



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

## INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CAMBORIÚ

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2022

(Processo Administrativo n.º 23350.003342/2022-21)

Torna-se público que o INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CAMBORIÚ, por meio Da Coordenação de Licitações e Contratos, sediado na Rua Joaquim Garcia S/n, Centro, Camboriú, SC, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento maior desconto**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 21/11/2022

Horário: 09:00

UASG: 158125

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a Concessão onerosa de uso do espaço físico, com área total de 142,95m<sup>2</sup>, 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 Camboriú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. Caberá à empresa CESSIONÁRIA recolher a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório dos seguintes taxas:
  - 1.2.1 Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 100,00 (Cem reais).
  - 1.2.2 Taxa de consumo de energia elétrica: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia instalados na área destinada para a Cantina.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço/menor desconto GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4. A licitação será formada por um único grupo, composto por 30 (trinta) itens que formam o cardápio mínimo que deverá ser ofertado na Cantina, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 1.5. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), “SIASG” ou outro documento, prevalecerá a descrição



deste Edital.

## **2. DO CREDENCIAMENTO**

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

2.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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

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

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

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

## **3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

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

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

3.1.2 Para todos os itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº



8.666, de 1993;

3.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

3.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

3.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

3.2.9 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

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

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

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

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

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

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

3.5.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.5.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.



3.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

3.5.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



---

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

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

5.1.1 valor global dos lances, com no máximo duas casas decimais;

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

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CESSIONÁRIA.

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

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

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

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

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

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

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

5.6 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o



---

compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

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

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

5.10 Os preços finais, após aplicação do percentual de desconto ofertado, não poderão ultrapassar o valor unitário máximo de cada item definido no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- 6.4.1 O lance deverá ser ofertado pelo maior percentual de desconto sobre os lanches.
- 6.5 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.6 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.7 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,1% (zero vírgula um por cento)**.
- 6.8 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.10 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.12 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 6.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.17 **O critério de julgamento adotado será o maior desconto**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.19 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



- 
- 6.20 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.21 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.22 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.23 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.24 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.25 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 6.25.1 prestados por empresas brasileiras;
  - 6.25.1.1 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 6.25.2 prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 6.26 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 6.27 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 6.27.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 6.27.2 pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 6.28 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.29 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

- 7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado



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

para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

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

7.3 A Planilha de preços com desconto deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de **2:00h** (duas horas), contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor (desconto) e contendo apenas duas casas decimais, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

7.3.1 Os preços finais, após aplicação do percentual de desconto ofertado, não poderão ultrapassar o valor unitário máximo de cada item definido no Termo de Referência.

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

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

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

7.5.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

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

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

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

7.5.4.1.2 apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

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



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

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

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

7.10 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02:00 (duas horas), sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## 8 .DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

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

8.1.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

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

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

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



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

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

8.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02:00. (duas) horas, sob pena de inabilitação.

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

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

8.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

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

#### **8.8 Habilitação jurídica:**

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

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

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

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

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



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

---

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

### **8.9 Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.9.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.9.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

### **8.10 Qualificação Econômico-Financeira:**

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

### **8.11 Qualificação Técnica:**

8.11.1 Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que registre a capacidade da empresa para executar serviços na área de alimentação;



8.11.2 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme **Anexo III** do presente edital

8.11.2.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CEDENTE.

8.11.2.2 A vistoria deverá ser agendada via e-mail [compras.camboriu@ifc.edu.br](mailto:compras.camboriu@ifc.edu.br) e deverá ser realizada até 1 (um) dia útil antes da data de abertura da sessão pública deste certame.

8.11.2.3 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.

8.11.2.4 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.

8.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

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

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

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



8.15 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

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

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

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

## **9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**9.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2:00 (duas horas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

**9.1.2.** apresentar a planilha de formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor - desconto **conforme o modelo do ANEXO IV deste Edital;**

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

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

**9.2.1.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CESSIONÁRIA.

**9.3.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos, com no máximo duas casas decimais, e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

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

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



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

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

## **10 DOS RECURSOS**

**10.1.** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

## **11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**11.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

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

**11.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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



---

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

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

## **13 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO / SEGURO DOS BENS**

13.1 A CONTRATADA está obrigada a apresentar no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato de Concessão, seguro que garanta a área objeto da presente concessão, (seguro Contra Riscos Diversos).

13.1.1 O Seguro deverá incluir, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.

13.1.1.1 O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência deste Contrato de Concessão.

## **14 DO TERMO DE CONTRATO**

14.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

14.2.3 A assinatura poderá ser por meio de certificado digital emitido no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil, observados os padrões definidos por essa Infraestrutura, conforme Art. 6º do Decreto 8.539/2015.



14.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual e no termo de referência.

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

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

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

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

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

## **15 DO REAJUSTE**

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

## **16 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

## **17 DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA CESSIONÁRIA**

17.1 As obrigações da CEDENTE e da CESSIONÁRIA são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **18 DO PAGAMENTO**

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



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

---

## **19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

19.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

19.1.3 apresentar documentação falsa;

19.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.6 não mantiver a proposta;

19.1.7 cometer fraude fiscal;

19.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

19.3.2 Multa:

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

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

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

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

19.3.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

19.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação



perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados;

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

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

19.6 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.

19.7 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.

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

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

19.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

20.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [compras.camboriu@ifc.edu.br](mailto:compras.camboriu@ifc.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Joaquim Garcia S/N, Centro, Camboriú (SC), CEP 88340-055.

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



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

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

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

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

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

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

## **21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

21.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

21.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

21.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

21.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

21.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



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

---

21.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

21.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://dap.ifc.edu.br/category/licitacoes/pregao-eletronico/2022-pregao-eletronico/>, ou poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua. Joaquim Garcia S/N, – Camboriú (SC), nos dias úteis, no horário das 09h às 11h e das 14h às 16h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados. O Edital ainda poderá ser solicitado via e-mail [compras.camboriu@ifc.edu.br](mailto:compras.camboriu@ifc.edu.br)

21.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência e apêndice (ETP e anexos);

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

ANEXO III – Declaração de vistoria /Não Vistoria;

ANEXO IV – Modelo da Proposta de Preços;

ANEXO V – Modelo do Índice de Medição de Resultados;

ANEXO VI – Modelo do Questionário de Satisfação dos consumidores Diretos

**Camboriú, SC, 01 de novembro de 2022**

*(Assinado eletronicamente via SIPAC)*

**Marcel Amaral Daoud**

Diretor Geral - Substituto

IFC – Campus Camboriú



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

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CAMBORIÚ**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2022**  
**Processo Administrativo n.º 23350.003342/2022-21**

**ANEXO I**

**Minuta do TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

1.1 Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 142,95 m<sup>2</sup>, 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 Camboriú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Percentual mínimo de desconto
1	Percentual de Desconto sobre o cardápio mínimo (previsto no item 8.2 do termo de referência Anexo I do edital), com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú	0,00%

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 Camboriú (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 Camboriú apresenta uma clientela para os serviços da cantina de aproximadamente 250 servidores e 3.000 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.

2.5 As demais justificativas e a descrição da necessidade da concessão contam no ETP (Estudos Técnicos Preliminares – Apêndice I deste Termo de Referência).

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

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

### **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 pessoalidade e subordinação direta.

### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

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

5.1.1 Serão exigidos para fins de habilitação, atestado de capacidade técnica e declaração de vistoria (vide ANEXO III deste Edital)

5.1.1.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CEDENTE.

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



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

---

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. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Para a licitação em epígrafe, considerando as peculiaridades do objeto, foi consultado o GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS - 5ª EDIÇÃO / JULHO/2022

[https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/gncs\\_082022.pdf](https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/gncs_082022.pdf) e:

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

## 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, **de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 11:00 e das 13:30 às 16:00**, a ser agendada através do e-mail [compras.camboriu@ifc.edu.br](mailto:compras.camboriu@ifc.edu.br).

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

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

7.2 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 constantes no ANEXO III (opção 2), concordando com todas as informações técnicas e condições apresentadas no Edital e seus anexos.

7.3 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.

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

## 8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

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



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

- a) Área interna: 142,95 m<sup>2</sup>;
- b) Horário de Funcionamento: 07h00min às 21h30min, de segunda a sexta-feira (compatível com o horário de funcionamento do IFC - Campus Camboriú, podendo sofrer ajustes, desde que previamente autorizado pela Direção do Campus);
- c) Clientela aproximada: 300 servidores e 3.000 alunos;
  - d) Será disponibilizada para uso da CESSIONÁRIA a estrutura listada abaixo:
    - Pia com torneira
    - Balcão de cimento
  - e) Fornecimento pela Concessionária do material, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato.
  - f) Pagar mensal a despesa, incluindo os impostos, de consumo de energia elétrica, conforme leitura do medidor individualizado, constantes do espaço a ser concedido.
  - g) Cumprir as cláusulas estabelecidas no contrato.

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

Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

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

8.2 A CESSIONÁRIA **deverá manter um cardápio mínimo diário** composto de:

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA DE OFERTA	PREÇO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA (SOBRE ESTE VALOR DEVERÁ SER CALCULADO O PERCENTUAL DESCONTO)
1	Copo 280ml	Café coado - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar	DIÁRIO	R\$ 4,75



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

		refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte		
2	Copo 280ml	Café com leite - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	DIÁRIO	R\$ 5,25
3	Copo 180ml	Chá - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	DIÁRIO	R\$ 2,75
4	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	DIÁRIO	R\$ 6,00
5	Garrafa 500ml	Água mineral com gás	DIÁRIO	R\$ 3,50
6	Garrafa 500ml	Água mineral sem gás	DIÁRIO	R\$ 3,50
7	Caixinha 200ml	Água de Coco	DIÁRIO	R\$ 4,74
8	Garrafa 300ml	Suco de laranja integral, pasteurizado, natural, sem conservantes (Marca referência: Prat's, Longa Vita).	DIÁRIO	R\$ 6,99
9	Garrafa 300ml	Suco de uva integral - Observação: não adoçado. (Marca referência: Campo Largo, Delvalle)	DIÁRIO	R\$ 6,75
10	Garrafa 180ml	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	DIÁRIO	R\$ 4,99
11	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com manteiga	DIÁRIO	R\$ 4,00
12	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango/ ou presunto/ ou peru (20g) e queijo (20g)	DIÁRIO	R\$ 7,75
13	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango/ ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	DIÁRIO	R\$ 6,65
14	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvilho (de diferentes	DIÁRIO	R\$ 10,50



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

		recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g		
15	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango/ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	DIÁRIO	R\$ 8,00
16	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango/ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	DIÁRIO	R\$ 8,95
17	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\$ 11,57
18	Unidade aprox. 80g	Pão de Queijo	DIÁRIO	R\$ 3,74
19	Unidade aprox. 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	DIÁRIO	R\$ 8,08
20	Fatia aprox. 100g	Quiche - massa integral, recheios variados (brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes)	DIÁRIO	R\$ 8,50
21	Unidade aprox. 100g	Esfiha - massa assada com recheio (mínimo de 60g) - Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito.	DIÁRIO	R\$ 7,50
22	Unidade aprox. 120g	Mini Pizza – massa assada, recheios como: 4 queijos/ou calabresa/ou frango com requeijão	DIÁRIO	R\$ 8,99
23	Unidade aprox. 100g	Empada de Frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	DIÁRIO	R\$ 7,00
24	Unidade aprox. 100g	Pastel assado - massa assada com recheio (mínimo de 60g) - Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito.	DIÁRIO	R\$ 7,99
25	Unidade aprox. 130g	Enroladinho de Salsicha assado (Doguinho)	DIÁRIO	R\$ 8,00



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

26	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, sem adicional de açúcar)	DIÁRIO	R\$ 7,99
27	Pacote 80g	Biscoito caseiro (diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional) sem recheio e sem cobertura	DIÁRIO	R\$ 5,50
28	Pacote 80g	Biscoito salgado integral sem recheio e sem cobertura (Marca Referência: Clube Social)	DIÁRIO	R\$ 2,75
29	Pacote 80g	Biscoito ou rosca salgado e/ou doce, de polvilho (sem glúten) sem recheio e sem cobertura	DIÁRIO	R\$ 5,99
30	Fatia aprox. 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco/ou cenoura/ou laranja/ ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	DIÁRIO	R\$ 5,50
		<b>VALOR TOTAL DA CESTA R\$</b>	<b>R\$ 194,17</b>	

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).



8.2.1 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.

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

8.2.3 O IFC – Campus Camboriú poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

8.2.4 A contrata deve utilizar as instalações cedidas pelo IFC – Campus Camboriú exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

8.2.5 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 Camboriú.

8.2.6 A CESSIONÁRIA poderá oferecer outros produtos, relacionados com a atividade fim, desde que sejam autorizados previamente pelo IFC Campus Camboriú. Os valores praticados para estes produtos serão definidos pela Cessionária, buscando ofertar uma maior variedade de opções a comunidade acadêmica a preços justos. 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 análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

8.2.7 Conforme Lei estadual 12.061, o estabelecimento deverá colocar a disposição dos alunos, no cardápio complementar, diariamente, dois tipos de frutas sazonais, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos.

8.2.8 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.

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

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

## **9. 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 Camboriú.

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

9.6 Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do IFC – Campus Camboriú.

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

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

## **10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

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

10.2 O espaço destinado a Cantina possui uma área total de 142,95 m<sup>2</sup>.

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

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

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

10.6 A CESSIONÁRIA deverá garantir rígida observância dos aspectos higiênico-sanitários e das propriedades características dos alimentos, os quais deverão ser manipulados,



armazenados e distribuídos em condições seguras. A CESSIONÁRIA deverá seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE.

10.7 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\$ 100,00 (cem reais).

10.7.2 Taxas de consumo de energia elétrica: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia instalado na área destinada para a Cantina.

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

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

10.10 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.

10.11 A Taxa de energia elétrica será reajustada, com base no aumento praticado pelas concessionárias do referido serviço público.

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

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

10.14 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 Camboriú isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

10.15 Acerca da execução dos serviços:

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

10.15.2 É proibida a confecção de frituras.

10.15.3 As preparações e gêneros alimentícios deverão ser armazenados e expostos à venda devidamente protegidos de poeira, de pragas e vetores urbanos e de qualquer outro agente que possa contaminá-los ou



causar sua deterioração. A CESSIONÁRIA deverá observar as condições de temperatura adequadas à conservação de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.

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

10.15.5 Proibições no interior da Lanchonete:

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

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

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

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

10.17 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.

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

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

## **11. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

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

11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor 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;



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

11.3 Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4 Não praticar atos de ingerência na administração da Cessionária, tais como:

11.4.1 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;

11.4.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Cessionária;

11.4.3 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.

11.5 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.6 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Cessionária;

11.8 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.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

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

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

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

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

12.5 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão 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 Camboriú

---

- 12.6 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;
- 12.7 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.
- 12.8 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.
- 12.9 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.
- 12.10 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.11 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.
- 12.12 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.
- 12.13 Submeter previamente, por escrito, à cedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.14 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;
- 12.15 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.16 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.
- 12.17 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.18 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, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.



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

---

12.19 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da cedente;

12.20 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;

12.21 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;

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

12.23 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 efetuar-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, além de PIX, para receber dos alunos e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas.



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

12.25 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;

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

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

12.28 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 Camboriú;
- 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;

12.29 Quanto à fiscalização do contrato é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:



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

---

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

12.29 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 Camboriú 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;

12.30 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 Camboriú, para que seja regularizado junto aos órgãos competentes;

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

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

a) Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pelo IFC Campus Camboriú, garantindo um desconto Global em percentual igual ou superior ao estipulado no edital;

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 referida Cláusula 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 dos itens componentes do cardápio mínimo acontecerá somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Para que se proceda tal alteração a fiscalização verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços de mercado.

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, débito ou PIX 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 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;

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

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

12.32 Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme a Resolução – RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), a Portaria nº 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. A cantina 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 Camboriú: 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 büffet e à estufa, recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos;

g) 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;

h) 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;

i) 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;

j) 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 vermícida, de maneira a se obter a ampla higienização do



ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos;

o) Não é permitido nos procedimentos de higiene: Varrer a seco nas áreas de manipulação; usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos; reaproveitar embalagens de produtos de limpeza e utilizar álcool hidratado à 70% (setenta por cento) para higienização do ambiente;

p) A CESSIONÁRIA deve dispor de uma urna de sugestões afim de avaliar as críticas, elogios e sugestões de melhoria, devendo estar disponível para acesso aos fiscais de contrato.

#### 12.33 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 (exceto aqueles permitidos por lei) nas dependências e arredores da cantina.

#### 12.34 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 Camboriú, quando os Campus realizam a coleta seletiva do lixo.
- f) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

#### 12.35 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.

#### 12.36 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 Camboriú 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.

12.37 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 referido item deste Termo de Referência.

12.38 A atividade da Cessionária terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do Campus do IFC – Campus Camboriú;

12.39 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.

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



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

---

- a) A qualidade dos alimentos e lanches ofertados na cantina escolar do IFC – Campus Camboriú seguirá as diretrizes estabelecidas neste Edital e seus anexos;
- b) 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 do referido termo de referência.
- c) 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;
- d) 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 análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

12.41 Os estabelecimentos são convidados a se tornarem Educadores em potencial na área de Saúde, Alimentação e Nutrição e dessa forma, deverão fixar um mural de 1 m<sup>2</sup>, 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.

12.42 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 pôsteres 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 inclusas 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.

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

12.43.1 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;



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

---

- 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.

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

- a) lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- b) lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
  - c) queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- d) outras formas vedadas pelo poder público.

12.43.3 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.

12.44. 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.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

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

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

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

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

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

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

15.6 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.



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

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

15.9 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no **Anexo V**, 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.

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

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

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

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

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

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

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

15.16 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.

15.17 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.

15.18 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.

## **16. DO PAGAMENTO**

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

## **17. REAJUSTE**

17.1 Os preços são fixos e irremovíveis 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:



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

**Tabela 1**

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

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
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
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01



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

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.



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

---

## **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 e neste Termo de referência;

20.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

20.4.1 Valor Global do cardápio mínimo: **R\$ 194,17** (Cento e noventa e quatro reais e dezessete centavos), correspondente ao valor total do cardápio mínimo, aplicado o percentual de desconto mínimo.

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 discriminadas no edital.

**Camboriú, 01 de novembro de 2022**

Solicitante:  
(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Marcel Amaral Daoud - 1758027

Diretor de Administração e Planejamento

## **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.

**Camboriú, SC, 01 de novembro de 2022.**

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Marcel Amaral Daoud  
Diretor Geral - Substituto  
IFC – Campus Camboriú

# Estudo Técnico Preliminar

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23350.003342/2022-21

## 2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal Catarinense - Campus Camboriú atende cerca de 3000 alunos, 250 Servidores e 60 Terceirizados. As atividades dessa unidade compreendem a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, de licenciatura, de extensão, os quais são oferecidos nos três turnos: matutino, vespertino e noturno. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento da cantina, composta de espaço físico, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado, com opções de lanches rápidos, para os alunos e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.

A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei no 8.666/93, parágrafo 3o do artigo 23, bem como o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46.

Assim, a proposta da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de lanches aos alunos, bem como aos servidores e visitantes. Cabe salientar que o Campus Camboriú localiza-se a uma distância de dez quilômetros do centro da cidade, não tendo nas proximidades outras cantinas.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria/Pró- Reitoria	Marcel Amaral Daoud

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Empresas do setor de prestação de serviços de cantina e fornecimento de alimentação com qualificação técnica comprovada (verificar anexo I deste ETP onde consta a qualificação técnica obrigatória do fornecedor e o modelo de execução do objeto).

## 5. Levantamento de Mercado

Levantamento de preços com fornecedores locais interessados em prestar os serviços.

## 6. Descrição da solução como um todo

Concessão onerosa de uso do espaço físico, com área total de 142,95m<sup>2</sup>, 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 Camboriú.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Elaborado um cardápio mínimo a ser servido pela contratada (orientações técnicas, anexo I do ETP) baseado no número de servidores, estudantes e comunidade que frequentam o Campus.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 179,05

Será realizado por maior desconto ofertado pelo fornecedor com base no valor da cesta de produtos obrigatórios.

O valor total da Cesta de produtos pesquisada é R\$: 179,05.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não é possível parcelar a solução indicada.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este novo processo licitatório de prestação de serviços de cantina ocorre pelo fato de que a empresa anterior não teve o interesse em manter o contrato. Como se trata de fato novo, não encontra alinhamento entre esta contratação e o planejamento anual de compras e contratações.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Disponibilizar a comunidade acadêmica do Campus Camboriú um espaço com fornecimento de lanches e refeições de qualidade pelo melhor custo-benefício.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de providências a serem adotadas

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não haverá impacto ambiental

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

### **16. Responsáveis**

De acordo.

**MARCEL AMARAL DAOUD**  
Diretor de Administração e Planejamento

De acordo

**KARLA DANIELLE GABARDO**  
Nutricionista

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

**SIRLEI DE FATIMA ALBINO**  
Diretora Geral

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ORIENTAÇÕES TÉCNICAS.pdf (224.27 KB)

**Anexo I - ORIENTAÇÕES TÉCNICAS.pdf**



## **ORIENTAÇÃO TÉCNICA PARA OS SERVIÇOS DE CANTINA**

### **ANEXO AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Processo 23350.0003342/2022-21**

#### **Qualificação Técnica:**

As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CEDENTE.

Será exigido para fins de habilitação atestado de capacidade técnica.

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.

#### **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

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

- a) Área interna: 142,95 m<sup>2</sup>;
- b) Horário de Funcionamento: 07h00min às 21h30min, de segunda a sexta-feira (compatível com o horário de funcionamento do IFC - Campus Camboriú, podendo sofrer ajustes, desde que previamente autorizado pela Direção do Campus);
- c) Clientela aproximada: 300 servidores e 3.000 alunos;
- d) Será disponibilizada para uso da CESSIONÁRIA a estrutura listada abaixo:
  - Pia com torneira
  - Balcão de cimento
- e) Fornecimento pela Concessionária do material, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato.



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

f) Pagar mensal a despesa, incluindo os impostos, de consumo de energia elétrica, conforme leitura do medidor individualizado, constantes do espaço a ser concedido.

g) Cumprir as cláusulas estabelecidas no contrato.

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

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.

A CESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo composto de:

Item	Unidade	Descrição	Frequência de Oferta	Preço Unitário Máximo (R\$)
01	Copo 280ml	Café coado - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	A estimar
02	Copo 280ml	Café com leite - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	A estimar
03	Copo 180ml	Chá - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	A estimar
04	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	A estimar
05	Garrafa 500ml	Água mineral com gás	Diário	A estimar
06	Garrafa 500ml	Água mineral sem gás	Diário	A estimar
07	Caixinha 200ml	Água de Coco	Diário	A estimar
08	Garrafa 300ml	Suco de laranja integral, pasteurizado, natural, sem conservantes (Marca referência: Prat's, Longa Vita).	Diário	A estimar



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

09	Garrafa 300ml	Suco de uva integral - Observação: não adoçado. (Marca referência: Campo Largo, Delvalle)	Diário	A estimar
10	Garrafa 180ml	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Diário	A estimar
11	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com manteiga	Diário	A estimar
12	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango/ ou presunto/ ou peru (20g) e queijo (20g)	Diário	A estimar
13	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango/ ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	Diário	A estimar
14	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	Diário	A estimar
15	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango/ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	A estimar
16	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango/ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	A estimar
17	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	A estimar
18	Unidade aprox. 80g	Pão de Queijo	Diário	A estimar
19	Unidade aprox. 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	Diário	A estimar
20	Fatia aprox. 100g	Quiche - massa integral, recheios variados (brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes)	Diário	A estimar
21	Unidade aprox. 100g	Esfiha - massa assada com recheio (mínimo de 60g) - Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito.	Diário	A estimar
22	Unidade aprox. 120g	Mini Pizza – massa assada, recheios como: 4 queijos/ou calabresa/ou frango com requeijão	Diário	A estimar
23	Unidade aprox. 100g	Empada de Frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	A estimar
24	Unidade aprox. 100g	Pastel assado - massa assada com recheio (mínimo de 60g) - Sabores: carne, frango, palmito, legumes	Diário	A estimar
25	Unidade aprox. 130g	Enroladinho de Salsicha assado (Doguinho)	Diário	A estimar
26	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, sem adicional de	Diário	A estimar



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

		açúcar)		
27	Pacote 80g	Biscoito caseiro (diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional) sem recheio e sem cobertura	Diário	A estimar
29	Pacote 80g	Biscoito salgado integral sem recheio e sem cobertura	Diário	A estimar
29	Pacote 80g	Biscoito ou rosca salgado e/ou doce, de polvilho (sem glúten) sem recheio e sem cobertura	Diário	A estimar
30	Fatia aprox. 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco/ou cenoura/ou laranja/ ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	Diário	A estimar
Valor total estimado				A estimar
<b>Orientações à CESSIONÁRIA:</b> 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).				

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.

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

O IFC – Campus Camboriú poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

A contrata deve utilizar as instalações cedidas pelo IFC – Campus Camboriú exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

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 Camboriú.

A CESSIONÁRIA poderá oferecer outros produtos, relacionados com a atividade fim, desde que sejam autorizados previamente pelo IFC Campus Camboriú. Os valores praticados para estes produtos serão definidos pela Cessionária, buscando ofertar uma maior variedade de opções a comunidade acadêmica a preços justos. 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 análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

Conforme Lei estadual 12.061, o estabelecimento deverá colocar a disposição dos alunos, no cardápio complementar, diariamente, dois tipos de frutas sazonais, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos."



## MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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.

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

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 Camboriú.

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.

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

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

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

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

## INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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



- 1.2. O espaço destinado a Cantina possui uma área total de 142,95 m<sup>2</sup>.
- 1.3. O critério de julgamento da licitação deverá ser pelo MAIOR DESCONTO sobre o cardápio mínimo apresentado no Termo de Referência.
- 1.4. 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.
- 1.5. As despesas com gás, bem como sua instalação, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.
- 1.6. 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.
- 1.7. Caberá à empresa CESSIONÁRIA recolher a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório dos seguintes taxas:
  - 1.7.1 Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 100,00 (cem reais).
  - 1.7.2 Taxas de consumo de energia elétrica: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia instalado na área destinada para a Cantina.
- 1.8. O pagamento mensal referente à concessão onerosa deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante depósito efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser emitida via internet, no endereço [https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru\\_simples.asp](https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp). As cópias dos comprovantes de pagamentos de que trata este item deverão ser entregues ao fiscal do contrato, no prazo de (05) cinco dias após seu recolhimento.
- 1.9. O período de funcionamento da cantina 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.
- 1.10. 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.
- 1.11. A Taxa de energia elétrica será reajustada, com base no aumento praticado pelas concessionárias do referido serviço público.
- 1.12. As alterações decorrentes de Reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.
- 1.13. As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da lanchonete, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção do IFC - Campus Camboriú e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.



1.14. 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 Camboriú isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

1.15. Acerca da execução dos serviços:

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

1.15.2 É proibida a confecção de frituras.

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

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

1.15.5 Proibições no interior da Lanchonete:

a) fumar;

b) permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais (exceto aqueles permitidos por lei);

c) ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

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

a) todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

b) todo e qualquer tipo de tabaco;

c) todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;

d) todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

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

1.17. 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.



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

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

### **OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

1.20. 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;

1.21. 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;

1.22. 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;

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

1.24. 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;

1.25. 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;

1.26. 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.

1.27. 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.

1.28. 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.

1.29. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

1.30. 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.



- 1.31. 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.
- 1.32. Submeter previamente, por escrito, à cedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 1.33. 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;
- 1.34. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 1.35. 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.
- 1.36. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 1.37. 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, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 1.38. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da cedente;
- 1.39. 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;
- 1.40. 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;
- 1.41. Apresentar à Cedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 1.42. 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, além de PIX, para receber dos alunos e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas.
- 1.43. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 1.44. 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;
- 1.45. Relatar à Cedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 1.46. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 1.47. 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 Camboriú;
- 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;
- 1.48. 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 Camboriú formalmente indicar, acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados;
- c) Comunicar ao IFC – Campus Camboriú, 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;



1.49. 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 Camboriú 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;

1.50. 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 Camboriú, para que seja regularizado junto aos órgãos competentes;
- b) Apresentar mensalmente, a unidade fiscalizadora, os comprovantes de pagamento da água e luz.

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

- a) Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pelo IFC Campus Camboriú, garantindo um desconto Global em percentual igual ou superior ao estipulado no edital;



- b) Os produtos que compõem 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 referida Cláusula 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 dos itens componentes do cardápio mínimo acontecerá somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Para que se proceda tal alteração a fiscalização verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços de mercado.
- 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, débito ou PIX 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 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;
- j) 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.

1.52. Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme a Resolução – RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), a Portaria nº 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. A cantina 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 Camboriú: 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) 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;

h) 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;

i) 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;

j) 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 vermícida, 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.

1.53. 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 (exceto aqueles permitidos por lei) nas dependências e arredores da cantina.

1.54. 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 Camboriú, 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.

1.55. 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 antisepsia 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.

1.56. 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 Camboriú 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.
- 1.57. 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 referido item deste Termo de Referência.
- 1.58. A atividade da Cessionária terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do Campus do IFC – Campus Camboriú;
- 1.59. 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.
- 1.60. Acerca das Preparações Ofertadas e Cardápio Mínimo, a cessionária deverá:
- A qualidade dos alimentos e lanches ofertados na cantina escolar do IFC – Campus Camboriú seguirá as diretrizes estabelecidas neste Edital e seus anexos;
  - 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 do referido termo de referência.
  - 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;
  - 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 análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.
- 1.61. Os estabelecimentos são convidados a se tornarem Educadores em potencial na área de Saúde, Alimentação e Nutrição e dessa forma, deverão 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.
- 1.62. 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.

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

1.63.1 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.”

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

a) lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

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

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

d) outras formas vedadas pelo poder público.”

1.63.3 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.

1.64. 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.



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

---

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CAMBORIÚ**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2022**

**(Processo Administrativo n.º 23350.003342/2022-21)**

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 CAMBORIÚ E  
A EMPRESA .....**

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Camboriú, com sede na Rua Joaquim Garcia S/N , Centro, Camboriú /SC, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0004-29, 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 do Pregão *Eletrônico* nº 135/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1 O objeto da presente licitação é a Concessão onerosa de uso do espaço físico, com área total de 142,95m<sup>2</sup>, 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 Camboriú, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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



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

---

## **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\$ 100,00 (cem 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: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia na área destinada para a Cantina.

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](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) 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: 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/ SEGURO DOS BENS**

7.1 A CONTRATADA está obrigada a apresentar no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato de Concessão, seguro que garanta a área objeto da presente concessão, (seguro Contra Riscos Diversos).

7.1.1 O Seguro deverá incluir, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.

7.1.1.1 O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência deste Contrato de Concessão.

#### **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.

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.



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

---

#### **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 Itajaí/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:



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

### ANEXO III

#### Pregão Eletrônico 135/2022

#### DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARO, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 135/2022 que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, sediada no endereço: \_\_\_\_\_, representada pelo Sr (a). \_\_\_\_\_, vistoriou as áreas onde serão executados os serviços, para tomar pelo conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

Camboriú, SC, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022

SERVIDOR DO ÓRGÃO (nome e siape): \_\_\_\_\_

DECLARO, que me foram apresentadas as áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo sido fornecidas as informações e esclarecimentos inerentes a esta vistoria, por mim solicitados.

#### ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

Nome: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

Camboriú, SC, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022

Ou

#### DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

DECLARO que a empresa QUE A EMPRESA \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, optou por não vistoriar o local de execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico 135/2022 – UASG 158125, estando ciente das especificações técnicas e demais exigências para a realização dos serviços licitados, não podendo alegar desconhecimento das condições de operação e realização dos mesmos.

#### ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

Nome: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

Local, SC, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022



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

#### ANEXO IV

### MODELO - PROPOSTA DE PREÇOS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2022

### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CAMBORIÚ

Processo Administrativo n.º 23350.003342/2022-21

Ao Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú/Comissão de Licitação

Serve o presente para encaminhamento da nossa proposta de preços relativa ao Pregão Eletrônico nº 135/2022, conforme especificado abaixo:

Item	Descrição/especificação	Desconto (%)
01	Percentual de Desconto sobre o cardápio mínimo (previsto no item 8.2 do termo de referência Anexo I do edital), com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú	_____% (____por cento)

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA DE OFERTA	PREÇO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA (SOBRE ESTE VALOR DEVERÁ SER CALCULADO O PERCENTUAL DESCONTO)	VALOR UNITÁRIO APÓS APLICAÇÃO DO PERCENTUAL DE DESCONTO R\$
1	Copo 280ml	Café coado - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	DIÁRIO	R\$ 4,75	
2	Copo 280ml	Café com leite - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	DIÁRIO	R\$ 5,25	
3	Copo 180ml	Chá - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	DIÁRIO	R\$ 2,75	
4	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	DIÁRIO	R\$ 6,00	
5	Garrafa 500ml	Água mineral com gás	DIÁRIO	R\$ 3,50	



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

6	Garrafa 500ml	Água mineral sem gás	DIÁRIO	R\$ 3,50	
7	Caixinha 200ml	Água de Coco	DIÁRIO	R\$ 4,74	
8	Garrafa 300ml	Suco de laranja integral, pasteurizado, natural, sem conservantes (Marca referência: Prat's, Longa Vita).	DIÁRIO	R\$ 6,99	
9	Garrafa 300ml	Suco de uva integral - Observação: não adoçado. (Marca referência: Campo Largo, Delvalle)	DIÁRIO	R\$ 6,75	
10	Garrafa 180ml	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	DIÁRIO	R\$ 4,99	
11	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com manteiga	DIÁRIO	R\$ 4,00	
12	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango/ ou presunto/ ou peru (20g) e queijo (20g)	DIÁRIO	R\$ 7,75	
13	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango/ ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	DIÁRIO	R\$ 6,65	
14	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvilho (de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g	DIÁRIO	R\$ 10,50	
15	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango/ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	DIÁRIO	R\$ 8,00	
16	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango/ou presunto/ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	DIÁRIO	R\$ 8,95	
17	Unidade	Sanduíche Natural Integral Vegetariano - 2 fatias de pão de	DIÁRIO	R\$ 11,57	



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

		forma tradicional integral (50g) com queijo de origem vegetal, rúcula (15g), cenoura (10g), tomate seco (20g) e azeite de oliva			
18	Unidade aprox. 80g	Pão de Queijo	DIÁRIO	R\$ 3,74	
19	Unidade aprox. 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	DIÁRIO	R\$ 8,08	
20	Fatia aprox. 100g	Quiche - massa integral, recheios variados (brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes)	DIÁRIO	R\$ 8,50	
21	Unidade aprox. 100g	Esfiha - massa assada com recheio (mínimo de 60g) - Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito.	DIÁRIO	R\$ 7,50	
22	Unidade aprox. 120g	Mini Pizza – massa assada, recheios como: 4 queijos/ou calabresa/ou frango com requeijão	DIÁRIO	R\$ 8,99	
23	Unidade aprox. 100g	Empada de Frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	DIÁRIO	R\$ 7,00	
24	Unidade aprox. 100g	Pastel assado - massa assada com recheio (mínimo de 60g) - Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito.	DIÁRIO	R\$ 7,99	
25	Unidade aprox. 130g	Enroladinho de Salsicha assado (Doguinho)	DIÁRIO	R\$ 8,00	
26	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, sem adicional de açúcar)	DIÁRIO	R\$ 7,99	
27	Pacote 80g	Biscoito caseiro (diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional) sem recheio e sem cobertura	DIÁRIO	R\$ 5,50	
28	Pacote 80g	Biscoito salgado integral sem recheio e sem cobertura (Marca Referência: Clube Social)	DIÁRIO	R\$ 2,75	
29	Pacote	Biscoito ou rosca salgado e/ou	DIÁRIO	R\$ 5,99	



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

	80g	doce, de polvilho (sem glúten) sem recheio e sem cobertura			
30	Fatia aprox. 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco/ou cenoura/ou laranja/ ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	DIÁRIO	R\$ 5,50	
		<b>VALOR TOTAL DA CESTA R\$</b>	R\$ 194,17		

Declaramos que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a partir da entrega definitiva da proposta, nos termos do edital.

Declaramos que os preços apresentados são absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, dentre outros, nos termos do edital.

**IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE:**

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

CNPJ Nº. : \_\_\_\_\_

ENDEREÇO : \_\_\_\_\_

FONE: \_\_\_\_\_

EMAIL : \_\_\_\_\_

Banco, a Agência e número da Conta Corrente: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/2022.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do Representante Legal



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

## ANEXO V

### IMR – Índice de Medição de Resultados

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2022

### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CAMBORIÚ

Processo Administrativo n.º 23350.003342/2022-21

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



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

**Tabela n. ° 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 Camboriú

## ANEXO VI

**MODELO QUESTIONÁRIO SATISFAÇÃO DOS CONSUMIDORES DIRETOS**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 135/2022**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA**  
Processo Administrativo n.º 23350.003342/2022-21

### PESQUISA DE SATISFAÇÃO DA CANTINA - IFC CAMPUS CAMBORIÚ

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					
Atendimento					



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

--	--	--	--	--	--

Alguma vez presenciou situação pouco higiênica na cantina?

( ) Não

( ) Sim. Qual? \_\_\_\_\_