



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 214/2022

(Processo Administrativo n.º 23474.001076/2022-03)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO, sobre o cardápio mínimo, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Percentual mínimo de desconto
1	Percentual de Desconto sobre o cardápio mínimo, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama	4,57%

1.2 O objeto da licitação tem a natureza de concessão onerosa.

1.3 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze), 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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A instalação da cantina justifica-se pela necessidade em atender à demanda de alunos, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento do Campus Ibirama (matutino, vespertino e noturno), dotando a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários. O Campus Ibirama apresenta uma clientela para os serviços da cantina de aproximadamente 60 servidores e 400 alunos, nos turnos matutino, vespertino e noturno.

2.2 Sabemos que a incidência da obesidade, dentre outras doenças crônicas e degenerativas vêm aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada, e que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável. Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva e de oferta de alimentos mais saudáveis, orgânicos e ricos em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

2.3 A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na saúde



daquela. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: escola, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável.

2.4 Outro fator importante que a cantina atenderia são os pedidos dos pais de alunos. Estes, por serem menores de idade, e por passarem o dia inteiro estudando no integrado, gostariam muito de ter essa opção de alimentação, que facilitaria o dia a dia das famílias..

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO, sobre o cardápio mínimo, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama.

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

4.1 A contratação de empresa para fornecimento de lanches, com concessão de área administrativa de uso de bem público na forma onerosa, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005

4.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

4.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Cessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade 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 os documentos padrão de habilitação 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.



5.2 Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

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

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

6.1 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 08:30 às 11:30 e das 13:30 às 16:30, a ser agendada através do e-mail compras@ibirama.ifc.edu.br.

6.1.1 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.

6.2 A vistoria é facultada ao licitante. Caso opte em não vistoriar o local deverá apresentar, na fase de Habilitação da Sessão Pública do Pregão Eletrônico, Declaração de Não vistoria, concordando com todas as informações técnicas e condições apresentadas no Edital e seus anexos.

6.3 A não realização da vistoria, quando facultativa, 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.

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

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 A concessão onerosa de espaço para serviços de Cantina no IFC – Campus Ibirama, será executado conforme discriminado abaixo:

- a) Área interna: 41,08 m²;
- b) Horário de Funcionamento: 07h00min às 22h00min, de segunda a sexta-feira (compatível com o horário de funcionamento do IFC - Campus Ibirama, podendo sofrer ajustes, desde que previamente autorizado pela Direção do Campus);
- c) Clientela aproximada: 60 servidores e 400 alunos;
- d) Concessionária poderá servir almoço, desde que observado os termos deste Termo de Referência e com prévia autorização da Direção do Campus;
- e) Serão disponibilizados para uso da CESSIONÁRIA os equipamentos listados abaixo:
 - Bancada em granito;
 - Coifa Industrial;
 - Exaustores para ventilação mecânica.
- 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

7.2 Os serviços serão prestados no espaço físico destinado para funcionamento da cantina do IFC – Campus Ibirama, localizado a Rua Getúlio Vargas, 3006, Bairro Bela Vista, Cidade de Ibirama/SC, CEP 89140-000.

7.3 A qualidade dos alimentos e lanches ofertados na cantina do IFC - Campus Ibirama 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".

7.4 Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

- a) bebidas com quaisquer teores alcoólicos;
- 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.

7.5 A CESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo composto de:

Item	Unidade	Descrição	Frequência de Oferta	Preço Unitário Máximo (R\$) já com o desconto
01	Copo 180ml	Café coado pequeno - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	R\$ 2,70
02	Copo 280ml	Café coado médio - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	R\$ 4,44
03	Copo 180ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 3,05
04	Copo 280ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 4,47
05	Copo 180ml	Chá - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 2,26
06	Copo 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 3,65
07	Copo	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite	Diário	R\$ 5,63



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	280ml	semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.		
08	Garrafa pet 500ml	Água mineral com gás	Diário	R\$ 2,76
09	Garrafa pet 500ml	Água mineral sem gás	Diário	R\$ 2,36
10	Copo 300ml	Água de Coco	Diário	R\$ 3,69
11	Copo 300ml	Vitamina de frutas - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 7,23
12	Copo 300ml	Suco de laranja natural - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 5,59
13	Copo 300ml	Suco de limão natural - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 5,59
14	Copo 300ml	Suco de uva integral - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 5,43
15	Copo 300ml	Suco de fruta polpa - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 5,67
16	Copo 170g	logurte Natural	Diário	R\$ 2,41
17	Garrafa 180ml	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Diário	R\$ 2,40
18	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com manteiga	Diário	R\$ 2,51
19	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g)	Diário	R\$ 6,50
20	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	Diário	R\$ 7,41
21	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvioho (de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 10,11
22	Unidade	Sanduiche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	R\$ 6,27
23	Unidade	Sanduiche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	R\$ 6,50
24	Unidade	Sanduiche Integral Peito de Peru - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 6,86



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

25	Unidade	Sanduíche Natural Integral Vegetariano - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com queijo de origem vegetal, rúcula (15g), cenoura (10g), tomate seco (20g) e azeite de oliva	Diário	R\$ 6,85
26	Unidade 80g	Pão de Queijo	Diário	R\$ 3,06
27	Unidade 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	Diário	R\$ 5,63
28	Fatia 100g	Quiche - massa integral, recheios variados (brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 5,64
29	Unidade 100g	Esfiha de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 6,03
30	Unidade 100g	Esfiha de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 6,03
31	Unidade 100g	Esfiha de pizza - massa assada com recheio de peito de frango ou peru, queijo, tomate e orégano (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 6,03
32	Unidade 100g	Pastel assado de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 5,86
33	Unidade 100g	Pastel assado de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 5,86
34	Unidade 100g	Pastel assado integral de palmito - massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 5,95
35	Unidade 100g	Pastel assado integral de vegetariano - massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 5,95
36	Unidade 100g	Pastel assado integral de ricota e tomate seco - massa assada integral com recheio de queijo minas ou ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 5,86
37	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	Diário	R\$ 5,51
38	Copo 500ml	Salada de frutas com iogurte e granola sem açúcar - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi) Adicional de iogurte, mel, canela e granola (300ml de frutas e 200ml de acompanhamentos a escolha do cliente)	Diário	R\$ 13,23
39	Porção aprox. 100g	Frutas in natura (da época) - porção de dois tipos de frutas da estação, podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui entre outras	Diário	R\$ 1,34
40	Pacote 40g	Chips de banana ou maçã crocante sem adição de açúcar	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 3,88
41	Pacote 60g	Biscoito caseiro (diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional) sem recheio e sem cobertura	Diário	R\$ 1,88



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

42	Pacote 60g	Biscoito salgado integral sem recheio e sem cobertura	Diário	R\$ 1,87
43	Pacote 50g	Biscoito ou rosca salgado e/ou doce, de polvilho (sem glúten) sem recheio e sem cobertura	Diário	R\$ 6,52
44	Pacote 200g a 350g	Biscoito sequilhos (biscoito de amido de milho, sem glúten) sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 8,20
45	Fatia 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	Diário	R\$ 3,77
46	Fatia 100g	Bolo integral de banana com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 4,35
47	Fatia 100g	Bolo integral de maçã com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 4,69
48	Unidade 25g a 35g	Barra de cereal, diversos sabores, sem adição de açúcar	Diário	R\$ 1,70
49	Unidade 25g a 35g	Barra de cereal diet, diversos sabores, sem recheio e sem cobertura	Diário	R\$ 2,01
Valor total estimado				R\$ 249,28

Orientações à CESSIONÁRIA:

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

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.

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.

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.

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).

- 0.1. Os produtos que compõe o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e da qualidade.
- 0.2. Sempre que possível os itens do cardápio deverão contemplar opções Diet, Light, Integral, sem glúten e sem lactose.
- 0.3. A CESSIONÁRIA poderá oferecer outro produto, relacionado com a atividade fim, desde que seja autorizado previamente pelo IFC – Campus Ibirama.
- 0.4. O IFC – Campus Ibirama poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.



- 0.5. A contratada deve utilizar as instalações cedidas pelo IFC – Campus Ibirama exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 0.6. 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 Ibirama.
- 0.7. 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.
- 0.8. 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:

1. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:

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

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

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

2. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, mesas e cadeiras suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário.

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

9.3 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 Ibirama.

9.4 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.

9.5 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,
- i) fogão
- j) expositor quente

9.5.1 Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do IFC – Campus Ibirama.

9.5.2 A CESSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de por em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no IFC – Campus Ibirama ou em áreas externas.

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

3. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

3.2. O espaço destinado a Cantina possui uma área total de 41,08 m².

3.3. O critério de julgamento da licitação deverá ser pelo MAIOR DESCONTO sobre o cardápio mínimo apresentado no item 7.6 deste Termo de Referência.

3.4. 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.

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

3.6. 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.

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

10.7.1 Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 920,00 (Novecentos e vinte reais).

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



10.7.3 Taxa anual de recolhimento de lixo: será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à contratada, e, em 2022, corresponde a R\$ 1,55 (fração ideal de 0,72% do valor total pago pela Administração, correspondente à área).

10.7.3.1 Em havendo prorrogações contratuais, a taxa de recolhimento de lixo será sempre incluída na primeira GRU posterior a prorrogação contratual, e corresponderá a fração ideal do último pagamento realizado pela Administração para essa taxa.

3.8. 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. 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.

3.9. 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.

3.10. 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 Ibirama 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.

3.11. Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) 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.

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

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

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

3.15. A empresa Cessionária será responsável pela vigilância da área de concessão devendo cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFC - Campus Ibirama isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

3.16. Acerca da execução dos serviços, esclarecesse que:

10.16.1 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.

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



10.16.3 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.

10.16.4 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.

10.16.5 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).

10.16.6. 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).

3.17. 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 dos mesmos.

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

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

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

4. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

4.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

4.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;



- 4.3. 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;
- 4.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Cessionária, tais como:
 - 4.4.1 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;
 - 4.4.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Cessionária;
 - 4.4.3 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.
- 4.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 4.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 4.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Cessionária;
- 4.8. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando cessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

5. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 5.1. 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;
- 5.2. 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;
- 5.3. 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 cedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 5.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 5.5. 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 cedente, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

- 5.6. 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 cedente;
- 5.7. 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.
- 5.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela cedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 5.9. Paralisar, por determinação da cedente, 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.
- 5.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 5.11. 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.
- 5.12. 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.
- 5.13. Submeter previamente, por escrito, à cedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 5.14. 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;
- 5.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.16. 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.
- 5.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 5.18. 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.
- 5.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da cedente;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

- 5.20. 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;
- 5.21. 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;
- 5.22. Apresentar à Cedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 5.23. 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;
 - d) Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados a CEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente concessão;
 - 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.
- 5.24. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 5.25. 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;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

- 5.26. Relatar à Cedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 5.27. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 5.28. Quanto à utilização dos empregados é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:
- a) Manter vínculo empregatício com todos os funcionários que prestarem serviço na cantina do IFC – Campus Ibirama;
 - 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;
 - 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;

5.29. 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;
- b) Permitir ao fiscal do contrato, Diretores e àqueles a quem o IFC – Campus Ibirama formalmente indicar, acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados;
- c) Comunicar ao IFC – Campus Ibirama, 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;

5.30. 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 Ibirama 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;

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;

5.31. 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 Ibirama, para que seja regularizado junto aos órgãos competentes;

b) Apresentar mensalmente, a unidade fiscalizadora, os comprovantes de pagamento da água e luz.

5.32. 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, garantindo um desconto Global em percentual igual ou superior ao estipulado no edital;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

- 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 pré-definida 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 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 "self-service", 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.

5.33. 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 n° 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 n° 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. A cantina 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 Ibirama: 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 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).

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 vermificada, 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.

5.34. 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.



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

- 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 Ibirama, 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.

5.36. 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 lavagem 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 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.

5.37. 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;

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 Ibirama 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.

5.38. 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. O horário de funcionamento será de acordo com o estabelecido em cada item nas especificações conforme o item 03 deste Termo de Referência.

5.39. A atividade da Cessionária terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do Campus do IFC – Campus Ibirama;

5.40. Determina-se que os horários executados pelo Campus, em período de férias, possam ter compatibilidade com os realizados pela CESSIONÁRIA, devendo o Fiscal do Contrato comunicar com antecedência eventual mudança de horário de funcionamento do Campus. Este horário especial poderá ser utilizado para a garantia de férias de seus funcionários.

5.41. Acerca das Preparações Ofertadas e Cardápio Mínimo, a cessionária deverá:

12.41.1 A qualidade dos alimentos e lanches ofertados na cantina escolar do IFC – Campus Ibirama seguirá as diretrizes estabelecidas neste Edital e seus anexos;

12.41.2 Os preços dos itens dos cardápios mínimo e complementar deverão observar os preços de mercado apurados periodicamente pelo IFC, devendo ser aplicado, sobre o cardápio mínimo,



item a item, o mesmo desconto global mencionado no item 12.41.3, e sobre o cardápio complementar, deverá ser observado o item 12.41.5.

12.41.3 CESSIONÁRIA deverá indicar o desconto Global a ser aplicado no Cardápio Mínimo do Campus, aceitando-se somente duas casas decimais após a vírgula, em percentual igual ou superior ao mínimo do edital. Este desconto será de exclusiva e total responsabilidade da CESSIONÁRIA, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração, seja para mais ou para menos, ou alterar os itens disponíveis no Cardápio Mínimo;

12.41.4 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 seja então contemplado no Cardápio Complementar, para que a Administração proceda com a pesquisa de mercado desses itens, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

12.41.5 Os itens disponíveis no Cardápio Complementar poderão ser comercializados após a aplicação do percentual de desconto mínimo de 10% (dez por cento).

12.41.6 Para as cantinas que oferecem almoço e/ou jantar do tipo "prato feito" ou "selfservice", orienta-se estruturar o cardápio mínimo da seguinte forma:

a) Saladas: fornecer diariamente 3 opções (alternar entre folhosos verdes, tomate, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão de bico, dentre outras opções).

b) Acompanhamentos: fornecer diariamente arroz (dispor de arroz branco e arroz integral) e feijão (preparado sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo; alternar entre feijão branco, preto, vermelho, carioca e lentilha). Preparações contendo arroz ou feijão poderão ser servidas de forma adicional. Farofa poderá ser servida de forma adicional.

c) Guarnição: fornecer diariamente uma preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, etc.).

d) Prato principal: fornecer diariamente uma opção de carne e uma opção vegetariana (ex.: almôndegas de grão de bico, hambúrguer de lentilha, omelete e preparações com ovos; etc. - atentar para preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias.

e) Sobremesa: fornecer diariamente 1 porção fruta (variar entre frutas cítricas, mamão, melancia, melão, abacaxi, dentre outras opções; alternativamente, pode ser servida salada de frutas, sem adição de açúcar).

f) Sugere-se disponibilizar, adicionalmente, condimentos (ex.: azeite de oliva extravirgem, vinagre, aceto balsâmico, pimenta, sal iodado, etc.) e sementes (ex.: linhaça, gergelim, quinoa, girassol, etc.), para consumo opcional.



12.41.6.1 O disposto no item 12.4.6 apresenta orientação do mínimo a ser ofertado em cada refeição, de forma genérica, sem marcação de dia ou quantidade, especificações estas que devem ser apresentadas em cardápio elaborado por nutricionista responsável pela CESSIONÁRIA, em caso de oferta de almoço e/ou jantar.

12.41.6.2 Os cardápios diários deverão ter preparações variadas, de forma a garantir a boa aceitabilidade, ficando a critério da CESSIONÁRIA incrementar o cardápio, desde que não deixe de atender nenhuma das recomendações mínimas de composição. Recomenda-se a que não sejam ofertadas frituras.

12.41.7 A CESSIONÁRIA que oferecer almoço e/ou jantar deverá possuir nutricionista responsável técnico comprovadamente registrado em seu quadro funcional, responsável por todas as atividades técnicas inerentes ao serviço de alimentação."

5.42. Os estabelecimentos são convidados a se tornarem Educadores em potencial na área de Saúde, Alimentação e Nutrição e dessa forma, poderão fixar um mural de 1 m², em local próprio e visível, divulgando informações pertinentes aos assuntos relacionados a esses temas, ao cardápio disponível, a tabela de preços, dentre outros de interesse da comunidade escolar.

5.43. O estabelecimento comercial deve valorizar os produtos que está ofertando, tornando-os mais aceitos e consumidos pela clientela atingida e ainda, atuar como Promotores das Diretrizes da Alimentação Saudável na Escola, como proposto na Portaria Interministerial nº 1.010 08/05/06. Dessa maneira, sugere-se que o mural seja ludicamente utilizado, com propagandas e pôster dos alimentos disponíveis, podendo ter a própria parceria a instituição e que se desenvolva a fim de propor receitas mais atrativas e saudáveis, a serem incluídas no cardápio. Destaca-se também a importância de que se realize um questionário de avaliação do atendimento pela clientela, procurando captar as sugestões e as opiniões que merecem aplicabilidade no espaço da cantina.

5.44. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a cessionária deverá adotar as seguintes providências:

12.44.1 A cessionária deverá:

a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.

a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;



b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.”

12.44.2. São proibidas, à cessionária, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

- lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

- queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;

- outras formas vedadas pelo poder público.”

12.44.3. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

5.45. Ao participar do presente certame, a cessionária assume que tem pleno conhecimento e cumprirá o disposto nas normativas vigentes referentes aos serviços de alimentação, chamando atenção para as normativas sanitárias, tais como a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, a Resolução RDC ANVISA nº 275/2002 e outras, também de âmbito estadual e municipal.



6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

7.1. 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.

8. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. 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.

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

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

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. O representante da cedente 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.

8.7. 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.

8.8. 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.



8.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo II, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a 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.

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

8.10. 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.

8.11. 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.

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

8.13. 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.

8.14. 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 no ato convocatório.

8.15. 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.

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

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

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



9. DO PAGAMENTO

9.1. 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. 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. REAJUSTE

17.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.1.1 Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) 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.

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

17.3 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o cedente pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.4 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.5 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.

17.6 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.

17.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:

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

19.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;



19.1.4 comportar-se de modo inidôneo; ou

19.1.5 cometer fraude fiscal.

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

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

19.2.2 Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

19.2.3 Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

19.2.5.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

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

19.3 As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
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
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 cedente, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
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

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

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

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

19.5.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



19.6 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.

19.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à cedente 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.

19.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8 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.

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

19.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se 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.

19.11 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.

19.12 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.

19.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

20.2 Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

20.4.1 Valor Global: R\$ 261,22 (Duzentos e sessenta e um reais e vinte e dois centavos), correspondente ao valor total do cardápio mínimo, aplicado o percentual de desconto mínimo.

20.4.2 Valores unitários: conforme item 7.6 deste edital (devem ser inferiores ao valor do item 7.6 aplicado o percentual de desconto mínimo: 4,57%).

20.5 O critério de julgamento da proposta é o maior percentual de desconto sobre o cardápio mínimo.

20.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

Ibirama, 22 de setembro de 2022

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Sonia Schappo Imhoff
Diretora de Ensino Pesquisa e Extensão
IFC Campus Ibirama

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Eduardo Stahnke
Coordenador Geral de Ensino

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, aprova o presente Termo de Referência/Projeto Básico para procedimento licitatório dispensável.

Ibirama, 22 de setembro de 2022.

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Douglas Hörner
Diretor Geral
IFC – Campus Ibirama



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 217/2022

(Processo Administrativo n.º 23474.001076/2022-03)

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL
CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA E A
EMPRESA**

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Ibirama, com sede na Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, Bairro Bela Vista, na cidade de Ibirama/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0009-33, 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 CEDENTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CESSIONÁRIA, 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 7.892, de 23 de janeiro de 2013, 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 Da *Dispensa de Licitação* nº 217/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m2, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO, sobre o cardápio mínimo, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao Termo de Referência da Dispensa de Licitação, identificada no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.



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

2.1.3 Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.4 Haja manifestação expressa da Cessionária informando o interesse na prorrogação;

2.1.5 Seja comprovado que a Cessionária mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2 A CESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS TAXAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

3.1.1 Taxa mensal de ocupação do espaço: será no valor de R\$ 920,00 (novecentos e vinte reais), conforme Laudo de Avaliação para determinação do valor locatício de mercado elaborado pela Engenharia da Reitoria deste Instituto Federal Catarinense.

3.1.2 Taxas de consumo de energia elétrica e de água: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia e de água instalados na área destinada para a Cantina.

3.1.3 Taxa anual de recolhimento de lixo: será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à contratada, e, em 2022, corresponde a R\$ 1,55 (fração ideal de 0,72% do valor total pago pela Administração, correspondente à área).

3.1.3.1 Em havendo prorrogações contratuais, a taxa de recolhimento de lixo será sempre incluída na primeira GRU posterior a prorrogação contratual, e corresponderá a fração ideal do último pagamento realizado pela Administração para essa taxa.

3.2 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. 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.

3.3 Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) 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.



3.4 Caso pagamento do aluguel e das taxas não sejam efetuados até o quinto dia útil do mês seguinte, será cobrada multa de 2% ao mês e juros de mora de 1% ao mês.

3.5 A contratada deverá 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.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO DO CARDÁPIO MÍNIMO

4.1 A CESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo composto de:

Item	Unidade	Descrição	Frequência de Oferta	Preço Unitário Máximo (R\$)
01	Copo 180ml	Café coado pequeno - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	
02	Copo 280ml	Café coado médio - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	
03	Copo 180ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
04	Copo 280ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
05	Copo 180ml	Chá - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
06	Copo 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
07	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
08	Garrafa pet 500ml	Água mineral com gás	Diário	
09	Garrafa pet 500ml	Água mineral sem gás	Diário	
10	Copo 300ml	Água de Coco	Diário	
11	Copo 300ml	Vitamina de frutas - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
12	Copo 300ml	Suco de laranja natural - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
13	Copo	Suco de limão natural - Observação: não	Diário	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	300ml	adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.		
14	Copo 300ml	Suco de uva integral - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
15	Copo 300ml	Suco de fruta polpa - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
16	Copo 170g	logurte Natural	Diário	
17	Garrafa 180ml	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Diário	
18	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com manteiga	Diário	
19	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g)	Diário	
20	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	Diário	
21	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvioho (de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
22	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	
23	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	
24	Unidade	Sanduíche Integral Peito de Peru - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
25	Unidade	Sanduíche Natural Integral Vegetariano - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com queijo de origem vegetal, rúcula (15g), cenoura (10g), tomate seco (20g) e azeite de oliva	Diário	
26	Unidade 80g	Pão de Queijo	Diário	
27	Unidade 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	Diário	
28	Fatia 100g	Quiche - massa integral, recheios variados (brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
29	Unidade 100g	Esfiha de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	
30	Unidade 100g	Esfiha de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	
31	Unidade 100g	Esfiha de pizza - massa assada com recheio de calabresa, peito de frango ou peru, queijo,	De acordo com a deman-	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

		tomate e orégano (recheio mínimo de 60g)	da e interesse do Campus	
32	Unidade 100g	Pastel assado de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	
33	Unidade 100g	Pastel assado de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	
34	Unidade 100g	Pastel assado integral de palmito - massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
35	Unidade 100g	Pastel assado integral de vegetariano - massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
36	Unidade 100g	Pastel assado integral de ricota e tomate seco - massa assada integral com recheio de quijo minas ou ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
37	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	Diário	
38	Copo 500ml	Salada de frutas com iogurte e granola sem açúcar - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi) Adicional de iogurte, mel, canela e granola (300ml de frutas e 200ml de acompanhamentos a escolha do cliente)	Diário	
39	Porção aprox. 100g	Frutas in natura (da época) - porção de dois tipos de frutas da estação, podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui entre outras	Diário	
40	Pacote 40g	Chips de banana ou maçã crocante sem adição de açúcar	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
41	Pacote 60g	Biscoito caseiro (diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional) sem recheio e sem cobertura	Diário	
42	Pacote 60g	Biscoito salgado integral sem recheio e sem cobertura	Diário	
43	Pacote 50g	Biscoito ou rosca salgado e/ou doce, de polvilho (sem glúten) sem recheio e sem cobertura	Diário	
44	Pacote 200g a 350g	Biscoito sequilhos (biscoito de amido de milho, sem glúten) sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
45	Fatia 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	Diário	
46	Fatia 100g	Bolo integral de banana com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
47	Fatia 100g	Bolo integral de maçã com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	
48	Unidade	Barra de cereal, diversos sabores, sem adição	Diário	

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Ibirama

CNPJ: 10.635.424/0009-33

Rua Getúlio Vargas, 3006 – Bela Vista

89140-000 – Ibirama (SC)

Fone: (47) 3357-6210

www.ibirama.ifc.edu.br



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	25g a 35g	de açúcar		
49	Unidade 25g a 35g	Barra de cereal diet, diversos sabores, sem recheio e sem cobertura	Diário	
			Valor total	
Orientações à CESSIONÁRIA: 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. 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. 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. 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. 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).				

4.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação..

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1 O prazo para pagamento à CEDENTE e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

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

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA CESSIONÁRIA

9.1 As obrigações da CEDENTE e da CESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1 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;

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

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

11.2 A CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.3.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.3.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.3.3 Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1 É vedado à CESSIONÁRIA:

12.1.1 Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2 Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

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

13.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, desde que haja consentimento expresso da concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1 Os casos omissos serão decididos pela CEDENTE, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Subseção Judiciária de Rio do Sul/SC - 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 CEDENTE

Representante legal da CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:



ANEXO II

IMR – Índice de Medição de Resultados

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 214/2022

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

Processo Administrativo n.º 23474.001076/2022-03

Item	Descrição
1. Finalidade	Garantir a correta utilização do espaço cedido para a administração da cantina e da prestação dos serviços de fornecimento de refeições
2. Meta a cumprir	Atender às obrigações contratuais, conforme condições e exigências do Termo de Referência, com excelência na prestação dos serviços contratados
3. Instrumento de medição	Avaliação do Fiscal do Contrato por meio de observações próprias e das demais pessoas que frequentem o IFC – Campus Ibirama
4. Forma de acompanhamento	Vistoria na cantina e relatos dos usuários do espaço. Acompanhamento do fornecimento das refeições
5. Periodicidade	Aleatória, podendo ocorrer várias vezes por dia, conforme a necessidade
6. Mecanismo de cálculo	Cada infração corresponde a um determinado grau que por sua vez consta o respectivo percentual a ser ajustado, conforme tabela n.º1
7. Início da vigência	Data da assinatura do contrato
8. Faixas de ajuste no pagamento	Conforme Tabela n.º 1
9. Observações	A empresa será comunicada por escrito da referida infração, e o percentual será acrescido da GRU de aluguel a ser emitida, sendo que o pagamento realizado demonstra a concordância da empresa para com o fato gerador O valor do ajuste será dobrado caso haja reincidência relacionada sobre o mesmo item em um prazo de 30 dias Caso a infração venha a atingir mais de um item da tabela, será validada a de maior valor

Tabela n.º 1 – Faixas de ajuste

Grau	Correspondência - Ajuste sobre o valor mensal a ser pago
01	0,25% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato
02	0,50% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato
03	1,0% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

04	2,5% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato
05	5,0% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato

Tabela n.º 2: Infrações

Item	Descrição	Grau	Total de infrações no mês
2	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, como por exemplo, toucas, luvas e jalecos	3	
3	Resultado ineficiente da prestação do serviço, condicionada à verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência	1	
4	Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários	1	
5	Não funcionamento em dias letivos (sem justificativa aceita pelo fiscal do contrato)	2	
6	Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO	2	
7	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal	4	
8	Não ofertar algum dos produtos constantes do cardápio mínimo (cada semana uma ocorrência)	1	
9	Fornecer itens que não estiverem previamente autorizados	3	
10	Fornecer itens com valores superiores ao máximo permitido	2	
11	Deixar de cumprir quaisquer obrigações constantes no Edital e seus Anexos, não previstas nesta tabela	3	
12	Deixar de entregar documentação dentro do prazo e condições previstas no Edital e anexos (por dia de atraso)	4	
13	Deixar de ressarcir à CONCEDENTE, no prazo contratual, o valor referente às despesas de água e energia (por dia de atraso)	5	
14	Não pagar o aluguel na data prevista em contrato (por dia de atraso)	5	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

ANEXO III

MODELO QUESTIONÁRIO SATISFAÇÃO DOS CONSUMIDORES DIRETOS

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 214/2022
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA
Processo Administrativo n.º 23474.001076/2022-03

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DA CANTINA - IFC CAMPUS IBIRAMA

Assinale com X a sua resposta:

Ocupação no IFC Campus Ibirama:

() Estudante () Técnico Administrativo () Docente

Faixa etária:

() Até 20 anos () 21-25 anos
() 26-30 anos () 31-35 anos
() 36-40 anos () Acima de 40 anos

Sexo:

() Feminino () Masculino

Com que frequência costuma consumir os lanches vendidos na cantina?

() Todos os dias () 3-4 dias na semana
() 1-2 dias na semana () Raramente
() Nunca

Avalie o grau de satisfação quanto aos lanches que costuma consumir na cantina:

Lanche	Muito Satisfeito	Satisfeito	Insatisfeito	Muito Insatisfeito	Nunca consumo
Cafés/chás/chocolates quentes/frios					
Sucos/vitaminas/iogurtes					
Sanduíches quentes/frios					
Salgados Assados					
Saladas de Frutas/frutas					
Biscoitos/Bolos					
Outros:					

Avalie o seu grau de satisfação quanto os seguintes aspectos relacionados à cantina:

Aspecto	Muito Satisfeito	Satisfeito	Insatisfeito	Muito Insatisfeito	Nunca consumo
Variedade dos lanches					
Sabor dos lanches					
Qualidade dos lanches					



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

Atendimento					
-------------	--	--	--	--	--

Alguma vez presenciou situação pouco higiênica na cantina?

() Não

() Sim. Qual? _____