo A deste Termo de Referência;

2 CLÁUSULA SEGUNDA - CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 7h e 30min às 21h e 30min no Campus Lábrea, estendendo-se aos horários dos eventuais sábados



letivos sob comunicação expressa da Administração do IFAM, Campus Lábrea com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

2.2 A critério da Administração do Campus Lábrea, os horários de atendimento poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais, quando solicitado pela administração, como congressos, concursos, vestibulares, etc.

2.3 As sugestões para os lanches e refeições poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

2.4 A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório na cantina, composto de:

2.4.1 Bebidas (não alcoólicas)

- g. Sucos de frutas naturais;
- h. Vitaminas de frutas;
- i. Refrigerantes (normal, diet/light);
- j. Água Mineral;
- k. Café;
- l. Leite;
- m. Iogurtes e/ou achocolatados;

2.4.2 Lanches

- a. Sanduíches naturais (frios ou quentes), pão de queijo;
- b. Salgados assados, bolos;
- c. Frutas variadas;
- d. Tortas doces e/ou salgadas;
- e. Sorvete / picolé de frutas;
- f. Balas, gomas de mascar;

OBS: Evitar a oferta de biscoitos doces recheados. Não deverá ser oferecida fritura como: rissoles, pastéis e coxinhas.

2.4.3 SOBREMESAS:

- b) Pudim
- c) Creme de limão e graviola
- d) Torta de cupuaçu
- e) Goiabada com creme de leite
- f) Marmelada
- g) Pêssego em calda com creme de leite
- h) Sorvete
- i) Doce de leite
- j) Salada de frutas
- k) Laranja
- l) Romeu e Julieta
- m) Banana Caramelada



-
- n) Abacaxi com creme de leite
 - o) Mousse de maracujá
 - p) Pavê
 - q) Mousse/gelatina;
 - r) Sorvete (preferencialmente de frutas);
 - s) Picolé de frutas;
 - t) Doces à base de leite (pudim, canjica, manjar com calda de ameixa);
- 2.5 Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.
- 2.6 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.
- 2.7 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.
- 2.8 A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente à Administração do Campus Lábrea.
- 2.9 O IFAM Campus Lábrea poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- 2.10 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFAM Campus Lábrea exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 2.11 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 pelo IFAM Campus Lábrea.
- 2.12 Na cantina é expressamente vedado:**
- a) A utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;**
 - b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.**
 - c) A comercialização de bebidas alcoólicas;**
 - d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;**
 - e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.**
- 2.13 O cardápio e os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Cantina e serão definidos pela Concessionária, com aprovação prévia do IFAM Campus Lábrea ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.
- 2.14 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.
- 2.15 Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IFAM Campus Lábrea, bem como aqueles praticados pelo mercado.
- 2.16 Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.



- 2.17 Não serão permitidas a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 2.18 Todos os funcionários da cantina e refeitório deverão ser credenciados junto ao IFAM Campus Lábrea, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.
- 2.19 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozam de boa saúde física e mental.
- 2.20 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- 2.21 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFAM Campus Lábrea.
- 2.22 O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 2.23 A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Concedente.
- 2.24 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do Campus Lábrea, se convier.
- 2.25 Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

3.1 A concedente obriga-se a:

- 3.1.1** Entregar o espaço objeto de concessão de uso, para que a CONCESSIONÁRIA possa realizar as adaptações necessárias para início dos serviços propostos, livre de desembaraço ou ônus judicial;
- 3.1.2** Manifestar-se e nunca omitir-se junto à CONCESSIONÁRIA, sempre que houver comprovada omissão por parte da mesma na execução do contrato;
- 3.1.3** A responsabilidade da CONCEDENTE pela fiscalização dos serviços realizados pela CONCESSIONÁRIA não poderá ser sub-rogada a terceiros por mais conveniente que isto seja;
- 3.1.4** A responsabilidade da CONCEDENTE pela fiscalização dos serviços realizados pela CONCESSIONÁRIA não poderá ser sub-rogada a terceiros por mais conveniente que isto seja;
- 3.1.5** Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS;
- 3.1.6** Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública ou Vigilância Sanitária;
- 3.1.7** Comunicar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas úteis, as mudanças nos horários e dias de seu funcionamento, para adequação da CONCESSIONÁRIA.
- 3.1.8** Supervisionar a execução dos serviços de lanchonete por intermédio de servidor designado pela Administração.



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

3.1.10 Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

4.1 Para a ocupação da área destinada à comercialização dos alimentos, que funcionará como cantina, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, abaixo discriminadas:

4.1.1 Responsabilizar-se pelos vasilhames, utensílios, móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, armários, bancadas, balcões, etc. de posse da permissionária, devendo todos os equipamentos possuírem o selo do PROCEL/INMETRO.

4.1.2 Responsabilizar por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do IFAM *campus* Lábrea;

4.1.3 Disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, utilizando somente a área pré-determinada;

4.1.4 Discriminar “layout” com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de atendimento, circulação e mesas e cadeiras;

4.1.5 Não comercializar, em hipótese alguma, independente da data e horário de funcionamento, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão remunerada do espaço;

4.1.6 Manter diariamente os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene;

4.1.7 Fornecer e manter uniformes completos e equipamentos de proteção individual adequados aos funcionários, bem como orientá-los sobre as normas de garantia de perfeitas condições de higiene pessoal, sendo substituído imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente pela fiscalização;

4.1.8 Responsabilizar pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer os seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;

4.1.9 Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;

4.1.10 Responsabilizar pelas obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários;

4.1.11 Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores elétricos de água, entre outros, evitando assim os desperdícios;

4.1.12 Apresentar relação de produtos e lanches a serem comercializados;



- 4.1.13** Apresentar discriminação dos preços correspondentes, que deverão ser inferiores ou compatíveis aos praticados no mercado local;
- 4.1.14** Apresentar perfeita caracterização dos serviços ofertados;
- 4.1.15** Manter o perfeito funcionamento da cantina no horário de 06:30 h às 21, de segunda a sexta-feira, podendo, em caso de necessidade, funcionar aos sábados ou em horários distintos aos já mencionados; conforme interesse da administração;
- 4.1.16** Apresentar forma e época de majoração de preços;
- 4.1.17** Comunicar à Fiscalização do Contrato, por escrito, a data de majoração dos preços com antecedência mínima de 05 (cinco) dias;
- 4.1.18** Não ceder ou sub-rogar o espaço concedido a terceiros;
- 4.1.19** Em hipótese alguma será permitida a prestação de serviços por empresas não habilitadas e a utilização dos espaços por serviços considerados impróprios e não condizentes com as atividades desenvolvidas pela CONCESSIONÁRIA;
- 4.1.20** Ter, diariamente, no estabelecimento, um número ideal de funcionários para que não haja transtornos no atendimento aos usuários;
- 4.1.21** Manter em seu estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhistas emitidos pela Prefeitura Municipal de Lábrea e pelo Ministério do Trabalho e demais documentos obrigatórios exigidos por lei em locais visíveis e de fácil identificação;
- 4.1.22** Observar e respeitar as normas sindicais, federais, estaduais, municipais de higiene e sanitárias, sobre armazenamento, manutenção, fornecimento dos produtos a serem comercializados;
- 4.1.23** Os ambientes do espaço concedido deverão ser mantidos higienicamente limpos, sendo obrigatória a preservação e mantidas as condições de uso do local. A empresa deverá providenciar, de seis em seis meses ou em qualquer tempo quando necessário, a limpeza de fossas, caixas de gordura, caixas de passagem e outros, que fizerem parte do escoamento sanitário da Cantina. Caso haja obstrução de alguma das fossas, sumidouros ou caixas de gordura/passagem a empresa deverá providenciar desentupimento o mais rápido possível;
- 4.1.24** Deverão ser disponibilizadas, no espaço destinado a Lanches, no mínimo três lixeiras com capacidade mínima de 50 litros cada;
- 4.1.25** Promover, por sua responsabilidade, as adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que a ela caiba, ao término do contrato, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da CONCEDENTE, pelas adaptações realizadas; sendo que o projeto elaborado para as adaptações ser submetido, previamente, à avaliação e aprovação da CONCEDENTE;
- 4.1.26** Respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONCEDENTE;
- 4.1.27** Responder pelos danos causados diretamente a CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela CONCEDENTE, sendo que a ocorrência destes deverá ser imediatamente comunicada ao responsável pela administração do órgão, para as providências necessárias;
- 4.1.28** Manter, em local de fácil visualização, um aviso aos usuários em que conste o nome dos membros da Comissão Fiscalizadora da Cantina. Para serem contatados no caso de



reclamações;

4.1.29 Manter um funcionário encarregado, perante o órgão fiscalizador, apto a exercer o acompanhamento e cumprimento das normas da concessão de uso;

4.1.30 O funcionário do caixa não poderá servir alimentos;

4.1.31 Os produtos líquidos somente poderão ser vendidos em material descartável, sendo vedada a sua reutilização. Somente será permitido o uso de xícaras para servir cafezinho, se as mesmas forem esterilizadas;

4.1.32 Manter um estoque de alimentos e bebidas que atestem um atendimento satisfatório a demanda da CONCEDENTE;

4.1.33 Servir alimentos e bebidas de primeira qualidade e estar dentro dos padrões de higiene exigidos. Vitaminas e sucos deverão ser de frutas naturais e seguir o cardápio mínimo conforme descrito no item 7;

4.1.34 Os alimentos e bebidas que forem considerados impróprios para o consumo, pelo Comissão fiscalizadora da Cantina deverão ser imediatamente retirados de venda;

4.1.35 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais, vales transportes e etc, previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONCEDENTE;

4.1.36 Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados na execução dos serviços ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da CONCEDENTE;

4.1.37 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados a esse contrato de concessão, originariamente ou vinculados por prevenção, conexão ou contingência;

4.1.38 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato;

4.1.39 Manter-se em compatibilidade com as obrigações aqui assumidas e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CONCORRÊNCIA, durante toda a execução do Contrato;

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

4.1.41 Comunicar aos fornecedores que toda e qualquer entrega de materiais e serviços, bem como sua negociação e cobrança, deverá ocorrer em horários em que o fluxo de pessoas seja menos intenso, evitando ocorrer nos horários de recreio, entrada e saída de alunos.

4.1.42 A concessionária deverá promover capacitações minimamente semestrais para todos os funcionários envolvidos no serviço prestado e todo funcionário novo deverá receber qualificação;

4.1.43 A concessionária deverá manter acessível aos funcionários da cantina documentos que contenham normas e rotinas e estabelecimento de escalas e organização do trabalho;



4.1.44 A CONTRATADA se obriga a facilitar todas as atividades de Fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da Fiscalização do IFAM *campus* Lábrea.

4.1.45 A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e as responsabilidades conforme o disciplinado no art. 71 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993.

4.1.46 A CONTRATADA obriga-se a manter a área de uso geral da cantina, em perfeito estado de higiene e limpeza, cabendo-lhe a manutenção de suas instalações.

4.1.47 No armazenamento de produtos/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

- Alimentos secos ou não perecíveis;
- Frutas;
- Alimentos congelados (pizzas);
- Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

4.1.48 Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;

4.1.49 Separar e acondicionar o lixo em três TIPOS DE VASILHAMES (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados. Os sacos de lixo devem ser preenchidos até 2/3 de sua capacidade;

4.1.50 Adquirir os sacos plásticos necessários ao acondicionamento do lixo produzido pela manipulação dos produtos e aquele gerado pelos clientes da Cantina. Os sacos devem ter resistência, de forma que possam ser manipulados sem rompimento;

4.1.51 No caso de rompimento dos sacos, higienização do local é de inteira responsabilidade do estabelecimento;

4.1.52 Adquirir condicionadores adequados para o armazenamento do lixo gerado internamente na cantina;

4.1.53 Responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;

4.1.54 Cuidar da limpeza e conservação dos condicionadores instalados na área da cantina;

4.1.55 Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 Os valores referentes a cada mês deverão ser pagos, através de Guia de Recolhimento da União-GRU, até o 5º dia útil do mês subseqüente ao vencido.



5.1.1 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do aluguel mensal, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data acima referida até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, pro rata tempore, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

AF = [(1 + IGPM-FGV/100)N/30 - 1] x VP, onde;

IGPM-FGV = Índice Geral de Preço de Mercado – Fundação Getúlio Vargas;

AF = Atualização Financeira;

VP = Valor da parcela a ser paga;

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

5.2 No caso de paralisação das atividades do CONCEDENTE em razão de movimentos grevistas superiores a 15 (quinze) dias, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONCESSIONÁRIA fica isenta de pagamento da taxa correspondente ao valor mensal da concessão, enquanto perdurar a dita paralisação. No período de recesso acadêmico, o valor da taxa mensal de concessão será reduzida em 50% (cinquenta por cento).

5.3 O Ifes fornecerá para concessionária energia elétrica e água, cujas instalações estarão disponíveis a partir do primeiro dia de vigência do contrato. Considerando que o espaço físico destinado ao funcionamento da cantina não possui instalações independentes de água e energia elétrica, os valores de consumo serão medidos e cobrados junto com o valor mensal do aluguel, sendo que:

a) o valor mensal referente ao consumo de energia elétrica será cobrado baseado na média de horas que os equipamentos ficam ligados e a potência dos mesmos e;

b) o valor mensal correspondente ao consumo de água ficará estabelecido em 5% (cinco por cento) do TOTAL A PAGAR constante na Nota Fiscal emitida pelo SAAE.

5.4 No período de férias escolares (mês de janeiro), o desconto será de 50% (cinquenta por cento) no valor mensal de concessão, visto que não haverá funcionamento da cantina nesse período.

CLÁUSULA SEXTA- DO REAJUSTAMENTO

6.1 O valor do presente contrato de concessão de uso, será reajustado de acordo com a variação do IGPM - Índice Geral de Preços de Mercado, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas, de acordo, com a periodicidade de 12 (doze) meses.

6.2 Caso novas normas e critérios venham a ser baixados pelo Governo Federal, sobre o reajustamento de contratos de natureza semelhante ao objeto do presente edital, os mesmos serão adotados para o reajuste previsto.



CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA DA CONCESSÃO

7.1 O presente Contrato de Concessão de Uso possui duração de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, até um limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que haja conveniência para as partes e que seja feita a solicitação pelo CONCESSIONÁRIO com uma antecedência de 60 (trinta) dias antes de seu término e que seja, ainda, aceito pelo Concedente, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES PELA FISCALIZAÇÃO

8.1 A fiscalização da execução deste Contrato será exercida por uma Comissão de Fiscalização de contrato da cantina, instituída pelo Diretor Geral do Campus, responsabilizando-se por todos os eventuais entendimentos não previstos no presente Contrato.

8.2 À Comissão Fiscalizadora da Cantina, neste ato denominado FISCALIZAÇÃO, competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à CONCESSIONÁRIA.

8.3 A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva do *campus* Lábrea a quem caberá verificar se, no seu desenvolvimento, estão sendo cumpridos os termos do EDITAL, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

8.4 A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por servidores do IFAM *campus* Lábrea previamente designados.

8.5 A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercido, no interesse exclusivo do IFAM *campus* Lábrea, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

8.6 O *campus* Lábrea poderá exigir a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA, ou de seus contratados, no interesse dos serviços.

8.7 A CONTRATADA obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços, os equipamentos de proteção individual adequados, além de uniformes padronizados e identificação (crachá) que deverá ser usado diuturnamente e apresentado para acesso a Instituição.

8.8 A CONCEDENTE deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.

8.9 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

- a) os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
- b) os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;
- c) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
- d) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;



- e) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e
- f) a satisfação do público usuário.

8.10 O representante da Administração deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.11 O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.12 A Fiscalização terá livre acesso aos locais de trabalho da CONCESSIONÁRIA.

8.13 A Fiscalização não permitirá que a CONCEDENTE execute o objeto em desacordo com as preestabelecidas.

8.14 Não obstante a CONCESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todo o serviço, o CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- a) ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- b) examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;
- c) solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades;
- d) deverá ser observada pela fiscalização o disposto no Anexo IV da IN 02/2008.

8.15 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da CONCEDENTE e sua atuação não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quanto às suas obrigações contratuais, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

8.16 À Fiscalização competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação de serviços e que de tudo dará ciência à CONCESSIONÁRIA, conforme a Lei nº 8.666/1993.

8.17 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do(s) representante(s) deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

8.18 A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

8.19 Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.



CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.
- c) Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.
- d) Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços.
- e) Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato.
- f) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do AM – *campus* Lábrea, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- g) 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 o contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do AM – *campus* Lábrea pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

9.2 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

9.3 A advertência será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas, inclusive das recomendações ou determinações da Fiscalização.

9.4 As multas previstas no subitem 9.1 serão independentes, podendo ser aplicadas cumulativamente e tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas, não impedindo, contudo que o Ifes Campus Aracruz, venha a rescindir unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas neste item 9.

9.5 Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenadoria de Execução Financeira do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do AM – *campus* Lábrea no prazo de **05 (cinco) dias** a contar da data da notificação, podendo a administração do IFAM *campus* Lábrea cobrá-las judicialmente, segundo a lei n 6.830/80, com os encargos correspondentes.

9.6 Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, o Ifes fará a devida cobrança judicial, ficando o inadimplente impedido de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não



quitar as multas devidas.

9.7 A multa aplicada sobre o valor do Contrato poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.

9.8 A CONCEDENTE poderá cancelar o Contrato de Concessão no caso de atrasos de pagamentos por um período de três meses consecutivos ou alternados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

10.1 A rescisão do Contrato ocorrerá de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial quando da ocorrência do art. 78 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, ou quando ocorrerem quaisquer das hipóteses:

10.1.1 A CONCESSIONÁRIA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;

10.1.2 A CONCESSIONÁRIA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da CONCEDENTE;

10.1.3 A CONCESSIONÁRIA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multa ou faltas cometidas por caracterizada má fé;

10.1.4 Quando a CONCESSIONÁRIA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes;

10.1.5 Se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;

10.1.6 O não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;

10.1.7 Execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;

10.1.8 Quando as queixas da comunidade usuária tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa.

10.1.9 Quando a Contratada atrasar em três meses, consecutivos ou alternados, o pagamento mensal das suas obrigações contratuais.

10.1.10 Nos demais casos previstos em Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Passam a integrar o presente Contrato, para todos os efeitos legais, como se aqui estivessem transcritos, o Edital de Concorrência nº 01/2017, todos os seus Anexos e a proposta da CONCESSIONÁRIA.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS LÁBREA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



11.2 A publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial da União será providenciada pela CONCEDENTE na mesma data da sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias.

11.3 Este Contrato poderá ser alterado mediante termo aditivo, com as devidas justificativas, nos casos previstos na Lei nº 8.666/1993.

11.4 A Licitante vencedora deverá assumir todos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, fiscais, tributários ou quaisquer outros decorrentes da execução do objeto.

11.5 As benfeitorias, mesmo que sejam necessárias, só poderão ser realizadas pela licitante vencedora com a autorização previa do IFAM/campus Lábrea e serão incorporadas ao Patrimônio do IFAM/campus Lábrea após expirar o prazo da Concessão de Uso, sem nenhum ônus para a Administração.

11.6 O foro para dirimir questões relativas ao presente Contrato será o da Justiça Federal de Manaus.

E assim, por estarem de acordo, ajustado e contratado, após lido e achado conforme, as partes, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Lábrea (AM), _____ de _____ de 2017.

Diretor (a) Geral / Campus Lábrea
CONTRATANTE

XX
CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

NOME: _____

CPF: _____

CPF: _____



ANEXO VIII

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

(A ser preenchido pelo IFAM / *campus* Lábrea)

**Edital de Concorrência nº 01/2017
IFAM- *campus* Lábrea**

Atestamos, para fins de participação da Concorrência nº 01/2017, Processo nº 23388.000007/2017-86, referente à Concessão Onerosa de Uso de Espaço Físico para exploração de serviços de Cantina/lanchonete neste IFAM – *campus* Lábrea, que a empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx através do seu responsável xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, RG nº xxxxxxxxxxxx compareceu nesta data nas dependências deste Instituto para Vistoria Técnica do local onde serão prestado os serviços objeto do certame mencionado, inteirando-se perfeitamente de todas as condições e informações que possam afetar o custo e o prazo dos serviços.

Não será aceita, posteriormente, a alegação de situações desconhecidas que possam alterar o bom andamento dos trabalhos, o custo e a conclusão dos serviços.

Lábrea, de de 2017

.....
Responsável do IFAM- *campus* Lábrea

.....
Responsável pela Visita Técnica (Empresa)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS LÁBREA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



ANEXO IX - RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre este Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *campus* Lábrea e essa empresa solicitamos preencher o recibo de retirada do edital e remeter à Comissão Permanente de Licitações no endereço; Rua 22 de outubro. n 3893 – Vila Falcão ou digitalizada por meio de e-mail ccol.clb@ifam.edu.br.

A não remessa do recibo exime-nos da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Licitação: Concorrência Pública nº 01/2017
Objeto: Concessão de espaço físico, medindo 114,30m ² , localizado na área interna do Campus Lábrea.
Processo nº: 23388.000007/2017-86
Razão Social:
CNPJ nº:
Endereço:
Cidade:
Estado:
Telefone:
Fax:
E-mail:
Pessoa para contato:

Retiramos, através do acesso à página www.comprasnet.gov.br ou pessoalmente, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local:, de de 2017.

.....

Assinatura