



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CÂMPUS SÃO BENTO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022**  
**(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)**

**EXCLUSIVO ME/EPP**

Torna-se público que o(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus* São Bento do Sul, por meio do Departamento de Administração e Planejamento, sediado(a) na rua Paulo Chapiewski, nº 931, Bairro Centenário, São Bento do Sul / SC, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **27/07/2022**

Horário: **09:00 horas**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

**Critério de Julgamento: Menor preço por item**  
**Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário**

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Concessão onerosa de uso do espaço físico, destinado a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas tipo “self-service”, sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, sob o critério de MENOR PREÇO sobre o valor unitário, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus São Bento do Sul**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

## 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26442/158125

Fonte: 8100000

Programa de Trabalho: 12.363.501.220RL.0042

Elemento de Despesa: 33.90.39

PI: L20RLP0100N

## 3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

## 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

**4.1.2 A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

4.1.3 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

- 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.2.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

**4.2.1 (suprimido)**

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. **(suprimido)**

**4.5.1. (suprimido)**

4.6. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- 4.6.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
  - 4.6.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
  - 4.6.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;
- 4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

4.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 valor unitário e total do item;

6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.10.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

## 7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,50 (cinquenta centavos).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de *julgamento adotado será o menor preço, conforme* definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:

7.26.1 por empresas brasileiras;

7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.4.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.4.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexecuível;

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexecuível a proposta de preços ou menor lance que:

8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

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

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

8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas horas), sob pena de não aceitação da proposta.

8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

## 9 DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU ([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

**9.8. Habilitação jurídica:**

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

9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.7. **(suprimido)**

9.8.8. **(suprimido)**

9.8.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN),



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

9.9.8. **(suprimido)**

**9.10. Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.2.3. **(suprimido)**

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante}}$$



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

$$\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. As exigências de qualificação técnica previstas para esta contratação estão contidas no termo de referência anexo a este edital.

9.11.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.;

9.11.3. **(suprimido)**

9.11.4. **(suprimido)**

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

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

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18.1. **(suprimido)**

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas horas), a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## 11 DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### 13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### 14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. A CONTRATADA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 1 % (um por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

14.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

14.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

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

14.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

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

14.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA; e



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- 14.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.
- 14.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 14.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 14.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 14.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 14.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 14.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contados da data em que for notificada.
- 14.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 14.10. Será considerada extinta a garantia:
- 14.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
  - 14.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 14.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 14.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

**15** (suprimido)

**16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

16.4. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

16.4.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.4.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.5. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.



## **17 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

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

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

## **19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

## **20 DO PAGAMENTO**

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

## **21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 21.1.3. apresentar documentação falsa;
- 21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.6. não mantiver a proposta;
- 21.1.7. cometer fraude fiscal;
- 21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

21.4.2. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

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

21.4.4.1.A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

21.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

21.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

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

21.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

**21.14. (suprimido)**

## **22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

22.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [compras.sbs@ifc.edu.br](mailto:compras.sbs@ifc.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua Paulo Chapiewski, Nº 931, Bairro Centenário, São Bento do Sul – SC, CEP 89.293-064 – Departamento de Administração e Planejamento.

22.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

22.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

22.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

22.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

## **23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 23.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 23.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://dap.ifc.edu.br/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Paulo Chapiewski, Nº 931, Bairro Centenário, São Bento do Sul – SC, CEP 89.293-064 – Departamento de Administração e Planejamento, nos dias úteis, no horário das 08:00h às 12:00h e entre 13:00h e 17:00h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 23.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 23.12.1. **ANEXO I** - Termo de Referência;
    - 23.12.1.1. **Apêndice do Anexo I** – Estudo Técnico Preliminar
  - 23.12.2. **ANEXO II** - Relação de equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- 23.12.3. **ANEXO III** – Relação de espaços da estrutura física do restaurante e da lanchonete;
- 23.12.4. **ANEXO IV** – Orientações sobre os alimentos das refeições;
- 23.12.5. **ANEXO V** – Orientações sobre os alimentos comercializados pela lanchonete;
- 23.12.6. **ANEXO VI** – Modelo de proposta de preços;
- 23.12.7. **ANEXO VII** – Modelo de declaração complementar a proposta;
- 23.12.8. **ANEXO VIII** - Modelo de nomeação do preposto;
- 23.12.9. **ANEXO IX** - Minuta do contrato;
- 23.12.10. **ANEXO X** - Modelo do instrumento de medição de resultado – IMR;
- 23.12.11. **ANEXO XI** - Declaração de vistoria e não vistoria;

São Bento do Sul, 14 de julho de 2022.

**Assinatura da autoridade competente**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

#### 1. DO OBJETO

1.1. Concessão onerosa de uso do espaço físico, destinado a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas tipo “*self-service*”, sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, sob o critério de **MENOR PREÇO sobre o valor unitário**, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Estimada em 30 meses	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1	Fornecimento de refeições preparadas tipo “ <i>self-service</i> ” sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos	Refeição	50.000	<b>R\$ 19,60</b>	<b>R\$ 980.000,00</b>

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum – CATSERV 15210.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

1.5. **Valor da concessão onerosa, de acordo com laudo técnico: R\$ 3.700,00;**

1.6. **O aluguel para o uso do espaço físico do restaurante e da lanchonete do *Campus* São Bento do Sul deverá ser pago por Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido.**

1.7. **O valor do aluguel dos meses de janeiro, julho, e dezembro, tendo em vista o recesso e/ou férias escolares, nos quais a totalidade dos alunos e a maioria dos**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

**servidores encontram-se ausentes do Campus São Bento do Sul, o valor do aluguel será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal.**

1.8. **A CONTRATADA poderá solicitar a isenção da cobrança do aluguel à fiscalização do contrato, pelo período que perdurar a suspensão ou interrupção das atividades escolares no Campus São Bento do Sul por motivo de greve, calamidades públicas, pandemias, ou outros fatos supervenientes que possam ocorrer.**

1.9. **A PRODUÇÃO das refeições PODERÁ ser realizada nas instalações do restaurante do Campus São Bento do Sul ou em instalações próprias da empresa vencedora da Licitação e transportada de acordo com as regras sanitárias e legislação vigente.**

1.10. **As informações sobre a produção das refeições FORA das instalações do Campus São Bento do Sul estão descritas no item nº 10 deste Termo de Referência sob o tópico informações relevantes para o dimensionamento da proposta.**

1.11. **A quantidade estimada de 50.000 (cinquenta mil) refeições refere-se à projeção para os 30 (trinta) meses iniciais de contrato.**

1.12. **A média MENSAL estimada de refeições fornecidas é de 1.667 (hum mil, seiscentos e sessenta e sete).**

1.13. **As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime *self-service*, para qualquer categoria de usuário do IFC *campus* São Bento do Sul.**

1.14. **Conforme planejamento orçamentário do campus, há previsão de subsídio de parte da alimentação. O subsídio à alimentação dos estudantes com vulnerabilidade social ficará condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.**

1.15. **Para que seja possível realizar o pagamento das refeições a título de subsídio à Contratada, esta deverá providenciar o controle diário total e individual do consumo por usuário, resultando em relatório mensal produzido e servido.**

1.16. **A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o quinto dia do mês subsequente ao da prestação do serviço.**

1.17. **A implantação do controle de consumo de refeições no refeitório ficará a cargo da Contratada que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle deverá ser realizado, preferencialmente, via identificação biométrica dos usuários, especialmente àqueles que receberão algum tipo de subsídio para as refeições.**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

- 1.18. O método a ser adotado pela Contratada para aferição ou identificação dos usuários do refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do IFC - campus São Bento do Sul, antes de efetivamente ser colocado em prática.
- 1.19. A Contratada poderá adotar a venda à quilo de refeições como forma de ampliar as opções de consumo e acesso às refeições pelos usuários.
- 1.20. Em caso de venda à quilo, não será permitido proporcionar ou limitar determinados pratos, como as carnes;
- 1.21. O preço da venda à quilo (preço/kg) não poderá ultrapassar o triplo do valor cobrado pela refeição “livre”;
- 1.22. A venda à quilo não será adotada para fins de subsídio da alimentação;
- 1.23. Os equipamentos necessários para implantação da venda à quilo, bem como a operacionalização da cobrança, ficarão a cargo da Contratada;
- 1.24. A implantação do sistema de venda à quilo deverá ser submetida à aprovação da Administração.
- 1.25. A Contratada será obrigada a manter o Refeitório e a Cantina abertos de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 07h00min às 22h00min.
- 1.26. O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h00min;
- 1.27. A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 07h00min e finalizando às 22h00min, de segunda a sexta-feira;
- 1.28. Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência;
- 1.29. Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do IFC Campus São Bento do Sul e a Contratada;
- 1.30. Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do Campus.
- 1.31. Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

fechamento do Refeitório/Cantina. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a Contratada deverá garantir uma estrutura mínima para atender aos alunos, servidores, estagiários, bolsistas e demais plantonistas.

1.32. Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma opção de refeição no almoço (buffet ou prato feito). Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes.

1.33. O consumo de alimentos da Lanchonete NÃO será subsidiado pelo Campus São Bento do Sul.

1.34. A CONTRATADA disponibilizará as mesas do restaurante para distribuição dos alimentos originários do Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE) aos alunos do Ensino Médio Integrado.

1.35. A conferência da entrega, ateste de notas fiscais, e qualquer diálogo com os Fornecedores dos alimentos originários do Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE) serão realizados pela CONTRATANTE por meio de servidoras (es) devidamente designados pelo Campus São Bento do Sul.

1.36. O prazo de vigência do contrato é de 30 (trinta) meses, PODENDO ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.37. O prazo estendido de contrato justifica-se pelo investimento inicial da CONTRATADA, a qual necessitará empreender investimento para o início das operações no restaurante, haja vista o emprego de máquinas, equipamentos, utensílios, além da alocação de mão-de-obra. Diante de tal cenário, uma eventual contratação pelo período inicial de doze meses torna-se absolutamente temerária para qualquer empresa contratada, uma vez que o investimento inicial sabidamente é alto e, normalmente, as empresas têm dificuldades em obter margens de lucros no primeiro ano.

1.38. Será admitida a cada 12 (doze) meses de contrato, a aplicação de atualização dos valores das refeições e dos alimentos fornecidos pela lanchonete através do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado nos últimos 12 (doze) meses. A primeira atualização de valores ocorrerá somente decorrido os primeiros 12 (doze) meses do início da prestação dos serviços.

1.39. As AUTORIZAÇÕES para o início dos serviços de restaurante e lanchonete no Campus São Bento do Sul se darão por meio da assinatura do contrato e com o envio da ordem de serviço para CONTRATADA pela CONTRATANTE.

1.40. Vencerá a disputa pela exploração do espaço do restaurante e da lanchonete, a licitante que ofertar a proposta com o MENOR PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO, conforme a tabela do item 1.1 deste Termo de Referência.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

1.41. A CONTRATADA deverá dar início aos serviços em até 15 (quinze) dias corridos a partir da assinatura do Contrato e do recebimento da Ordem de Serviço. Esse prazo poderá ser prorrogado por igual período, desde que por motivos justificáveis apresentados formalmente por e-mail ou outro documento assinado e, quando solicitado pela CONTRATADA à CONTRATANTE antes do findo do prazo inicial concedido. A CONTRATANTE, analisado os motivos apresentados formalmente pela contratada, poderá atender a concessão de ampliação do prazo.

1.42. A CONTRATADA deverá respeitar na preparação e fornecimento das refeições, e nos alimentos fornecidos pela lanchonete, todas as legislações estabelecidas para restaurantes e lanchonetes escolares em vigor nas esferas Federal, Estadual, e Municipal, e em especial atenção a Lei nº 12.061 de 18 de dezembro de 2001 do estado de Santa Catarina.

1.43. Para dimensionamento da proposta e entendimento de como deverá ocorrer a prestação dos serviços seguirão os seguintes anexos ao Edital:

1.43.1. Anexo II – Relação de equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários;

1.43.2. Anexo III – Relação de espaços da estrutura física do restaurante e da lanchonete;

1.43.3. Anexo IV – Orientações sobre os alimentos das refeições;

1.43.4. Anexo V – Orientações sobre os alimentos comercializados pela lanchonete;

1.43.5. Anexo VI – Modelo de proposta de preços;

1.43.6. Anexo VII – Modelo de declaração complementar a proposta;

1.43.7. Anexo VIII – Modelo de nomeação do preposto;

1.43.8. Anexo IX – Minuta do contrato;

1.43.9. Anexo X – Modelo do instrumento de medição de resultado – IMR;

1.43.10. Anexo XI - Declaração de vistoria e não vistoria;

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. O objeto do certame compreende a licitação do *Campus* São Bento do Sul do Instituto Federal Catarinense para contratação de empresa para o fornecimento de refeições preparadas tipo “SELF-SERVICE” sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.

3.3. Os requisitos de contratação, primeiramente, passam pela fase de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-Financeira, e qualificação Técnica das empresas participantes. Outro critério a ser atendido é a apresentação pelas participantes de atestado de capacidade técnica que demonstre a aptidão e a capacidade administrativa de prestação do serviço objeto desta licitação.

3.4. A CONTRATADA deverá atender as seguintes orientações MÍNIMAS:

3.4.1. realizar a preparação e o fornecimento de refeições tipo “SELF-SERVICE”;

3.4.2. produzir e distribuir lanches e demais itens de lanchonete;

3.4.3. comercializar produtos relacionados à cantina estudantil, como salgados assados diversos; sanduíches, frios e quentes; bebidas não alcoólicas; leite, iogurte, leite fermentado, leite achocolatado, bebida láctea e outros produtos similares.

3.4.4. possuir no mínimo um (a) nutricionista entre seus funcionários (as) como pessoal técnico, possuir cozinheira (s), auxiliar (res) de cozinha, e funcionários (as) administrativos, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária, legislações trabalhistas e tributárias, e demais legislações que garantam a legalidade da contratação e do desenvolvimento dos trabalhos;

3.4.5. respeitar nas refeições a serem fornecidas, todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento e demais licenças legais necessárias ao desenvolvimento dos serviços, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável considerando como público principal discentes do ensino médio integrado.

3.4.6. fornecer os materiais de consumo em geral que são necessários para o consumo de refeições e lanches, a exemplo: utensílios descartáveis (copos, pratos talheres) e materiais de higiene (guardanapos, palitos de dente, etc), bem como temperos e molhos para serem utilizados com os alimentos (vinagre, sal, azeite de oliva, maionese industrializada, entre outros molhos e temperos);

3.4.7. seguir o cardápio que será elaborado periodicamente (semanal ou mensal) pela Nutricionista da CONTRATADA aprovado pela Nutricionista do



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

Campus São Bento do Sul ou por uma Nutricionista substituta do Instituto Federal Catarinense na ausência da primeira;

3.4.8. usar como parâmetro de cardápio “SELF-SERVICE” e lanches, os Anexos do Edital, os quais explicitam os ingredientes mínimos a serem utilizados na preparação das refeições, e uma lista mínima de alimentos a serem fornecidos pela lanchonete;

3.4.9. realizar a MANUTENÇÃO e os AJUSTES NECESSÁRIOS nas instalações físicas da área do restaurante (cozinha, depósito, banheiros, salão de realização das refeições, mesas do refeitório, etc) e da lanchonete para o início das atividades. Essas manutenções e ajustes pode compreender serviços de alvenaria, elétrica, hidráulica, carpintaria, internet, telhado, tubulação de gás, portas e janelas, entre outras que sejam necessárias ao funcionamento pleno do negócio.

3.4.10. realizar a manutenção e as adequações necessárias, incluindo a substituição de peças danificadas ou que apresentem desgaste, dos maquinários, eletrodomésticos, mobiliários e equipamentos disponibilizados pelo Campus São Bento do Sul;

3.4.11. realizar a aquisição de louças, bandejas, copos, maquinários e equipamentos complementares para o perfeito funcionamento do restaurante e da lanchonete;

3.4.12. realizar a AQUISIÇÃO de lixeiras em conformidade com a separação correta de lixo;

3.4.13. realizar a limpeza de fossa, caixas de gordura, desratização e dedetização periodicamente (conforme legislação federal, estadual e municipal e normas pertinentes ao tema), ou caso ocorra demandas emergentes;

3.4.14. fornecer os serviços em estrito atendimento às medidas sanitárias necessárias para a prevenção e disseminação da COVID-19, e demais situações pandêmicas, ou medidas sanitárias sob a orientação da Sistema de Saúde Municipal, Estadual e Federal, que surgirem durante a vigência do contrato;

3.4.15. a CONTRATADA deverá seguir as determinações/orientações do Instituto Federal Catarinense e Campus São Bento do Sul quanto a vacinação contra COVID-19 de todos os prestadores de serviços no campus. A CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização do contrato o comprovante de vacinação completo de acordo com o estabelecido no Programa Nacional de Imunização (PNI) antes do início das atividades. Em caso de substituição eventual de funcionários, a CONTRATADA deverá apresentar a fiscalização do Contrato, o comprovante de vacinação completo de acordo com o estabelecido no Programa Nacional de Imunização (PNI) antes do início das atividades;

3.4.16. os tamanhos dos pratos rasos ou fundos deverão possuir no mínimo 25 (vinte e cinco) centímetros de diâmetros. As bordas não poderão ser maiores que 4 (quatro) centímetros. As cores dos pratos deverão ser branco, cinza, ou bege. Entre essas cores poderá ser escolhida variações para tonalidade mais



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

clara ou mais escura. O modelo e cores de pratos a serem adquiridos deverá ser aprovado pela fiscalização da CONTRATANTE;

3.4.17. a CONTRATADA poderá, em caso de suspensão dos serviços no Campus São Bento do Sul, motivado por pandemias, catástrofes naturais, férias escolares, calamidade pública, ou outro fato superveniente, desde que devidamente justificada e autorizada pela fiscalização da CONTRATANTE, respeitadas as medidas sanitárias e as demais orientações funcionamento do serviço previstas no Edital, Termo de Referência, e anexos, FORNECER a título temporário ou transitório (ou seja, somente durante o período de duração do fato gerador) refeições acondicionadas em forma de “quentinha”. Entende-se por “quentinhas” a refeição servida em recipientes/embalagens de isopor ou alumínio. O fornecimento de refeição nesse modelo será pelo mesmo valor do contrato firmado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE;

3.4.18. a solicitação de prestação do serviço em forma de “quentinha” será comunicada a CONTRATADA com antecedência mínima 15 (quinze) dias corridos pela fiscalização da CONTRATANTE. O ajuste do serviço de entrega de “quentinha” seguirá as orientações da fiscalização da CONTRATANTE.

3.4.19. o fornecimento pela CONTRATADA de “quentinha” deve seguir as orientações do cardápio mínimo das refeições servidas no tipo “SELF-SERVICE”. A CONTRATADA poderá entregar a salada em outro recipiente como forma de melhor apresentação da refeição. A embalagem para salada poderá ser de isopor, alumínio ou plástico. Todos os custos de embalagem serão de responsabilidade da CONTRATADA;

3.4.20. a forma de entrega das “quentinhas” seguirá todas as normas de higiene e segurança alimentar previstas no Edital, Termo de Referência, e anexos, e deverá ser realizada seguindo as orientações da fiscalização da CONTRATANTE;

3.4.21. adaptar-se a novas medidas de restrições que possam surgir por conta de novas doenças, sem perder a capacidade de atendimento do restaurante e da lanchonete;

3.4.22. informar a fiscalização do contrato sobre qualquer anormalidade ou imprevistos identificados que inibam o bom funcionamento das atividades do restaurante e da lanchonete.

3.4.23. fornecer os serviços em estrito atendimento as medidas sanitárias por conta da COVID.

#### **4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. Serão exigidos para fins de habilitação, atestado de capacidade técnica e declaração de vistoria.

5.1.2. Deverão ser observados os ditames da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG, art 5º; ser otimizada a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras, racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada; a Resolução CONAMA nº 20; respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, além de todas as demais regras de sustentabilidade previstas nas obrigações da cessionária.

5.1.3. A data de início do contrato será definida pela Administração.

A contratação inicial será pelo período de 30 (trinta) meses, considerando os custos iniciais de instalação da CESSIONÁRIA nas dependências do campus, que demanda desde a aquisição e instalação de equipamentos para seu funcionamento, alocação de mão de obra, alvarás, dentre outros, bem como o aumento progressivo do público usuário. O prazo estimado para início do contrato é o mês de Maio de 2022.

5.1.4. Não existe eventual necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

5.1.5. SUPRIMIDO.

- 5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

- 5.3. As obrigações da Cessionária e da cedente estão previstas neste TR.

## 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 6.1. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observadas pela CESSIONÁRIA, tais como:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

6.1.1. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

6.1.2. Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

6.1.2.1. Vazamentos nas torneiras.

6.1.2.2. Vazamentos de gás.

6.1.2.3. Lâmpadas queimadas ou piscando.

6.1.2.4. Tomadas com defeito.

6.1.2.5. Fios desencapados.

6.1.2.6. Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

6.1.3. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

6.1.4. Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da CESSIONÁRIA.

6.1.5. Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.

6.1.6. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.

6.1.7. Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante e cantina. No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a CESSIONÁRIA deverá:

6.1.8. Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponíveis no mercado distribuidor.

6.1.9. Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.

6.1.10. Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.

6.1.11. Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.

6.1.12. Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.

6.1.13. Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.

6.1.14. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.

6.1.15. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.

6.1.16. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

6.1.17. Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.

6.1.18. Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.

6.1.19. Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

6.1.20. Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis. Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

6.1.21. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

## 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas.

7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.2.2. A visita deverá ser previamente agendada por e-mail ou telefone pelos seguintes contatos: Fone (47) 3188-1707 - E-mail: [dap.sbs@ifc.edu.br](mailto:dap.sbs@ifc.edu.br) ou [compras.sbs@ifc.edu.br](mailto:compras.sbs@ifc.edu.br)

7.3. SUPRIMIDO.

7.4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## 8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A concessão onerosa de espaço para serviços de Cantina e Restaurante no IFC – Campus São Bento do Sul será iniciada em **Julho de 2022**, na forma que segue:

a) A área total física do Refeitório e da Cantina a ser explorada por meio da cessão de uso onerosa, objeto da contratação, é de 251,7 m<sup>2</sup>, composta de cozinha (43,9 m<sup>2</sup>); lavagem (10,5 m<sup>2</sup>); lixo (3,5 m<sup>2</sup>); despensa fria (8,0 m<sup>2</sup>); cantina (17,1 m<sup>2</sup>); vestiário masculino (19,3 m<sup>2</sup>); vestiário feminino (19,3 m<sup>2</sup>); depósito de materiais de limpeza (4,7 m<sup>2</sup>); área de circulação (7,5 m<sup>2</sup>) e área destinada às mesas (117,9 m<sup>2</sup>).

b) Horário de Funcionamento: 07h00min às 22h00min, de segunda a sexta-feira (compatível com o horário de funcionamento do IFC - Campus São Bento do Sul, podendo sofrer ajustes, desde que previamente autorizado pela Direção do Campus);

c) Clientela aproximada: 60 servidores e 620 alunos;

d) A Instituição atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Para fins de dimensionamento da proposta e com base nos dados do atual contrato de cessão de uso e fornecimento de refeições, apesar do número de matrículas do IFC campus São Bento do Sul, estima-se a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares em torno de 100 refeições por dia. Esse número não leva em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service.

e) Serão disponibilizados para uso da CESSIONÁRIA os equipamentos listados abaixo:

- bancadas de cozinha em aço inox com cubas e torneiras,
- coifas industriais,
- mesas e cadeiras,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

ou seja, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do Campus deverão fazer parte da cessão do espaço, ficando sob responsabilidade da CESSIONÁRIA durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu.

f) Fornecimento pela Concessionária do material, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato.

g) Pagar mensal e separadamente todas as despesas, incluindo os impostos, gás de cozinha (se fornecido pela CEDENTE), água e luz, conforme leitura dos medidores individualizados, constantes do espaço a ser concedido.

h) Cumprir as cláusulas estabelecidas no contrato.

8.2. Os serviços serão prestados no espaço físico destinado para funcionamento da cantina e refeitório do IFC – Campus São Bento do Sul, localizado a Rua Paulo Chapiewski, 931, Bairro Seminário, Cidade de São Bento do Sul/SC, CEP 89283-064.

8.3 A qualidade dos alimentos e lanches ofertados na cantina do IFC - Campus São Bento do Sul seguirão as diretrizes estabelecidas no âmbito federal, estadual e municipal, principalmente a Lei nº 12.061/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. De acordo com o art. 1º da referida Lei "Os serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado de Santa Catarina, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos".

8.4 Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

- a) bebidas com quaisquer teores alcóolicos;
- b) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- c) refrigerantes e sucos artificiais;
- d) salgadinhos industrializados;
- e) salgados fritos;
- f) pipocas industrializadas;
- g) cigarros e qualquer outra espécie de fumo; e
- h) medicamento de todas as espécies.

8.5. Orientações à CESSIONÁRIA:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

8.5.1. Os alimentos e preparações oferecidos na cantina deverão também atender às especificidades dos alunos vegetarianos e daqueles com necessidades nutricionais 31/08/2020 específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância à lactose, alergia à proteína do leite.

8.5.2. A CESSIONÁRIA deverá utilizar pouca quantidade de sal, açúcar e/ou gordura no preparado dos alimentos a serem comercializados. Não devem ser utilizados temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos no preparo dos alimentos a serem comercializados. Deve ser evitada a utilização de maionese e/ou margarina no preparo dos alimentos a serem comercializados.

8.5.3. As bebidas preparadas pela CESSIONÁRIA deverão ser elaboradas e servidas sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagens próprias, para consumo opcional pelos usuários.

8.5.4. A CESSIONÁRIA deverá informar aos usuários as preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten (presente no trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados) por meio de placas informativas e de orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5., XIV) e no Código de Defesa do Consumidor - CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado.

8.5.5. A Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os riscos nutricionais à clientela atendida e indo ao encontro das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8.5.6. Os produtos que compõem o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e da qualidade.

8.5.7. Sempre que possível os itens do cardápio deverão contemplar opções Diet, Light, Integral, sem glúten e sem lactose.

8.6. A CESSIONÁRIA poderá oferecer outro produto, relacionado com a atividade fim, desde que seja autorizado previamente pelo IFC – *Campus* São Bento do Sul.

8.7. O IFC – *Campus* São Bento do Sul poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

8.8. A CESSIONÁRIA deve utilizar as instalações cedidas pelo IFC – *Campus* São Bento do Sul exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

8.9. 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 IFC – *Campus* São Bento do Sul.

8.10. Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se de interesse da CESSIONÁRIA, somente após a apreciação e aprovação da Direção-Geral do *Campus*. Neste caso, a CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, e que serão então contemplados no Cardápio Complementar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para que a Administração proceda com a pesquisa de mercado desses itens, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

8.11. Para que se proceda a inclusão dos itens do Cardápio Complementar, a Administração realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos, para definição dos preços médios praticados no mercado.

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para o desenvolvimento de suas atividades, promovendo sua substituição quando necessário.

9.1.1. A CESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

9.1.2. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do IFC - *Campus* São Bento do Sul.

9.1.3. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros.

9.2. Equipamentos que podem ser utilizados:

- a) máquina de café elétrica e/ou expresso,
- b) forno de microondas,
- d) geladeira,
- e) freezer,
- f) liquidificador,
- g) extrator de suco,
- h) sanduicheira elétrica,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

i) fogão

j) expositor quente

9.2.1. Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do IFC – *Campus* São Bento do Sul.

9.2.2 A CESSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no IFC – *Campus* São Bento do Sul ou em áreas externas.

9.3 É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Direção Geral do IFC - *Campus* São Bento do Sul, e após análise do setor competente do IFC – *Campus* São Bento do Sul, devendo as despesas correrem por conta da CESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

## 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A área objeto da cessão será entregue à cessionária nas condições em que se encontra.

10.2. O espaço destinado a Cantina e refeitório possui uma área total de 251,7 m<sup>2</sup>.

10.3. O critério de julgamento da licitação deverá ser pelo MENOR PREÇO UNITÁRIO sobre o valor da refeição, apresentado no item 1.1.3 deste Termo de Referência.

10.4. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

10.5. As despesas com gás, bem como sua instalação, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

10.6. A CESSIONÁRIA deverá garantir rígida observância dos aspectos higiênico-sanitários e das propriedades características dos alimentos, os quais deverão ser manipulados, armazenados e distribuídos em condições seguras. A CESSIONÁRIA deverá seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

10.7. Caberá à empresa CESSIONÁRIA recolher a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório das seguintes taxas:

10.7.1. Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 3.700,00 (três mil e setecentos reais).

10.7.2. Taxas de consumo de energia elétrica (incluído COSIP e demais tributos, proporcionais ao consumo), de água e de coleta de lixo: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia e de água instalados na área destinada para a Cantina e refeitório.

10.8. O pagamento mensal referente à concessão onerosa deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante depósito efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser emitida via internet, no endereço [https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru\\_simples.asp](https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp). As cópias dos comprovantes de pagamentos de que trata este item deverão ser entregues ao fiscal do contrato, no prazo de (05) cinco dias após seu recolhimento.

10.9. O período de funcionamento da lanchonete seguirá o ano letivo, caso em que, no período de férias escolares, e em qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus que ultrapasse a um período de 10 (dez) dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será proporcional aos dias de funcionamento da Lanchonete.

10.10. No caso de pedido de alteração da tabela de preços, decorrido o prazo mínimo de 6 (seis) meses de vigência do contrato, o IFC – Campus São Bento do Sul analisará, para cada item, se os novos preços propostos estão dentro dos preços médios de mercado atualizados, por meio de levantamento realizado junto a 3 (três) estabelecimentos.

10.11. Em caso de prorrogação do contrato, após 30 (trinta) meses de vigência, a Taxa mensal de ocupação do espaço, será reajustada tomando como base o índice INPC/IBGE dos últimos doze meses, ou outro índice que venha substituí-lo, após confirmação pelo fiscal do contrato de que o preço continua vantajoso para a Administração.

10.12. A Taxa de energia elétrica e a Taxa de consumo de água serão reajustadas, como base no aumento praticado pelas concessionárias dos referidos serviços públicos.

10.13. As alterações decorrentes de Reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.

10.14. As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da lanchonete, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção do IFC - Campus São Bento do Sul e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

10.15. Acerca da execução dos serviços, esclarecesse que:

10.15.1. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

10.15.2. É proibida a confecção de frituras, salvo se autorizada pela cedente.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

10.15.3. As preparações e gêneros alimentícios deverão ser armazenados e expostos à venda devidamente protegidos de poeira, de pragas e vetores urbanos e de qualquer outro agente que possa contaminá-los ou causar sua deterioração. A CESSIONÁRIA deverá observar as condições de temperatura adequadas à conservação de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.

10.15.4. As preparações e gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens ou recipientes atóxicos, sem contato direto com qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes. A CESSIONÁRIA deverá dispor de embalagens adequadas para o acondicionamento de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.

10.15.5. Proibições no interior da Lanchonete:

- a) fumar;
- b) permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- c) ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

10.15.6. É vedado o fornecimento dos seguintes produtos na Lanchonete:

- a) todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- b) todo e qualquer tipo de tabaco;
- c) todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
- d) todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

10.16. A CESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação deles.

10.17. A manutenção diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas as dependências, é de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

10.18. A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão é de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

10.19. O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos com tampas acionadas por pedal).



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

## 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. SUPRIMIDO.
- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:
- 11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CESSIONÁRIA;
  - 11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CESSIONÁRIA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
  - 11.6.4. considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA;
- 11.10. SUPRIMIDO.
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. SUPRIMIDO.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

## 12. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

12.22. SUPRIMIDO.

12.23. SUPRIMIDO.

12.24. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

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

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

- a) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato da Concessão Administrativa de uso de espaço físico interno para exploração de serviço de Cantina;
- b) Assumir inteira responsabilidade pelos serviços prestados ora contratados e efetua-los de acordo com as especificações constantes no Edital;
- c) Assumir as despesas que incidirem ou venham a incidir sobre o Contrato, com a exceção da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração Pública;
- e) Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, a obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base nesta concessão;
- f) Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados;
- g) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade das obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesse Pregão Eletrônico;
- h) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão Eletrônico;
- i) Assumir inteira e total responsabilidade pelo atendimento ao público, no horário determinado pela CEDENTE;
- j) Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo;
- k) Sugere-se a disponibilidade de máquinas de Cartões Débito ou Crédito para receber dos alunos e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas, não havendo obrigatoriedade de implantação desse tipo de forma de pagamento.

12.27. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

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

12.29. Relatar à Cedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

12.30. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.31. Quanto à utilização dos empregados é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

a) Manter vínculo empregatício com todos os funcionários que prestarem serviço na cantina/refeitório do IFC – *Campus* São Bento do Sul;

b) Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local, objeto da presente concessão, devendo, a mesma, antes do término do prazo deste contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;

c) Assumir todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguro de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e dentre outras que porventura sejam exigidas na área trabalhista, cível e/ou penal;

d) Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFC, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

e) Manter os seus empregados identificados e uniformizados, quando em trabalho, devendo substituir em até 48 (quarenta e oito) horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFC ou que não estejam em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função;

f) Responder pelos danos causados diretamente à Administração do IFC ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo IFC;

g) Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IFC, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço;

h) Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados no recinto do IFC;

i) Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CESSIONÁRIA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CEDENTE, no horário de funcionamento da concessão, até 5 dias após a assinatura do contrato. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- j) Fornecer equipamentos de segurança, uniformes, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;
- k) Apresentar e disponibilizar à CEDENTE a relação dos empregados com os devidos registros trabalhistas, constando também a função e o horário de trabalho, atualizando-a sempre que houver substituição;
- l) Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;
- m) Cumprir rigorosamente, quanto às normas de segurança no trabalho na área de Medicina e Segurança do Trabalho, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;
- n) A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE;
- o) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Pregão Eletrônico;
- p) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IFC;
- q) Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações trabalhistas e previdenciárias, além das estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do IFC;
- r) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- s) Deverá substituir, sempre que exigido pela Instituição e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento seja julgado prejudicial ou inconveniente à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;
- t) Deverá instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CEDENTE;

12.32. Quanto à fiscalização do contrato é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Cumprir cada uma das normas regulamentares sobre medicina, vigilância sanitária e segurança do trabalho;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- b) Permitir ao fiscal do contrato, Diretores e àqueles a quem o IFC – Campus São Bento do Sul formalmente indicar, acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados;
- c) Comunicar ao IFC – Campus São Bento do Sul, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
- d) Corrigir, imediatamente, as eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência do contrato de Concessão;
- e) Atender prontamente quaisquer exigências da Administração, inerente ao objeto do Contrato e prestar os serviços no endereço citado no Anexo I do Edital, iniciando em até 30 (trinta) dias após o início da vigência do Contrato;
- f) Aceitar a alteração de lugar, solicitada pela CEDENTE, desde que mantidas as mesmas condições e metragens iniciais;
- g) Os proprietários da empresa prestadora do serviço deverão demonstrar disponibilidade de se reunir mensalmente – ou a qualquer tempo em que se fizer necessário, com o Fiscal do Contrato a fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados;
- h) Deverá apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo contraditório e ampla defesa;

12.33. Quanto à realização de benfeitorias e compras de equipamentos e a responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da rejeição de equipamentos, materiais e serviços pela Unidade fiscalizadora do IFC – Campus São Bento do Sul e pelos atrasos acarretados por essa rejeição;
- b) Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido no Edital de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato (em até 05 dias úteis);
- c) Obter a prévia aprovação da CEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão;
- d) Executar obras ou reformas (que não importem na segurança ou solidez do prédio), às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização, através de anteprojetos e projetos, submetido e aprovado previamente, por escrito, conforme legislação pertinente, especialmente definida pela Coordenação de Engenharia do IFC;
- e) Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão da original;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- f) Ao entregar a área e os equipamentos pela CESSIONÁRIA, a CEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural;
- g) Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;
- h) Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CESSIONÁRIA do Campus deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CEDENTE;

12.34. Quanto ao consumo de água e de luz e a de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Providenciar, caso houver necessidade, a instalação de marcador de consumo de água e luz e, após comunicar ao IFC – Campus São Bento do Sul, para que seja regularizado junto aos órgãos competentes;
- b) Apresentar mensalmente, a unidade fiscalizadora, os comprovantes de pagamento da água e luz.

12.35. Quanto aos lanches comercializados e os preços executados e a de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pela Pró-Reitoria de Ensino/Coordenação de Assuntos Estudantis, em parceria com o Campus.
- b) Os produtos que compõe o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente e durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades, e da qualidade dos produtos;
- c) Submeter à Direção-Geral do Campus uma proposta de Cardápio Complementar, para a sua aprovação, se for de seu interesse, observando o disposto na Cláusula sétima deste Termo de Referência;
- d) Manter obrigatoriamente a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários. Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a cobrança a parte. O reajuste e preços acontecerá somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Para que se proceda tal alteração a comissão predefinida no processo licitatório realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos e verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços médios de mercado. No entanto, a CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, a mesma diferença de percentual oferecida no contrato original.
- e) Fornecer, obrigatoriamente, todos os serviços constantes da tabela de preços, aprovado pela Direção-Geral do Campus, autorizando sua não oferta somente em casos justificáveis;
- f) Todas as preparações armazenadas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares. Caso na composição da preparação haja itens alergênicos (leite e glúten, principalmente), deverá ser garantida essa informação ao consumidor;
- g) Sugere-se que a CESSIONÁRIA ofereça o sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito e fornecer nota física ou documentos equivalentes



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

aos consumidores, quando solicitado, não sendo obrigatória a implantação desse tipo sistema;

h) É vedada a CESSIONÁRIA a comercialização de artigos para fumantes, bebidas alcoólicas, ou produtos estranhos à atividade normal de uma cantina;

i) A CESSIONÁRIA que optar por fornecer almoço e/ou jantar deverá possuir, obrigatoriamente, nutricionista Responsável Técnico comprovadamente registrado em seu quadro funcional. O fornecimento de almoço e/ou jantar poderá ser realizado em serviço do tipo "prato feito" ou "selfservice", mediante prévia autorização da Direção-Geral do Campus.

j) A CESSIONÁRIA deve garantir a realização e manutenção da Carteira de Saúde, expedida pela Vigilância Sanitária do município, bem como, ter em seus estabelecimentos o Manual de Boas Práticas para consulta dos Fiscais de Contrato em suas visitas, bem como, dos funcionários em eventuais dúvidas;

k) Não veicular publicidade acerca de outros serviços nesse espaço, sem a anuência da concedente;

l) Não será autorizada a subcontratação total ou parcial de serviços de alimentação.

12.36. Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e refeições, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme a Resolução – RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços

de Alimentação), a Portaria n.º 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do

Planejamento, Orçamento e Gestão. A cantina/refeitório deve se respaldar nesses critérios de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, descritos nas regulamentações supracitadas e reforçadas a seguir:

a) Elaborar o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, documento que descreve o trabalho executado na Unidade de Alimentação e a forma correta de fazê-lo, tais como limpeza, controle de pragas, procedimentos de higiene, treinamento de funcionários, dentre outros;

b) Apresentar e manter permanentemente no local, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o Alvará Sanitário (disponível no prazo de até 10 (dez) dias após o início da vigência do contrato) e as carteirinhas de manipuladores dos alimentos, em mãos de seus possuidores, disponibilizando-os à Fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados;

c) Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, mangote, máscaras e luvas;

d) Manter a estrutura da Cantina com Equipamentos Mínimos, exceto quando vedado pelas especificidades do IFC – Campus São Bento do Sul: balcões de atendimento e estufa, exaustor, freezer, geladeira, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para medição da temperatura para a conservação de alimentos, mesas e



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

cadeiras para os consumidores, estufa para salgados, balcão refrigerado, utensílios para o consumo de alimentos (pratos e talheres, disponíveis em embalagens individuais descartáveis de papel ou plástico), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço;

e) Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios de uso individual necessários ao serviço, deverão ser fornecidos embalados individualmente, de forma a evitar a manipulação por múltiplos usuários. Devem estar dispostos em locais de fácil acesso aos usuários da cantina;

f) A empresa deverá colocar a disposição próximo ao buffet e à estufa, recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos;

g) Deverá oferecer gratuitamente, embalagens descartáveis de alumínio ou isopor (tipo marmitex) para compra de almoço a quilo para viagem, quando ofertada;

h) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários, devidamente orientados e seguindo as normas vigentes na área de alimentos e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;

i) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o chão;

j) A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

k) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. De acordo com Portaria CVS-6/99, de 10/03/99, os produtos permitidos para desinfecção ambiental são: Hipoclorito de Sódio (100 – 250 ppm), Cloro orgânico (100 – 250 ppm), Quaternário de Amônio (200 ppm), Iodóforos (25 ppm) e Álcool 70%.

l) Para o uso em alimentos determina-se o uso de solução clorada por 15 a 30 minutos, utilizando: Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5% (100 – 250 ppm), Hipoclorito de Sódio a 1% (100 – 250 ppm) e Cloro orgânico (100 – 250 ppm).



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- m) A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pela Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 e pelo fabricante.
- n) Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, distante dos alimentos. Além disso, os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produtos com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos;
- o) Não é permitido nos procedimentos de higiene: Varrer a seco nas áreas de manipulação; usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos; reaproveitar embalagens de produtos de limpeza e utilizar álcool hidratado à 70% (setenta por cento) para higienização do ambiente;
- p) A CESSIONÁRIA deve dispor de uma urna de sugestões afim de avaliar as críticas, elogios e sugestões de melhoria, devendo estar disponível para acesso aos fiscais de contrato.

12.37. Realizar Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:

- a) Auxiliar a CEDENTE na construção de ações preventivas de controle de vetores e pragas urbanas, garantindo que haja um adequado manejo de resíduos e realização constante de procedimentos higienização do espaço, dos equipamentos e dos utensílios;
- b) Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados;
- c) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
- d) Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde e com ônus da CESSIONÁRIA.
- e) Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.
- f) Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores da cantina.

12.38. Acerca do abastecimento de água e manejo dos resíduos, deverá:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- a) Para os serviços de cantina deve ser utilizada somente água potável, mineral e/ou filtrada, para manipulação de alimentos, inclusive quando se utiliza gelo em sucos ou outras bebidas;
- b) A CEDENTE está responsável em fazer a limpeza das caixas d'água, com uma frequência semestral (mínima), garantindo a oferta de um bem insípido, tratado e com a devida qualidade à CESSIONÁRIA;
- c) A CESSIONÁRIA está responsável em fazer a limpeza da caixa de gordura, com uma frequência semanal;
- d) Dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;
- e) Vir ao encontro a Política Ambiental e Sustentável do IFC – Campus São Bento do Sul, quando os Campus realizam a coleta seletiva do lixo.
- f) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

12.39. Acerca dos manipuladores de alimentos, deverá:

- a) O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado de acordo com as exigências da vigilância sanitária do município onde se localiza o Campus/Cantina. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade (calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavação de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza. Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CESSIONÁRIA, do empregado e foto de identificação;
- b) Os funcionários, quando apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos – podendo estar em outras funções dentro do próprio estabelecimento –, enquanto persistirem essas condições de saúde;
- c) Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários, após tossir, manipular dinheiro e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das suas atividades. As suas refeições devem ser feitas à parte da produção, nunca sobre as bancadas ou durante o trabalho. Não é permitido beliscar durante a manipulação de alimentos;

d) Os manipuladores devem usar cabelos presos e totalmente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba e/ou bigode. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal (incluindo relógios e anéis) e a maquiagem. Não devem ser utilizados perfumes, apenas desodorantes neutros;

e) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, pelo menos semestralmente, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante certificação adequada e a CEDENTE buscará, quando possível, o atendimento de parte dela, através da realização de palestras pelos seus servidores, contemplando todos os manipuladores de alimentos;

f) Os funcionários deverão atender a comunidade escolar com presteza, polidez, amabilidade, higiene e com responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

g) Os visitantes e órgãos de fiscalização deverão cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores, bem como, utilizar EPIs sempre que acessar a espaços controlados;

h) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não. Se necessário manipular alimento, deve, o funcionário, realizar previamente adequada higienização das mãos.

12.40. Acerca das matérias-primas, ingredientes e embalagens, deverá:

a) Todos os fornecedores de matérias-primas, produtos pré preparados, ingredientes e embalagens devem possuir registro no órgão competente e adotar no mínimo as Boas Práticas de Fabricação e sempre que possível, possuir um responsável técnico das áreas de Nutrição, Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação;

b) Não é permitido o recebimento e a utilização de produtos sem registro, embalagem e sem informação nutricional. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. Os alimentos reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e as informações sobre fabricação, descrição de ingredientes e prazos de validade devem sempre estar presentes nas embalagens;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- c) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo, organizado e bem ventilado, de forma a garantir proteção contra contaminantes ou formação de umidade e fungos. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade garantido pelo fabricante. Todos os gêneros alimentícios, devem ser armazenados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável e quando necessários, em geladeira ou freezer;
- d) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada (transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos). Não se deve ter o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;
- e) Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;
- f) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- g) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações:  
identificação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- h) Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, seguir os procedimentos adotados pela Portaria CVS-6/99 e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- i) O IFC – *Campus* São Bento do Sul poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos. Além disso, poderá a qualquer tempo, principalmente quando houver indícios de contaminação alimentar, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na Cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

12.41. Considerando a necessidade de todos os alunos e/ou servidores do Campus serem devidamente atendidos, o abastecimento do balcão deverá ser garantido e seu atendimento deve ser eficiente e oferecido pelo adequado número de funcionários para a demanda do espaço e do atendimento.

12.42. A atividade da Cessionária terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do Campus do IFC – Campus São Bento do Sul;

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

### **15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da cedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. O representante da cedente deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

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

15.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

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

15.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

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

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

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

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

15.14. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

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

15.15.1. SUPRIMIDO.

15.16. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CESSIONÁRIA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades CESSIONÁRIAS; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

16.2. A aferição da execução contratual para fins de avaliação considerará os critérios detalhados Instrumento de Medição de Resultado (IMR), anexo V do Edital.

16.2.1. SUPRIMIDO.

## 17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

17.2.1. A CONTRATANTE realizará inspeção de todos os serviços executados por meio de fiscalização designada pelo Campus São Bento do Sul.

17.2.2. No prazo de até 5 (cinco) dias úteis a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, a fiscalização poderá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

17.3. No prazo de até 5 (cinco) dias úteis a partir do recebimento provisório dos serviços, a fiscalização do contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.3.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

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

17.3.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

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

## 18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento mensal referente à concessão onerosa deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante depósito efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser emitida via internet, no endereço [https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru\\_simples.asp](https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp). As cópias dos comprovantes de pagamentos de que trata este item deverão ser entregues ao fiscal do contrato, no prazo de (05) cinco dias após seu recolhimento.

## 19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CESSIONÁRIA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice INPC/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

- 19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 20.1. A CONTRATADA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 1 % (um por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 20.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 20.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 20.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA; e
- 20.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

- 20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 20.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contados da data em que for notificada.
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 20.10. Será considerada extinta a garantia:
- 20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 20.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:
- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- b) ensinar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CESSIONÁRIA as seguintes sanções:

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
  - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
  - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
  - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
  - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
  - (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CESSIONÁRIA	01

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

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

21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

- 21.6.3. demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul

---

- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 22.4.1. Valores unitários: conforme item 1.1.3 deste Termo de Referência .
- 22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço sobre o valor unitário do item.
- 22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

### **23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

- 23.1. O valor máximo aceitável para a contratação está discriminado no item 1.1 deste Termo de Referência.

### **24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

- 24.1. Não haverá despesa referente da presente contratação.

São Bento do Sul, 08 de junho de 2022.

---

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

#### **Apêndices:**

- I – Estudo Técnico Preliminar;



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO II

### RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, ELETRODOMÉSTICOS E MOBILIÁRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

Todos os equipamentos, eletrodomésticos, e mobiliários adquiridos pelo Campus São Bento do Sul para o Refeitório serão repassados à CONTRATADA para uso, devendo esta receber e conferir o estado de cada objeto ou equipamento e se responsabilizar pelo zelo e cuidado até o final do Contrato. Ao final do Contrato a CONTRATADA será obrigada a entregar nas mesmas condições e quantidades recebidas.

A manutenção, ajuste, reposição de peças, troca de peças, lubrificações e demais ações para o perfeito funcionamento dos equipamentos, eletrodomésticos, e mobiliários correrão por conta da CONTRATADA.

A relação de equipamentos, eletrodomésticos, e mobiliários a serem disponibilizados é apresentada na Tabela abaixo.

Tabela 1 – Código: 5242 – MOBILIÁRIO EM GERAL

MOBILIÁRIO EM GERAL			
Item	Especificações	Qtd	Observações
1	Mesa com 6 cadeiras refeitório	24	Em Uso
2	Mural de vidro	1	Em uso



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

### ANEXO III

## RELAÇÃO DE ESPAÇOS DA ESTRUTURA FÍSICA DO RESTAURANTE E DA LANCHONETE

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

O Campus São Bento do Sul disponibilizará uma área de estrutura física de aproximadamente 251 M<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta e um metros quadrados) para o funcionamento do Restaurante e da Lanchonete. A CONTRATADA deverá receber e conferir o estado da estrutura e os espaços que compõem a edificação.

A CONTRATADA será obrigada a zelar pelo patrimônio físico, e entregar nas mesmas condições recebidas.

**A manutenção de telhado, ajustes em portas e janelas, trocas de vidros quebrados, troca de lâmpadas, pinturas, substituição de fechaduras e troca de portas, lubrificações e demais ações para o perfeito funcionamento das aberturas e das fechaduras, correções na alvenaria, forros, banheiros, e demais espaços da concessão, correrão por conta da CONTRATADA.**

A relação dos espaços de toda a estrutura física do restaurante e da lanchonete a serem disponibilizados é apresentado na tabela abaixo.

Tabela 1 - Relação de espaços de toda estrutura física do restaurante e da lanchonete

ESTRUTURA FÍSICA DO RESTAURANTE E DA LANCHONETE			
Item	Especificações	Qtd	Observações
1	Espaço da Lanchonete – 17,15 M <sup>2</sup> .	1	- piso cerâmico, revestimento cerâmico na parede, laje forro e telha de alumínio. Observação: a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

		
2	Espaço do Refeitório/Convivência – 121,10 M <sup>2</sup> .	1 <p>- piso cerâmico, revestimento cerâmico na parede até altura de 1,10m e cobertura com estrutura metálica e telhas aparentes.</p> <p>Todo cercado em vidro, com pintura e estrutura física em bom estado.</p> 
3	Espaço da Cozinha – 43,9 M <sup>2</sup> .	1 <p>- piso cerâmico, revestimento cerâmico na parede, laje forro e telha de alumínio.</p> <p><u>Observação:</u> a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.</p>



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

			
6	Banheiro e Vestiário (Masculino e Feminino) – 39,10 M <sup>2</sup> .	1	<p><u>Observação:</u> a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.</p>  <p><u>Observação:</u> a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.</p> 
7	Espaço Lavagem de Utensílios – 10,57 M <sup>2</sup> .	1	- piso cerâmico, revestimento cerâmico na parede, laje forro e telha de alumínio.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

			 <p><u>Observação:</u> a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.</p>
8	Espaço para depósito de Lixo – 3,53 M <sup>2</sup> .	1	<p>- piso cerâmico, revestimento cerâmico na parede, laje forro e telha de alumínio.</p> <p><u>Observação:</u> a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.</p> 
9	Espaço Circulação/Corredores – 7,86 M <sup>2</sup> .	1	<p><u>Observação:</u> a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.</p>
10	Depósito de Material de Limpeza (DML) – 4,72 M <sup>2</sup> .	1	<p>- piso cerâmico, revestimento cerâmico na parede, laje forro e telha de alumínio.</p> <p><u>Observação:</u> a pintura e a estrutura de alvenaria e cerâmica encontram-se em bom estado.</p>



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

			
11	Toda a estrutura física do restaurante e da lanchonete é coberto por TELHA DE ZINCO TRAPEZOIDAL sem pintura.	1	<u>Observação:</u> o telhado poderá estar com algumas goteiras ou vazamentos e pode necessitar de manutenção que correrá por conta da CONTRATADA.





Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

**Observações sobre a estrutura física:**

a) A figura da planta da estrutura física do restaurante e da lanchonete é apenas ilustrativa. Para perfeita dimensão do espaço físico sugere-se uma visita de vistoria.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

**ANEXO IV**  
**ORIENTAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS DAS REFEIÇÕES**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022**

**(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)**

A elaboração periodicamente (semanal ou mensalmente) do cardápio das refeições é de responsabilidade de Nutricionista da CONTRATADA a ser avaliado para posterior aprovação pela nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

A CONTRATADA deverá realizar os ajustes necessários no cardápio apontado nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

Observa-se que NÃO ESTÁ previsto a CONTRATADA fornecer sobremesa nas refeições e também NÃO ESTÁ previsto a CONTRATADA fornecer bebidas nas refeições.

A sugestão de cardápio das refeições e de alimentos a serem utilizados na preparação dessas é apresentado na tabela abaixo.

Tabela 1 – Detalhamento almoço

<b>ALMOÇO</b>			
<b>Composição</b>	<b>Especificações das preparações</b>	<b>Itens das preparações</b>	<b>Quantidade</b>
<b>SALADA</b>	Diariamente: 3 tipos de vegetais (1 folhoso, 1 cru e 1 cozido);  1 vez por semana: 1 salada composta com leguminosa.	Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, rúcula, repolho e outros;  Vegetais crus não folhosos: tomate, pimentão, nabo, rabanete e outros;  Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, chuchu, batata, brócolis,	Consumo livre



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

		<p>couve-flor, abobrinha e outros.</p> <p>Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas.</p>	
ACOMPANHAMENTOS	<p>Arroz branco ou parboilizado, e feijão de caldo do tipo preto (ou marrom simples) deverão ser oferecidos diariamente.</p> <p>Outras opções deverão ser oferecidas de forma adicional ao menos duas vezes por mês para variação do cardápio.</p>	<p>Arroz branco ou parboilizado.</p> <p>Feijão preto ou marrom simples.</p> <p><u>Outras opções:</u> Arroz integral.</p> <p>Arroz composto: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, e outros.</p> <p>Feijão tropeiro OU tutu de feijão.</p>	Consumo livre
GUARNIÇÃO	<p>Deve ser à base de vegetais, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 03 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos;</li><li>- 02 vezes por semana para semanas com 04 e/ou 03 dias letivos;</li><li>- 01 vez por semana para semanas com 01 ou 02 dias letivos.</li></ul> <p>Nos outros dias deverá ser uma guarnição mais elaborada, a base de amido.</p>	<p>Vegetal cozido ou refogado. Purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, tortas, empadões, farofas e outros.</p> <p>Massas (lasanha, talharim, espaguete, rondelli, ravioli, nhoque, panqueca e outros), polenta, quirera, pamonha e outros.</p>	Per capita mínimo 80 gramas da preparação pronta.
PRATO PRINCIPAL (CARNES)	<p>Diariamente: Um tipo composto por carnes e um tipo vegetariano:</p>	<p>Carne vermelha de 1ª, tais como: coxão mole, patinho, filé.</p>	Porções conforme per capitas da tabela 2.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

	<p>a) Carne bovina (corte “de primeira”): pelo menos 02 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos;</p> <p>01 vez por semana para semanas com menos de 5 dias;</p> <p>Obs.: Cortes “de segunda” e carne moída poderão ser utilizados 01 vez por semana.</p> <p>b) Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 05, 04, 03 e/ou 02 dias letivos;</p> <p>c) Peixe: 01 vez a cada 15 dias;</p> <p>d) Suínos: pelo menos 01 vez por semana.</p>	<p>Cortes de aves: Coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos.</p> <p>Pescados de boa qualidade tais como: merluza ou tilápia, pescada ou cação.</p> <p>Cortes suínos: bisteca, costela ou pernil.</p> <p>Categoria vegetariana: Almôndega de soja ou de lentilha, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê de ricota, hambúrguer de soja ou grão de bico, omelete, preparações com ovos, e outros.</p>	
--	--	---	--

Tabela 2 – Detalhamento das porções de carnes

PORÇÕES DE CARNES			
CARNES	TIPO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL
BOVINA	Cortes “de primeira” - Bife	100 g	4 vezes/mês
	Cortes “de primeira” - Cubos ou Iscas	120 g	4 vezes/mês
	Cortes “de segunda” - Cubos ou Iscas	120 g	até 1 vez/mês
	Cortes “de segunda” - Chuleta ou Costela	200 g	até 1 vez/mês



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

	Carne moída	130 g	até 2 vezes/mês
AVES	Filé de peito de frango	100 g	mínimo 2 vezes/mês
	Sassami	100 g	até 2 vezes/mês
	Coxa e sobrecoxa	180 g	até 4 vezes/mês
PEIXES	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia ou cação)	100 g	até 2 vezes/mês
SUÍNOS	Bisteca	160 g	1 vez/mês
	Costela	180 g	1 vez/mês
	Pernil, Lombo ou Medalhão	100 g	2 vezes/mês

**1. Observações sobre o detalhamento das porções de carnes:**

- a) A porção se refere ao alimento pronto.
- b) Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- c) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- d) Deverão ser oferecidas duas opções diferentes de peixe no mês.
- e) Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro na Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), no Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**2. Observações sobre o cardápio:**

- a) A Tabela 01 apresenta o **cardápio básico** com o mínimo que deve ser ofertado em cada refeição e está distribuído



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

de forma genérica, sem marcação de dias, apenas de quantidade.

b) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela CONTRATADA.

c) Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

d) Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

e) O cardápio mensal deverá ser enviado pela CONTRATADA até o dia 20 do mês anterior à sua aplicação para aprovação pela nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense. Após a aprovação, o cardápio deverá ser publicado pela CONTRATADA em local visível ao público. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus São Bento do Sul para informação aos usuários.

f) Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

g) Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

h) Poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, com o uso dos mesmos ingredientes sugeridos para as refeições.

i) PODERÃO ser solicitados pela CONTRATANTE cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização do contrato e da nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

j) A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

l) O PREPARO E DISPONIBILIZAÇÃO das refeições deverá seguir as seguintes recomendações:

1. As refeições serão distribuídas em sistema “*self-service*”, em balcões aquecidos ou refrigerados, conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres) e recipientes adequados para servir (bandejas em inox, pratos de vidros ou porcelana). Os balcões expositores deverão ter a temperatura controlada e monitorada regularmente.
2. As refeições deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas. Isso deve ocorrer em todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações.
3. A CONTRATADA deverá disponibilizar temperos como: azeite de oliva extravirgem (sem conter qualquer tipo de mistura acondicionado em embalagem original com as informações do produto), vinagre e molho de pimenta. Preferencialmente estes produtos devem ser oferecidos em sachê.
4. A CONTRATADA deverá disponibilizar: sal iodado em sachê, vinagre em sachê ou acondicionado em embalagem original com as informações do produto; e palito dental em sachê. A disponibilização dos guardanapos de papel poderá ser realizada em recipientes próprios ou outras opções a serem aprovadas pela fiscalização do contrato.
5. A CONTRATADA deverá servir as refeições em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências higiênico-sanitárias e técnicas culinárias.
6. A CONTRATADA deverá lavar as frutas e as verduras servidas, em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
7. A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.
8. A CONTRATADA deverá cumprir todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul  
RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO V

### ORIENTAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA LANCHONETE

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

Os alimentos e as bebidas comercializados pela lanchonete é de responsabilidade de Nutricionista da CONTRATADA. Essa deverá apresentados mensalmente uma relação dos itens para ser avaliado e para posterior aprovação pela nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

A CONTRATADA deverá realizar na lista de itens da lanchonete os ajustes apontados pela nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

Os valores a serem cobrados pelos itens a serem comercializados na Lanchonete pela CONTRATADA deverão ser apresentados a fiscalização do contrato antes do início do funcionamento. Isso para que seja feita a comparação com a média do valor para cada produto a partir de 3 (três) orçamentos realizados pela CONTRATANTE. O valor dos produtos comercializados pela CONTRATADA na lanchonete DEVERÃO ser no mínimo 10% (dez por cento) menor que o valor médio obtido para cada item com os 3 (três) orçamentos realizados pela fiscalização da CONTRATANTE.

A tabela com os preços praticados pela Lanchonete deverá estar em local visível, de fácil acesso, e em tamanho que proporcione ampla visualização.

O reajuste dos preços dos itens da Lanchonete será a cada 12 (doze) meses a partir do início do contrato e reajustados na mesma proporção do percentual aplicado as refeições. Os novos valores da lanchonete DEVERÃO ser no mínimo 10% (dez por cento) menor que o valor médio obtido para cada item com os 3 (três) orçamentos realizados pela fiscalização da CONTRATANTE.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

A sugestão de itens a serem comercializados na lanchonete é apresentado na tabela abaixo.

Tabela 1 – Salgados assados

SALGADOS ASSADOS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Esfiha	Queijo	100 g
	Carne bovina	
	Frango	
	Outros	
Empada	Frango	100 g
	Palmito	
	Ricota com legumes	
Enroladinho assado	Queijo	100 g
	Presunto e queijo	
	Legumes	
Focaccia	Queijo	100 g
	Frango e requeijão	



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

	Calabresa e queijo	
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	100 g
	Requeijão	
	Brócolis	
Pastel assado	Carne bovina	100 g
	Frango e requeijão	
	Legumes e queijo (com massa integral)	
	Strogonoff de carne	
	Espinafre com ricota	
Pizza brotinho/fatia	4 Queijos	150 g
	Presunto e queijo	
	Marguerita	
	Outros	
Torta salgada / Quiches - Fatia	Sabores variados	100 g
Croissant	Com e sem recheio	100 g

Tabela 2 – Sanduíches



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

<b>SANDUÍCHES</b>		
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>
Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos	150 g
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g
Queijo quente	Pão, queijo	100 g
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne)	200 g
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (frango ou carne), tomate e alface	250 g
Sanduíche natural	Sabores diversos (compostos de 1 proteína - frango, atum, pernil, queijo – e salada)	150 g
Pão na chapa	Com manteiga	50 g
Pão com ovo	Pão com ovo e/ou queijo	120 g

Tabela 3 – Doces

<b>DOCES</b>		
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados	20 g a 25 g
Bolos simples - Fatia	Sabores variados	100 g
Chocolates com no mínimo 50% de Cacau na sua composição	Sabores variados	15 g a 20 g ou outra pesagem comercial
Sorvetes com composições naturais com baixo teor de açúcar	Sabores variados	150 g



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

Torta Integral - Fatia	Sabores variados	100 g
------------------------	------------------	-------

Tabela 4 – Frutas

FRUTAS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Salada de frutas - Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250g

Tabela 5 – Bebidas

BEBIDAS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Leite achocolatado	Tradicional	200 ml
Água de coco	Tradicional	200 ml
Água de coco	Tradicional	300 ml
Água Mineral - Garrafa	Sem gás	500 ml
Água Mineral - Garrafa	Com gás	500 ml
Água Mineral - Copo	Sem gás	200 ml
Água Mineral - Copo	Com gás	200 ml
Bebida Láctea	Sabores diversos	Diversas
Café (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml
Chá - Xícara	Sabores diversos	180 ml
Iogurte Pote	Sabores diversos	170 g a 200 g
Iogurte Líquido	Sabores diversos	170 g a 200 g
Suco de fruta natural - Copo	Sabores diversos	300 ml
Suco de polpa de fruta - Copo	Sabores diversos	300 ml
Vitamina de frutas e/ou cereais - Copo	Sabores diversos	300 ml

**Observações sobre a lanchonete:**

- a) A empresa vencedora da licitação, pelo critério de menor preço unitário da refeição, terá o direito à exploração do espaço da lanchonete que fixa anexo ao restaurante.
- b) A relação dos itens da lanchonete pode ser alterada ou ampliada a qualquer momento pela CONTRATADA, desde que submetida a análise e aprovação pela nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense e/ou pela fiscalização do contrato.
- c) Os itens sugeridos pela CONTRATADA deverá respeitar a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.
- d) Os itens comercializados na lanchonete pela CONTRATADA deverão apresentar na embalagem, ou em placa informativa visível do público, a descrição detalhada, o peso, e a data de fabricação e da validade.
- e) Dentre os itens componentes da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos, entre outros.
- f) As bebidas preparadas deverão ser servidas em recipiente fornecido pela CONTRATADA sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

usuários.

g) A CONTRATADA deverá fornecer maionese, mostarda, e outros molhos industrializados. Esses deverão ser disponibilizados em sachê.

h) NÃO PODERÃO ser comercializados pela CONTRATADA na lanchonete, produtos de tabacaria, cigarros, bebidas alcoólicas, rifas, e outros tipos de jogos.

i) Qualquer comercialização QUE NÃO SEJA A PREVISTA E APROVADA pela nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense e/ou pela fiscalização do contrato, DEVERÁ ser submetida pela CONTRATADA com antecedência de 20 (vinte) dias úteis para análise e possível aprovação da fiscalização do contrato.

j) A CONTRATADA não poderá realizar ou promover qualquer tipo de evento nas dependências da lanchonete ou restaurante. Toda e qualquer atividade fora da relação da venda de itens da lanchonete para o público da comunidade escolar que frequenta o Campus São Francisco do Sul deve ser submetido com antecedência de 20 (vinte) dias úteis para análise e possível aprovação da fiscalização do contrato.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO VI

### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

[PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA]

IDENTIFICAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL			
ENDEREÇO		UF:	CEP:
TELEFONE			
EMAIL			
INFORMAÇÕES BANCÁRIAS			

Apresento a proposta de preço para a licitação do Campus São Bento do Sul do Instituto Federal Catarinense para o fornecimento de refeições preparadas tipo “*self-service*” sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos do certame, nos seguintes termos:



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
01	Fornecimento de refeições preparadas tipo “self-service” sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.	Refeições	50.000*	R\$ xx	R\$ xx

\* A quantidade de 50.000 (cinquenta mil) refeições refere-se ao montante ESTIMADO de refeições para o período inicial de 30 (trinta) meses de contrato. A quantidade ESTIMADA MENSAL é de 1.667 (hum mil, seiscentos e sessenta e sete) refeições e a ESTIMADA ANUAL é de 20.000 (vinte mil) refeições.

**PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO: R\$** \_\_\_\_\_

**PREÇO UNITÁRIO POR EXTENSO:** \_\_\_\_\_

Declaro que foi considerado na formulação dos custos da proposta de preços:

- O valor de R\$ 3.700,00 (três mil e setecentos reais) do aluguel mensal para o uso do espaço físico do restaurante e da lanchonete do *Campus* São Bento do Sul;
- o valor dos insumos;
- o serviço exigido no Edital, Termo de Referência e Anexos;
- os tributos (impostos, taxas, contribuições);



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

- e) seguros;
- f) despesas de energia elétrica, água e esgoto, internet, taxa de lixo, e demais despesas para o desenvolvimento das atividades;
- g) os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes sobre a mão de obra a ser utilizada;
- h) investimentos iniciais em materiais e de infraestrutura necessário para o desenvolvimento das atividades;
- i) outros que incidam ou venham a incidir sobre o preço a ser ofertado.

Local, dia, mês, ano.

---

Nome representante da empresa:

Nome da empresa:

CNPJ:



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO VII

### DECLARAÇÃO COMPLEMENTAR À PROPOSTA

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022**

**(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)**

**Objeto:** Fornecimento de refeições preparadas tipo “*self-service*” sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.

..... (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº  
....., por intermédio de seu representante legal, Sr.(a)....., portador(a) da  
Carteira de Identidade nº..... Órgão expedidor ..... e do C.P.F nº  
....., para fins do disposto no item Qualificação Técnica do Edital nº 33/2022, declara, que:

1. Tenho pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços;
2. Assumo o compromisso de fornecer mão de obra qualificada e nas quantidades necessárias para a prestação dos serviços;
3. Assumo o compromisso de manter regularidade no fornecimento de materiais, equipamentos e insumos, conforme quantidades e características contidas no Termo de Referência para o bom andar dos serviços;
4. Me responsabilizo em manter as áreas e espaços que contemplam o Objeto da Contratação em perfeito estado de sinalização, organização e limpeza durante toda a execução dos serviços;
5. Comprometo-me a empregar somente mão de obra especializada/treinada na execução dos serviços;
6. Comprometo-me em entregar toda documentação necessária em cumprimento aos preceitos descritos no Edital, Termo de Referência, a anexos;
7. Comprometo-me em utilizar apenas ingredientes e produtos saudáveis, de primeira qualidade para a produção



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

das Refeições;

8. Comprometo-me em servir as refeições conforme quantidades e variedades dispostas no cardápio, prezando pela qualidade e boa apresentação dessas.
9. Comprometo-me a pagar o valor do aluguel mensal para o uso do espaço físico do restaurante e da lanchonete do Campus São Francisco do Sul.
10. Comprometo-me a servir somente itens de qualidade e em conformidade com a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.

São Bento do Sul, xx de xxxxxx de 202x.

---

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome: XXXXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXXXXXX



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO VIII

### TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

Contrato nº \_\_\_\_\_

**Objeto:** Fornecimento de refeições preparadas tipo “*self-service*” sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.

Por meio deste instrumento, a ..... nomeia e constitui seu(sua) preposto(a) o(a) Sr.(a) ...(nome do preposto)..., carteira de identidade n.o....., expedida pela ....., inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o nº ....., com endereço na ....., para exercer a representação legal junto ao **Campus São Bento do Sul do Instituto Federal Catarinense**, com poderes para receber ofícios, representar a CONTRATADA em reuniões e assinar respectivas atas – obrigando a CONTRATADA nos termos nela constantes, receber solicitações e orientações para o cumprimento do contrato, notificações de descumprimento, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais, e todas as demais que imponham ou não abertura de processo administrativo ou prazo para a CONTRATADA responder ou tomar providências, e para representa-la em todos os demais atos que se relacionem específica desta nomeação, que é a condução do contrato acima identificado.

Telefone preposto: (.....) .....

E-mail Preposto: .....

São Bento do Sul, xx de xxxxxxxxx de 202x.

\_\_\_\_\_  
(qualidade do representante legal – sócio-gerente, diretor, procurador...)



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

---

(Nome do Preposto)  
(CPF do Preposto)



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO IX – MINUTA DO CONTRATO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A  
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)  
..... E A EMPRESA  
.....

A União, Autarquia .... ou Fundação ....., por intermédio do(a) ..... (*órgão contratante*), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ...., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de .... de ..... de 20..., publicada no *DOU* de .... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ...../20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é Concessão onerosa de uso do espaço físico, destinado a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas tipo “*self-service*”, sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, sob o critério de **MENOR PREÇO sobre o valor unitário**, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Bento do Sul, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Estimada em 30 meses	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1	Fornecimento de refeições preparadas tipo "self-service" sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos	Refeição	50.000		

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., *podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:*

*2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;*

*2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*

*2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*

*2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*

*2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;*

*2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;*

*2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da concessão onerosa é de R\$ 3.700,00 (três mil e setecentos reais) mensais.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

## **5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE**

5.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

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

## **8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

8.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO**

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

10.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

11.3. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

11.4. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.4. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mandadas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

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

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de ..... - Justiça Federal.

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

....., ..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

## ANEXO X

### INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

1. **Objeto:** Concessão onerosa de uso do espaço físico, destinado a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas tipo “self-service”, sem o fornecimento de sobremesa e bebidas, incluídos insumos, materiais e mão-de-obra, bem como o fornecimento de lanches na lanchonete, sob o critério de MENOR PREÇO sobre o valor unitário, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus São Bento do Sul, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

#### 2. DA DEFINIÇÃO

- 2.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.
- 2.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital nº 33/2022, Termo de Referência e anexos.

#### 3. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

- 3.1. Os serviços e itens comercializados pela CONTRATADA serão avaliados por meio dos seguintes indicadores de qualidade:
- a) Pontualidade no fornecimento das refeições;
  - b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;
  - c) Higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete;



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

- d) Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;
- e) Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado;
- f) Qualidade dos serviços prestados pelo restaurante (avaliação público usuário);
- g) Qualidade no fornecimento dos itens da Lanchonete (avaliação público usuário).

3.2. Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

3.2.1. A pontuação sobre a qualidade dos serviços será medida de 0 (zero) e 10 (dez). Nessa medição, 10 (dez) é o serviço prestado com máxima eficiência e qualidade, e 0 (zero) o serviço apresentado está desprovido totalmente de eficiência e qualidade.

3.3. As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios, e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

<b>INDICADOR a) Pontualidade no fornecimento das refeições</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Finalidade	Obter pontualidade no fornecimento das refeições.
Meta a cumprir	Apresentar com pontualidade as refeições.
Instrumento de medição	Constatação formal de ausência de pontualidade com indicação de número de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação diária com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 dias = 9 Pontos 10 dias = 8 Pontos 15 dias = 7 Pontos 20 dias = 6 Pontos 21 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

<b>INDICADOR b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Finalidade	Mensurar a eficiência com que a CONTRATADA atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 72 (setenta e duas) horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

	a partir da comunicação pela CONTRATANTE.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail) e registro no sistema de controle (SIPAC).
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 72 (setenta e duas) horas para o atendimento = 10 Pontos Entre 72 horas e 1 minuto até 96 horas = 9 Pontos Entre 96 horas e 1 minuto até 120 horas = 8 Pontos Entre 120 horas e 1 minuto até 144 horas = 7 Pontos Entre 144 horas e 1 minuto até 168 horas = 6 Pontos 168 ou mais = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

#### INDICADOR c) Higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete (mesas, pisos, talheres ou utensílios com resíduos alimentares antes do almoço, balcão, cozinha, depósito, banheiros, e demais ambientes que compõem a estrutura física para execução dos serviços).
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

#### INDICADOR d) Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários (as)

ITEM	DESCRIÇÃO
------	-----------



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

Finalidade	Garantir a utilização e/ou uso de uniformes, EPIs, e a apresentação asseada dos funcionários (as) da contratada.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades nos uniformes, EPIs, e na apresentação asseada dos funcionários (as) da contratada.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

#### INDICADOR e) Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades no atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

#### INDICADOR f) Qualidade dos serviços prestados pelo restaurante (avaliação público usuário)

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Pontuação 10 (dez).



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou físico.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da pontuação média atribuída pelos usuários.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	- Quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário A abaixo. - Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

**INDICADOR g) Qualidade no fornecimento dos itens da Lanchonete (avaliação público usuário)**

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Pontuação 10 (dez).
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou físico.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da pontuação média atribuída pelos usuários.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	- Quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário B abaixo. - Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

**Formulário A: Pesquisa de satisfação - Qualidade dos serviços prestados pelo RESTAURANTE (avaliação público usuário)**

**Campus:** São Bento do Sul



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

<b>Nº Contrato:</b> nº XX/2022	
<b>Fiscalização do Contrato:</b>	
<b>Fiscal:</b>	
<b>Substituta da Fiscal:</b>	
<b>Empresa Contratada</b>	
<b>Mês de referência:</b>	
Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos	
<b>Observação:</b> responda a pesquisa somente se for usuário (a) dos serviços do RESTAURANTE.	
Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Higiene da linha de servir as refeições	
2. Apresentação dos alimentos	
3. Sabor dos alimentos	
4. Gosto dos temperos utilizados na preparação	
5. Variedade de saladas	
6. Variedade das carnes (bovina, frango, peixe, suína)	
7. Variedade dos acompanhamentos (massas/vegetais refogados/vegetais assados)	
8. Variedade de tipos de arroz e feijão	
9. Aroma dos alimentos	
10. Qualidade dos temperos disponibilizados (sal, azeite, vinagre)	
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços.	
<hr/>	
<b>Pontuação Média</b>	



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

--	--

**Formulário B: Pesquisa de satisfação - Fornecimento dos itens da LANCHONETE (avaliação público usuário)**

**Campus:** São Bento do Sul

**Nº Contrato:** nº xx/2022

**Fiscalização do Contrato:**

**Fiscal:**

**Substituta da Fiscal:**

**Empresa Contratada:**

**Mês de referência:**

Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos  
Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos  
Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos  
Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos  
Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos  
Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos

**Observação:** responda a pesquisa somente se for usuário (a) dos serviços da LANCHONETE.

Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Higiene da Lanchonete	
2. Apresentação dos alimentos comercializados	
3. Variedade de alimentos comercializados	
4. Qualidade dos alimentos comercializados	
5. Variedade de bebidas comercializadas	
6. Qualidade das bebidas comercializadas	
7. Qualidade e disponibilização de guardanapos	
8. Qualidade e disponibilização de copos descartáveis	



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

9. Variedade de molhos disponibilizados (maionese, mostarda, catchup)	
10. Qualidade dos molhos disponibilizados (maionese, mostarda, catchup)	
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços.	
<hr/> <hr/>	
<b>Pontuação Média</b>	
<b>Formulário C: Pesquisa de satisfação - Qualidade dos serviços prestados (avaliação pela fiscalização do contrato)</b>	
<b>Campus:</b> São Bento do Sul	
<b>Nº Contrato:</b> nº xx/2022	
<b>Fiscalização do Contrato:</b>	
<b>Fiscal:</b>	
<b>Substituta da Fiscal:</b>	
<b>Empresa Contratada:</b>	
<b>Mês de referência:</b>	
Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos	
<b>Descrição</b>	<b>Pontuação (0 a 10)</b>
1. Pontualidade no fornecimento das refeições	
2. Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

3. Higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete	
4. Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários (as)	
5. Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado	
<b>Pontuação Média</b>	

#### 4. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

4.1 A média total das pontuações atribuídas aos serviços prestados seguirão a seguinte relação:

Média total de pontuação:	Média do formulário A + Média do formulário B + Média do formulário C
---------------------------	---

4.2 Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total média do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade dos serviços	Pagamento devido
De 9,1 a 10 pontos	0% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Bento do Sul
De 8,1 a 9 pontos	1% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Bento do Sul
De 7,1 a 8 pontos	2% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Bento do Sul
De 6,1 a 7 pontos	3% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Bento do Sul
De 5,1 a 6 pontos	5% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Bento do Sul

	refeições pelo Campus São Bento do Sul
Abaixo de 5,1 pontos	10% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Bento do Sul e recomenda-se a abertura de processo administrativo para apuração das medidas cabíveis.

**4.3** Caso, no mês da avaliação, não haja nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Bento do Sul, o percentual de desconto será aplicado no mês subsequente ou quando houver subsídio.

**4.4** Os descontos não aplicados nos meses anteriores por falta de fatura serão acumulados aos descontos das medições subsequentes.

**4.5** A avaliação com pontuação média abaixo de 5,1 pontos, por 3 (três) meses consecutivos ou 5 (cinco) vezes alternadas no prazo de 12 (doze) meses, poderá ensejar em rescisão do contrato.

São Bento do Sul, xx/xx/2022  _____ <b>Preposto da Empresa</b>	São Bento do Sul, xx/xx/2022  _____
	São Bento do Sul, xx/xx/2022  _____



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense

---

## ANEXO XI

MODELO DECLARAÇÃO DE VISTORIA

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

*(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO E INDIVIDUAL PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA)*

### DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no pregão eletrônico nº \_\_\_\_\_/2022 – UASG 158125, que a empresa (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), inscrita no CNPJ/MF sob nº (xx.xxx.xxx/xxxx-xx), sediada na (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), representada pelo sr. (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), vistoriou as áreas do Instituto Federal Catarinense - *Campus* São Bento do Sul onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

São Bento do Sul, (XX) de (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) de 20xx.

---

SERVIDOR DO ÓRGÃO

Declaro que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo sido fornecidas as informações e esclarecimentos inerentes a esta vistoria, por mim solicitados.

---

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

NOME: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

CÉDULA DE IDENTIDADE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

São Bento do Sul, (XX) de (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) de 20xx.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense

---

## ANEXO XI

### MODELO DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

(Processo Administrativo n.º 23821.000590/2022-26)

*(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO E INDIVIDUAL PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA)*

### DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Declaro que a empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CNPJ xx.xxx.xxx/xxxx-xx, optou por não vistoriar os locais do IFC *Campus* São Bento do Sul de execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico \_\_\_\_/2022 – UASG 158125, estando ciente das especificações técnicas e todas as demais exigências para a realização dos serviços licitados, não podendo alegar desconhecimento das condições de operação e realização dos mesmos.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA  
NOME: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)  
CÉDULA DE IDENTIDADE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

São Bento do Sul, (XX) de (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) de 20xx.