



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, por meio do Setor de Compras, sediado na Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, Blumenau/SC, CEP 89.070-270, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **Menor Preço por Item**, 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, 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: 28/11/2022

Horário: 09h00min

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

Código UASG: 158125

E-mail: compras.blumenau@ifc.edu.br

Critério de Julgamento: menor preço por item

Regime de execução: Empreitada por preço unitário

1 DO OBJETO

- 1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com concessão graciosa (não onerosa) de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2 A licitação será realizada em único item.
- 1.3 O critério de julgamento adotado será o **menor preço do item**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4 **Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site <https://www.gov.br/compras/pt-br>, “SIASG” ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital.**

2 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26422/158125

Fonte: 170772

Elemento de Despesa: 33.90.39-41

PI: L20RLP0100N



3 DO CREDENCIAMENTO

- 3.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.
- 3.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 - 3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 4.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
 - 4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 4.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.3 Não poderão participar desta licitação os interessados:
 - 4.3.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.3.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.3.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.3.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.3.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.3.6 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.3.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
 - 4.3.8 Sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 4.4 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:



- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.4.1 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);
- 4.5 Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.6 Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.6.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
 - 4.6.1.1 Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 4.6.1.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte;
 - 4.6.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.6.3 Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.6.4 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.6.5 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.6.6 Que a proposta foi elaborada de forma independente;
 - 4.6.7 Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.6.8 Que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.7 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF,



assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

- 5.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1 Valor unitário do item;
 - 6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
 - 6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
 - 6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 6.4 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.
- 6.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.6 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.



- 6.7 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.7.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 6.8 Se por motivo de força maior ou caso fortuito, a adjudicação não puder ocorrer dentro do prazo de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e caso persista o interesse do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.**

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

- 7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.
- 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**.
- 7.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1%.
- 7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-



se-á automaticamente.

- 7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18 O Critério de julgamento adotado será o **menor preço do item**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 Por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.



- 7.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, que:
- 8.2.1 Não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- 8.2.2 Contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 8.2.3 Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 8.2.4 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;
- 8.2.4.1 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:
- 8.2.4.1.1 For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.4 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.5 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a



legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

- 8.5.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 8.6 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 8.6.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.9 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 DA HABILITAÇÃO

- 9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 9.1.1 SICAF;
 - 9.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);
 - 9.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
 - 9.1.4 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);
 - 9.1.5 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos subitens 9.1.2, 9.1.3 e 9.1.4 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>)
 - 9.1.6 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
 - 9.1.6.1 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.



- 9.1.6.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.6.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.7 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.8 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018
- 9.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.3.1 Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação para o e-mail compras.blumenau@ifc.edu.br**
- 9.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.8 **Habilitação jurídica:**
- 9.8.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da



autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

- 9.8.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.8.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.6 **Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e cadastro no Sicaf com a identificação do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);**
- 9.8.7 **Empresas estrangeiras que não funcionem no País, cadastro no Sicaf, mediante código identificador específico fornecido pelo sistema, observadas as condições dispostas no art. 20-A da IN Seges/ME 10/2020;**
- 9.8.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9 Regularidade fiscal e trabalhista:

- 9.9.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), 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 Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.9.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.9.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10 Qualificação econômico-financeira:

- 9.10.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 9.10.2 **Balanco Patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE)** do último exercício social (**ano-calendário 2021**), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1 Serão considerados apresentados na forma da lei, o Balanco Patrimonial e



Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) assim apresentados:

- 9.10.2.1.1 **Por fotocópia das constantes no Livro Diário, com a indicação da numeração das páginas do Livro, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou,**
- 9.10.2.1.2 **Constantes no arquivo SPED, acompanhadas dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital.**
- 9.10.2.2 **O Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) deverão estar assinados pelo titular ou representante legal da entidade e por contador ou por outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.**
- 9.10.2.3 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 9.10.2.4 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- 9.10.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 9.10.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

9.11 Qualificação técnica:

- 9.11.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado:
- 9.11.1.1 **Para fins da comprovação de que trata este subitem, o licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 100 (cem) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços;**
- 9.11.1.2 **Permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos no parágrafo acima, desde que se refiram a um período mínimo de 03 (três)**



meses ininterruptos e concomitantes de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante;

9.11.1.3 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, notas fiscais emitidas, ou outros documentos solicitados em diligências, sob pena de inabilitação e demais sanções previstas neste Edital.

- 9.11.2 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 9.11.3 Os licitantes interessados no certame deverão ainda enviar as seguintes declarações complementares:
- 9.11.3.1 Declaração formal de que disporá, por ocasião da futura contratação, das instalações, aparelhamento e pessoal técnico, considerados essenciais para a execução contratual nos moldes do Anexo VI do Edital.
- 9.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 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.
- 9.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 9.13.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.14 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.15 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 9.16 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 9.17 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.
- 9.18 Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.19 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
- 9.19.1 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá



sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 10.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
 - 10.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 10.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.4.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.7 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

- 11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
 - 11.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
 - 11.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes



assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

- 11.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
 - 12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
 - 12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
 - 12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
 - 12.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 14.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.
- 15.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
 - 15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.
 - 15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
 - 15.2.3 **O documento poderá ser assinado de forma digital, sendo aceito no mínimo a assinatura eletrônica avançada, conforme Art. 4º, Inc. II, alínea c, do Decreto**



10.543/2020.

- 15.3 O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 15.4 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.
- 15.4.1 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.
- 15.4.2 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, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 15.5 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.
- 15.6 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

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

19 DO PAGAMENTO

- 19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
- 19.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 20.1.1 Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2 Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3 Apresentar documentação falsa;



- 20.1.4 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6 Não manter a proposta;
- 20.1.7 Cometer fraude fiscal;
- 20.1.8 Comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 20.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 20.4.2 Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 20.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
 - 20.4.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 20.6 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.
- 20.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que



assegurar 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.

- 20.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade,
- 20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras.blumenau@ifc.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Instituto Federal Catarinense – *Campus Blumenau*, Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, Blumenau/SC, CEP: 89.070-270, A/C Setor de Compras e Licitações – Pregoeiro, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h00min as 17h00min;
- 21.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço: compras.blumenau@ifc.edu.br.
- 21.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 21.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2 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.
- 22.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4 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.
- 22.5 O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Instituto Federal Catarinense para orientar seu julgamento e decisão.**



- 22.6 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.7 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.
- 22.8 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.
- 22.9 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.
- 22.10 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.
- 22.11 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.12 **A Administração do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.**
- 22.13 **No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.**
- 22.14 **O órgão promotor do certame não disponibilizará suas instalações bem como equipamentos ou conexões com o provedor do sistema eletrônico às licitantes interessadas em participar deste Pregão.**
- 22.15 O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.gov.br/compras/pt-br ou <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/2022-2/pregoes-eletronicos/pregao-eletronico-n-147-2022-contratacao-de-servicos-de-alimentacao-coletiva-campus-blumenau/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Bernardino José Oliveira, 81, Badenfurt, CEP: 89.070-270 – Blumenau/SC, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 12 horas e 13 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.16 **As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios mencionados no subitem 22.15, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.**
- 22.17 **Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.**
- 22.18 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:
ANEXO I – Termo de Referência;
APÊNDICE I – Estudos Preliminares;
ANEXO II – Detalhamento do Cardápio;
ANEXO III – Modelo de Proposta de Preços;
ANEXO IV – Modelo de Atestado de Vistoria;
ANEXO V – Modelo de Ordem de Serviços;
ANEXO VI – Modelo de Declarações Complementares à Proposta;
-



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

ANEXO VII – IMR – Instrumento de Medição de Resultados;
ANEXO VIII – Modelo Nomeação do Preposto;
ANEXO IX – Minuta de Termo de Contrato;
ANEXO X – Relação de Equipamentos pertencentes ao Refeitório;
ANEXO XI – Modelo Listagem de alunos a ser fornecido a empresa contratada.

Blumenau/SC, 09 de novembro de 2022.

Adelir Fernando Luiz

Diretor-Geral

Portaria nº 101/2020 de 28/01/2020, D.O.U. de 29/01/2020



ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

- 1.1 Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com concessão graciosa (não onerosa) de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas abaixo:

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO	VALOR MÁXIMO TOTAL
1	15210	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão graciosa (não onerosa) do Refeitório do IFC Campus Blumenau.	Refeição	233530	R\$ 12,11	R\$ 2.828.048,30

- 1.2 Vencerá a disputa pela exploração, a título gracioso, dos espaços para fins de produção e distribuição de refeições e comércio de lanches e produtos na Cantina, o licitante detentor da melhor proposta em relação ao preço unitário da refeição.
- 1.3 As refeições são servidas apenas no almoço.
- 1.4 As quantidades de refeições da tabela acima referem-se ao montante estimado de refeições em que a administração poderá custear a título de subsídio para o período inicial do contrato (30 meses), considerando a quantidade de alunos do ensino médio integrado constantes na tabela do item 9.1.2. Portanto, a quantidade estimada anual de refeições que poderão ser pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é de 93.412 (noventa e três mil, quatrocentos e doze) refeições.
- 1.4.1 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Ademais, o subsídio poderá ser parcial de acordo com o planejamento e situação orçamentária do campus. Assim, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à Contratada.
- 1.4.2 O dimensionamento acima é necessário, considerando a possibilidade de refeições que precisam constar no contrato, caso a Administração tenha recursos para subsidiá-las, não refletindo a quantidade de refeições que são servidas anualmente.
- 1.5 **Para dimensionamento da Contratada, com base no contrato atual de cessão do refeitório, atualmente são servidas em torno de 140 refeições nas segundas, quartas e sextas-feiras e 80 refeições nas terças e quintas-feiras, referentes ao almoço.**
- 1.6 Os valores máximos aceitáveis foram obtidos através dos valores das pesquisas de mercado, estando compatíveis com os praticados no mercado e no âmbito da administração pública, comprovado através do Mapa de Formação de Preços constante no processo, consoante com o disposto na IN ME nº 73, de 05 de agosto de 2020, art. 5º, § 1º e art. 6º, obedecendo à seguinte sistemática:
- 1.6.1 Como parâmetro para a pesquisa utilizou-se o Art 5º inciso II da IN 73/2020: II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório. Para a formação do preço de



referência foram considerados: o §1º da referida IN, que traz a orientação de que “deverão ser priorizados os previstos nos incisos I e II e demonstrada no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência”; o §3º do Art. 6º determina que “os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados”; o Parecer nº 004/2018/CPLC/PGF/AGU, onde é ressaltado que “não basta à Administração colher diversos preços, elaborar uma planilha comparativa contemplando os dados coletados e calcular o preço de referência do certame: as diligências concernentes à pesquisa de preços não se resumem à simples juntada aos autos de orçamentos, contratos e planilhas”. Buscou-se contrapor os valores obtidos, de modo a obter preços fidedignos aos praticados no mercado. Utilizou-se como metodologia para obtenção do valor de referência o preço médio praticado, composto por 3 pesquisas.

- 1.7 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches.
- 1.8 Os quantitativos e respectivo código do item são os discriminados na tabela acima.
- 1.9 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.10 O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.
- 1.11 O detalhamento do Cardápio e itens que deverão compor a prestação dos serviços de produção e distribuição e refeições, além dos produtos a serem comercializados na cantina estão detalhados no Anexo II do Edital – Detalhamento do Cardápio para o Refeitório e Cantina.
- 1.12 Observação/Informações complementares:
 - 1.12.1 Todos os requisitos obrigatórios devem ser comprovados mediante apresentação de documentação técnica e outros documentos que se façam necessários. O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos que contenham as características do material ofertado, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos, prospectos, etc.
 - 1.12.2 A Cessionária deverá fornecer, além da mão de obra, todos os materiais, insumos e equipamentos necessários para a realização dos serviços.
 - 1.12.3 A Cedente disponibilizará à Cessionária, relação de materiais, móveis e equipamentos conforme Anexo X – Relação de Equipamentos, em perfeitas condições de uso, para serem utilizados durante a execução do Contrato, os quais deverão ser devolvidos nas mesmas condições recebidas.
 - 1.12.4 O critério de julgamento das propostas será o menor valor por item referente ao valor unitário de 01 (uma) refeição, conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.
 - 1.12.5 A Cessionária deverá dar início aos serviços em até 15 (quinze) dias a partir do recebimento da Ordem de Serviço, conforme modelo no Anexo V do Edital.
 - 1.12.6 Deverão ser respeitados as preparações e frequências mínimas exigidas no cardápio para preparação das refeições e legislação correspondente, bem como os limites estabelecidos na Lei Estadual nº 12.061 de 18 de Dezembro de 2001 para comercialização dos produtos e alimentos no estabelecimento.
- 1.13 Da Legislação que regulamenta a contratação Pretendida:
 - 1.13.1 Lei nº 8.666/1993 – Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
 - 1.13.2 Decreto nº 3.555/2000 – Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns.
 - 1.13.3 Lei nº 10.520/2002 – Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios,



- nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, o pregão na modalidade eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- 1.13.4 Decreto nº 10.024/2019 – Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
- 1.13.5 Lei Complementar nº 123/2006 – Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.
- 1.13.6 Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Regras e diretrizes de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 1.13.7 Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002.
- 1.13.8 Resolução RDC. 216, de 15 de setembro de 2004. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004.
- 1.13.9 Lei 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- 1.13.10 Lei Estadual nº 12.061 de 18 de Dezembro de 2001 – Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.
- 1.14 A concessão de uso constitui-se em contrato administrativo pelo qual o Poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que o explore segundo sua destinação específica. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:
- 1.14.1 Concessão de Uso: Contrato administrativo pelo qual o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que o explore segundo sua destinação específica;
- 1.14.2 Concessionária ou Cessionária: Contratada – Licitante vencedora do certame, a quem será adjudicado o objeto da licitação, após a assinatura do contrato. Neste documento é denominada CONTRATADA.
- 1.14.3 Concedente ou Cedente: União, por intermédio do Instituto Federal do Catarinense – Campus Blumenau. Neste documento é denominado CONTRATANTE.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 A justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice 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 Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
 - 5.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
 - 5.1.2 Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.
 - 5.1.3 Possuir regularidade fiscal e trabalhista através de certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedores do Governo Federal (SICAF).
 - 5.1.4 Não constar no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).
 - 5.1.5 O Licitante deverá comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato(s) de serviços continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame; devendo referir-se a período não inferior a 1 (um) ano;
 - 5.1.5.1 No que diz respeito às quantidades será(ão) aceito(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) a prestação de serviços mínima de preparo de refeições servidas por dia, conforme: O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 100 (cem) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.
 - 5.1.5.2 Permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos no parágrafo acima, desde que se refiram a um período mínimo de 03 (três) meses ininterruptos e concomitantes de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.
 - 5.1.6 O licitante deverá apresentar junto aos demais documentos de habilitação a declaração de visita técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelo disposto no Anexo IV do Edital.
 - 5.1.7 A empresa deverá manter preposto responsável pela execução dos serviços, devidamente nomeado pela CONTRATADA, que deverá estar em contato permanente com a CONTRATANTE.
 - 5.1.8 Do Preposto:
 - 5.1.8.1 A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela Administração do IFC, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
 - 5.1.8.2 O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.



- 5.1.8.3 A carta de apresentação do preposto deverá ser entregue à CONTRATANTE no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, contados da assinatura do contrato.
- 5.1.9 Do Responsável Técnico
- 5.1.9.1 A Contratada é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários (permanente ou não), de NUTRICIONISTA, responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- 5.1.9.2 A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à Contratante no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.
- 5.1.9.3 As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.
- 5.1.9.4 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.
- 5.1.9.5 A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
- 5.1.9.5.1 Na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
- 5.1.9.5.2 Na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- 5.1.9.5.3 Na condição de empregado da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 6.1 A contratada deve cumprir com rigor os critérios ambientais estabelecidos no GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS – 5ª EDIÇÃO – AGOSTO/2022, disponibilizado pela AGU, e nas Instruções Normativas nº 01/2010 e 02/2014 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que dispõem sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, em especial:
- 6.1.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 6.1.2 Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:
- 6.1.2.1 Vazamentos nas torneiras.
- 6.1.2.2 Vazamentos de gás.
- 6.1.2.3 Lâmpadas queimadas ou piscando.
- 6.1.2.4 Tomadas com defeito.



- 6.1.2.5 Fios desencapados.
- 6.1.2.6 Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- 6.1.3 Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- 6.1.4 Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.
- 6.1.5 Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.
- 6.1.6 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.
- 6.1.7 Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante e cantina.
- 6.1.8 No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
 - 6.1.8.1 Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.
 - 6.1.8.2 Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
 - 6.1.8.3 Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.
 - 6.1.8.4 Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.
 - 6.1.8.5 Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
 - 6.1.8.6 Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
 - 6.1.8.7 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
 - 6.1.8.8 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.
 - 6.1.8.9 Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que



- obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- 6.1.8.10 Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.
 - 6.1.8.11 Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.
 - 6.1.9 Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
 - 6.1.10 Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.
 - 6.1.11 Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.
 - 6.1.12 Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

7 VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 A vistoria técnica é FACULTATIVA, podendo a licitante realizá-la por intermédio de representante legal, que deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.1.1 Optando pela vistoria, o agendamento deverá ser realizado exclusivamente através dos contatos listados abaixo:

LOCAL	SETOR	TELEFONE	E-MAIL
Campus Blumenau	Infraestrutura	(47) 3702-1700	infraestrutura.blumenau@ifc.edu.br

7.1.2 A vistoria técnica será realizada em dias úteis, de segunda a sexta-feira, de acordo com o horário de funcionamento de cada unidade, e serão acompanhadas por um servidor do IFC, que assinará a declaração de vistoria técnica apresentada pela licitante, nos termos do modelo constante no Anexo IV do Edital.

7.1.3 A licitante deverá ficar atenta ao período para agendamento, considerando que o prazo para visita iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a realização do certame.

7.1.4 Nenhuma visita técnica será realizada sem a confirmação de seu agendamento, por e-mail, por parte do servidor responsável.

7.2 Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração de que não efetuou a visita técnica, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

7.3 Tendo em vista a faculdade de realização de vistoria prévia, os licitantes não poderão alegar o



desconhecimento das condições e o grau de dificuldade existente como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência deste pregão.

8 DA CONCESSÃO GRACIOSA DE USO DO ESPAÇO

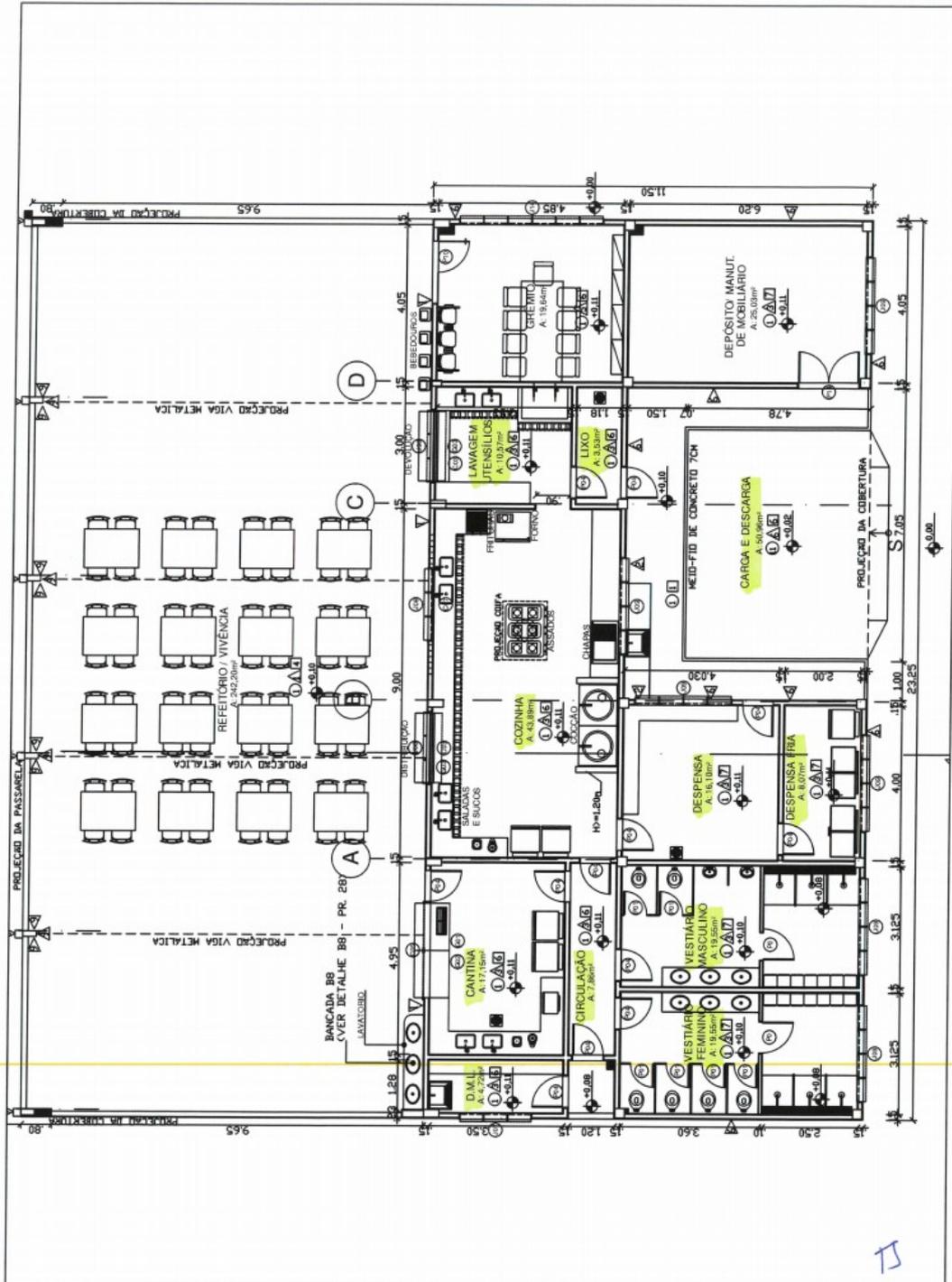
8.1 Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço:

8.1.1 Refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, localizado na Rua Bernardino José Oliveira, 81, Badenfurt, CEP 89.070-270 – Blumenau/SC. A Concessão contemplará os seguintes pontos:

8.1.1.1 A área física total do Refeitório a ser explorado por meio da cessão de uso, objeto da contratação, é de 201,95 m², distribuída em diversas áreas. A Figura abaixo apresenta a planta baixa com as áreas do Refeitório.



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





8.2 O Refeitório, objeto desta cessão graciosa, está equipado com completa relação de equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do Campus contratantes, conforme relação apresentada no Anexo X – Relação de Equipamentos, ficando sob responsabilidade da contratada durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu.

8.2.1 A concessão de uso do espaço físico para exploração comercial do refeitório será do tipo Graciosa, devendo a Cessionária arcar com os custos de energia elétrica, água, manutenção do espaço, limpeza, segurança eletrônica, depreciação dos bens e equipamentos disponibilizados e concedidos, conforme Anexo X – Relação de Equipamentos, etc.

8.2.1.1 O serviço de vigilância armada é mantido pelo próprio campus, sem necessidade de ressarcimento pela Contratada.

8.2.1.2 Os Custos Relativos à depreciação seguem abaixo:

Mês/Período/Situação	Depreciação (Custo mensal)	Custo Total (Mensal)
Normal	R\$ 348,60	R\$ 348,60
Recesso (Julho, Dezembro e Janeiro)	R\$ 348,60	R\$ 348,60

8.2.2 O pagamento das taxas de energia elétrica, água e depreciação deverá ser realizado até o 10º dia do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pelo Campus. O valor de Energia Elétrica será calculado proporcionalmente ao total da fatura do Contratante conforme a seguinte equação: Valor total da fatura (em R\$) / Consumo total faturado (em kWh) x Consumo total do refeitório (em kWh).

8.2.3 Em relação ao custo da água, a cessionária pagará o valor equivalente à medição efetuada pela fiscalização no medidor instalado no refeitório.

8.2.4 Os valores cobrados pelo consumo de energia elétrica e abastecimento de água sofrerão reajuste sempre que os índices referentes a esses serviços forem reajustados pelas agências reguladoras, sempre proporcional ao consumo próprio do espaço cedido.

8.2.5 Ficará a cargo da Cedente a fiscalização a respeito da utilização da água e, em caso de comprovada a ocorrência de desperdício, a Cessionária poderá ser penalizada e obrigada a ressarcir à cedente proporcionalmente ao volume de água desperdiçado.

8.2.6 A estrutura física do Refeitório possui toda instalação para uso de gás industrial encanado com alta pressão e projetos aprovados pelo Corpo de Bombeiros. Caberá à Cessionária a manutenção dos alvarás e licenças para utilização regular do espaço.

8.2.7 As aferições de consumo de energia elétrica e água serão realizados por medidores pertencentes ao campus, já instalados na estrutura local.



9 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 9.1 Os serviços de produção das refeições deverão seguir as seguintes especificações:
- 9.1.1 A Cessionária deverá apresentar e manter em seu quadro funcional (permanente ou não), nutricionista responsável técnico (RT) pelo preparo das refeições e alimentos conforme previsto na resolução CFN nº 600/2018.
 - 9.1.2 O RT ficará responsável por assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento.
 - 9.1.3 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer à legislação sanitária vigente e ao manual de Boas Práticas.
 - 9.1.4 A unidade deverá realizar a oferta de frutas in natura e ou salada de frutas sem açúcar.
 - 9.1.5 Os preparos e alimentos deverão prever o uso de sal em quantidades moderadas.
 - 9.1.6 O preparo de produtos a partir de matérias-primas exige acondicionamento dos produtos em condições adequadas de temperatura e de higiene e distribuição para o público.
 - 9.1.7 Os alimentos devem ser servidos em condições saudáveis, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com apresentação e sabor adequados, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
 - 9.1.8 Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.
 - 9.1.9 A cedente poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
 - 9.1.10 A Cessionária deve utilizar as instalações concedidas pela Cedente, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
 - 9.1.11 A lanchonete se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de cessão graciosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração.
 - 9.1.12 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.
 - 9.1.13 A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da Cessionária, eximindo-se a Cedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
 - 9.1.14 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
 - 9.1.15 Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e



outros que se fizerem necessários.

- 9.1.16 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da Cessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.
- 9.1.17 Ficará sob responsabilidade da Cessionária o controle do acesso dos usuários.
- 9.1.18 Será de responsabilidade da Contratada a limpeza e conservação da área total dos Refeitórios, conforme a metragem citada no item 8.1.
- 9.1.19 Para a instalação do Restaurante e Cantina, a Contratada receberá o local limpo e com lista de equipamentos e instalações, podendo realizar adaptações que achar necessárias, desde que previamente autorizadas pela Cedente.
- 9.1.20 As refeições deverão ser preparadas na cozinha do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da Cessionária, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002/ANVISA e suas alterações, com acompanhamento diário sob a responsabilidade de servidores da Cedente especificamente designados para a gestão e fiscalização.
- 9.1.21 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas para serviço de alimentação conforme resolução RDC 216 de 15/09/2004, Portaria Centro de Vigilância Sanitária - CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, a Norma Regulamentadora - NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.
- 9.1.22 A Contratada deverá permitir ao Fiscal de contrato livre acesso a todas as áreas do Restaurante e cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela Contratante e agendada junto à Contratada.
- 9.1.23 A fiscalização da Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- 9.1.24 A Contratante poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à Contratada fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.
- 9.1.25 Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela Contratada deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a Contratada encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como exigir-lhe que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.
- 9.1.26 Os gêneros alimentícios, condimentos, verduras, legumes ou quaisquer outros componentes que a Contratada utilizar no preparo das refeições deverão ser de boa



qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.

- 9.1.27 Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.
- 9.1.28 Responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Contratante, a expensas da Contratada.
- 9.1.29 É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, entre outros itens ou serviços para os quais a Contratada não esteja devidamente autorizada pela Contratante, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.
- 9.1.30 Caso seja interesse da Contratada e previamente autorizado pela Administração do IFC, haverá a possibilidade de trabalhar com delivery, sendo que a prioridade sempre será o contrato com a Instituição. A comissão de fiscalização poderá bloquear algum produto que seja ofertado, como por exemplo, bebida alcoólica ou cigarro. O mesmo só poderá funcionar após as 17h30min. Os veículos utilizados deverão estar identificados e serem originais de fábrica, por conta dos ruídos emitidos. A qualquer momento a comissão pode bloquear esta modalidade, concedendo o prazo de 10 (dez) dias para tal.
- 9.1.31 Deverá a Contratada disponibilizar em quantidade suficiente os utensílios de cozinha e restaurante, de modo a atender aos usuários do restaurante e funcionários da cozinha durante o horário das refeições, evitando espera na reposição.
- 9.1.32 Poderá ser oferecida a embalagem adequada (marmitex) aos usuários que desejarem levar a refeição, sendo cobrado um valor justo pelo vasilhame, previamente autorizado pela Contratante.
- 9.1.33 Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a Cessionária deverá adequar ou aumentar a capacidade de atendimento e de cobrança no caixa à demanda dos usuários, a fim de evitar filas que causem o atraso para retorno às aulas ou impossibilitem o consumo dos produtos em função do curto período de tempo.
- 9.1.34 Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante e Cantina, mantendo toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo portas e pisos, equipamentos e utensílios utilizados nas refeições.
- 9.1.35 Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos,



etc.

- 9.1.36 A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.
- 9.1.37 A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de:
- 9.1.37.1 Preparações e de fornecimento dos alimentos preparados;
 - 9.1.37.2 Produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete;
 - 9.1.37.3 Comercialização de produtos industrializados relacionados à cantina universitária, tais como doces, biscoitos, salgados, bebidas, sorvetes, sobremesas, etc.
 - 9.1.37.4 Fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
 - 9.1.37.5 Limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;
 - 9.1.37.6 Pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- 9.1.38 As refeições a serem fornecidas no refeitório deverão respeitar todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável, considerando um público principal de crianças e adolescentes.
- 9.1.39 O Cardápio a ser seguido pela Contratada será elaborado por Nutricionista da Instituição e fará parte do processo licitatório para que seja usado como parâmetro de dimensionamento da proposta.
- 9.1.40 As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime self-service, marmitex e prato-feito (este sob demanda, conforme item 9.1.48.2) para qualquer categoria de usuário do campus.
- 9.1.40.1 Conforme planejamento orçamentário de cada campus, há previsão de subsídio de parte da alimentação. O subsídio à alimentação dos estudantes com vulnerabilidade social ou de outra categoria definida pelo campus ficará condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.
 - 9.1.40.2 Para que seja possível realizar o pagamento das refeições a título de subsídio à Cessionária, esta deverá providenciar o controle diário total e individual do consumo por usuário, resultando em relatório mensal produzido e servido.
 - 9.1.40.3 A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o quinto dia do mês subsequente ao da prestação do serviço.



- 9.1.41 A implantação do controle de consumo de refeições no Refeitório ficará a cargo da Cessionária. As refeições que poderão ser subsidiadas pelo IFC serão as efetivamente servidas aos alunos, comprovadas através da apresentação dos tickets e listagem diária de refeições fornecidas, assinada pelos usuários (conforme Anexo XI) ou outro meio de controle que venha substituir este, fornecidos pela empresa contratada. Será fornecido, ainda, relação de alunos com fotos à empresa contratada, para que em caso de dúvida possa realizar a consulta e esta deverá ser mantida com o funcionário terceirizado que fará a recepção dos tickets e colherá as assinaturas e/ou valores.
- 9.1.41.1 O método a ser adotado pela Cessionária para aferição ou identificação dos usuários do Refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do campus antes de efetivamente ser colocado em prática.
- 9.1.41.2 Preferencialmente deve ser feito o controle eletrônico do acesso e refeições efetivamente servidas aos alunos no refeitório, utilizando a carteirinha dos alunos como meio de prova, visando dar celeridade na identificação e no atendimento.
- 9.1.41.3 O uso dos tickets e da listagem, conforme modelo do Anexo XI, deverá ser usado apenas quando o controle eletrônico não estiver disponível.
- 9.1.41.4 Caso a CONTRATANTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CONTRATADA fica obrigada a usar o sistema fornecido.
- 9.1.42 O espaço destinado à cantina é considerado um anexo do Refeitório, portanto, caberá à Cessionária a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço.
- 9.1.43 Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina.
- 9.1.43.1 Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina;
- 9.1.43.2 A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo da Nutricionista do Campus ou fiscais designados pela Administração que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos;
- 9.1.43.3 Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação. A qualquer tempo, a Administração poderá realizar pesquisa de preços no mercado a fim de comprovar o valor praticado pela Contratada, sendo esta obrigada a adequar os preços em caso de discrepâncias;
- 9.1.43.4 A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.
- 9.1.44 A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do Refeitório, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.



- 9.1.45 É de responsabilidade da Contratada, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.
- 9.1.46 Cabe à Contratada, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.
- 9.1.47 A contar da assinatura do Contrato, o prazo para implantação do serviço é de no máximo 15 (quinze) dias, podendo ser prorrogado, a pedido da cessionária, desde que analisado e acatado pela Administração.
- 9.1.48 A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 09h15min às 21h00min.
- 9.1.48.1 O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre as 11h30min e 13h30min;
- 9.1.48.2 A Contratada poderá oferecer jantar, prato feito ou marmita (mediante agendamento prévio, até as 17h00min), e deverá ser disponibilizado no intervalo mínimo compreendido entre as 18h00min e 20h20min, com valor a ser acordado entre a Contratada e a Instituição, com base no valor de mercado;
- 9.1.48.3 A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 09h15min e finalizando às 21h00min, de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos);
- 9.1.48.4 Poderá haver expediente em finais de semana, feriados ou sábados letivos, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência;
- 9.1.48.5 Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do campus e a Cessionária;
- 9.1.48.6 Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do campus, com tolerância de 15 minutos para encerramento das atividades.
- 9.1.49 Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a Cessionária deverá garantir uma estrutura mínima para atender aos servidores, estagiários, bolsistas e demais plantonistas.
- 9.1.49.1 Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma



opção de refeição no almoço (buffet ou prato feito). Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes.

- 9.1.50 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Graciosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

10 INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 Do Público Estimado

- 10.1.1 Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o campus Blumenau possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite). Além dos estudantes, compõem o público-alvo de usuários do Refeitório os servidores e trabalhadores terceirizados.
- 10.1.2 Seguem as quantidades estimadas de possíveis usuários (alunos e servidores) para os anos de 2023 a 2025:

Tabela 1 – Público Total Estimado

CATEGORIAS	2023	2024	2025
Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral)	382	443	473
Estudantes de outras modalidades como técnico subsequente, graduações e pós-graduações	320	320	320
Servidores (efetivos e terceirizados)	120	120	120
PÚBLICO TOTAL ESTIMADO	822	883	913

- 10.1.3 Segue abaixo o histórico das refeições servidas, com base no contrato atual:

Tabela 2 – Histórico da média de refeições

Histórico da média de refeições							
segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	Semanal	Anual	30 meses
140	80	140	80	140	580	25520	63800

- 10.2 O campus atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.
- 10.3 Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Nas terças e quintas-feiras no período vespertino não haverá aula, e assim, o ensino médio integrado



não tem aula neste período.

- 10.4 Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar o campus, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.
- 10.5 Para fins de dimensionamento da proposta e com base nos dados dos atuais contratos de cessão de uso e fornecimento de refeições, apesar do elevado número de matrículas para o campus contratante, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam em torno de 140 refeições nas segundas, quartas e sextas-feiras e 80 refeições nas terças e quintas-feiras, referentes ao almoço. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service.
- 10.6 Do subsídio à alimentação
- 10.6.1 Em relação ao planejamento orçamentário de 2023 do campus, pretende-se custear, a título de subsídio:
- 10.6.1.1 As quantidades de refeições referem-se ao montante estimado de refeições em que a administração pretende custear a título de subsídio para o período máximo de prorrogações do contrato (30 meses). Portanto, a quantidade estimada anual de refeições pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é de 6600 (seis mil e seiscentas) refeições para o Campus Blumenau.
- 10.6.1.1.1 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Ademais, o subsídio poderá ser parcial de acordo com o planejamento e situação orçamentária do campus. Assim, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à Contratada.
- 10.6.2 As refeições servidas a título de subsídio deverão ser oferecidas aos alunos, cujo controle de acesso às refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada. O pagamento será realizado com orçamento do campus e ocorrerá no início de cada mês, referente às refeições do mês anterior.
- 10.6.3 As refeições a título de subsídio serão autorizadas apenas por meio de Nota de Empenho.
- 10.6.4 Todo cálculo, para fins de pagamento de subsídio, terá como referência o valor unitário da Refeição.

11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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



- 11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3 Notificar a Contratada 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 Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 11.6.1 Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 11.6.2 Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 11.6.3 Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 11.6.4 Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 11.12 Notificar por escrito e com antecedência, quaisquer débitos porventura existentes (multas, água, energia elétrica, danos causados e outros).
- 11.13 Suspender a execução dos serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que julgar



necessário.

- 11.14 Recusar qualquer serviço cuja qualidade não se revista do padrão desejado, bem como qualquer material, produto ou equipamento que não atenda satisfatoriamente aos fins a que se destinam. Nesse caso, a CONTRATADA deverá retirá-los das dependências do CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Os serviços rejeitados deverão ser refeitos pela CONTRATADA sem nenhum ônus adicional para o CONTRATANTE.
- 11.15 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4 Manter o Refeitório e Cantina abertos nos horários predeterminados pela Administração.
- 12.5 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.6 A autorização de entrada dos funcionários, será vinculada a comprovação de registro na CTPS.
- 12.7 Tendo em vista a contratação de empresas terceirizadas para execução de obras e outros serviços, é dever da Administração Pública fiscalizar a observância e o cumprimento das Normas Regulamentadoras de Segurança do Trabalho, editadas pela Portaria MTE nº 3.214 de 10/06/78, por parte das Contratadas.
- 12.8 Das responsabilidades específicas de segurança e saúde do trabalho:
- 12.8.1 A CONTRATADA obriga-se a respeitar, cumprir e observar para execução dos serviços objeto deste contrato, por si ou por terceiros por ela contratados, às normas relativas à Segurança e Saúde, sejam leis, decretos, instruções normativas e demais regulamentos federais, estaduais e/ou municipais, em especial as Normas Regulamentadoras previstas na Portaria 3.214/78, com suas alterações ocorridas, bem como às disposições contidas neste contrato, seus anexos e nas normas internas do CONTRATANTE, as quais, desde já, declara conhecer na íntegra.



- 12.8.2 A CONTRATADA reconhece sua inteira responsabilidade pela iniciativa de planejar, executar e fiscalizar as atividades objeto deste contrato, em especial de modo a prevenir eventuais acidentes de trabalho e/ou doenças ocupacionais.
- 12.9 Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e, se necessário, Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC).
- 12.9.1 Cabe à Contratada quanto aos EPI e EPC:
- 12.9.1.1 Adquirir equipamentos adequados ao risco de cada atividade e aos tamanhos dos seus empregados.
 - 12.9.1.2 Exigir seu uso.
 - 12.9.1.3 Fornecer aos empregados somente equipamentos aprovados pelo órgão nacional competente em segurança e saúde no trabalho.
 - 12.9.1.4 Orientar e treinar os empregados sobre o uso, guarda e conservação adequado.
 - 12.9.1.5 Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado.
 - 12.9.1.6 Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.
 - 12.9.1.7 Comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.
 - 12.9.1.8 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes.
- 12.10 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.11 Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 12.12 Nomear e formalizar à Contratante o nome, telefone (fixo e celular) e endereço eletrônico do preposto para representar a Contratada junto à Contratante, durante a execução do Contrato, em todos os atos pertinentes à execução do Contrato, conforme modelo apresentado no (Anexo VIII). O preposto deverá:
- 12.12.1 Possuir conhecimento suficiente para esclarecimento de dúvidas técnicas referentes à utilização dos equipamentos e suas funções;
 - 12.12.2 Demonstrar responsabilidade, iniciativa, discernimento, organização, flexibilidade, honestidade, fluência verbal e escrita;
 - 12.12.3 Contornar situações adversas.
- 12.13 Nomear e formalizar à Contratante o nome, contato e registro (CRN) de Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços de elaboração das refeições, até o início dos serviços previstos em contrato.



- 12.14 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.15 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 12.16 A Contratada isenta integralmente a Contratante de eventuais ações trabalhistas que possam incorrer tanto durante a execução, bem como, àquelas que porventura possam vir a surgir após o término do contrato.
- 12.17 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.
- 12.18 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.19 Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.
- 12.20 Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.21 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.22 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.
- 12.23 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.
- 12.24 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.25 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Graciosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.



- 12.25.1 Caso a Administração necessite fazer uso do espaço em cessão, deverá solicitá-lo à cessionária com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.
- 12.26 Receber da Cedente laudo de vistoria contemplando a situação atual do imóvel, apontando eventuais não concordâncias no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento. A não manifestação nesse prazo caracterizará a aceitação das condições do imóvel descritas no citado documento.
- 12.27 Devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera e que consta do laudo de vistoria, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações na mesma, caso esse procedimento seja solicitado pela Cedente.
- 12.28 A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências.
- 12.29 Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da Cedente, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 12.30 Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da Cedente, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 12.31 Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc.
- 12.32 A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos vencidos ou com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;
- 12.33 Cabe à CONTRATADA contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFC, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFC, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- 12.34 Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos, acondicionando-as em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5º C (cinco graus Celsius), para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.
- 12.35 Realizar desinsetização e desratização em periodicidade exigível em normatização do órgão de Vigilância Sanitária competente, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se



infestadas com insetos e/ou pragas.

- 12.36 É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- 12.37 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.
- 12.38 A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 12.39 Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica, fornecimento de água, manutenção do aparelho de ar condicionado, e eletrônica cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais e/ou notas fiscais que comprovem a execução do serviço, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento via Guia de Recolhimento da União (GRU). As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.
- 12.40 É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.
- 12.41 A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada que, rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gordura devem ser limpas mensalmente ou sempre que necessário.
- 12.42 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;
- 12.43 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.44 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 contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.45 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.46 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua



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

- 12.47 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.48 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;
- 12.49 Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.49.1 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 12.49.2 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e dos demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

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

15 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 15.2 Caberá à Fiscalização:



- 15.2.1 Adotar Instrumentos de controle, para fins de fiscalização, elaborado em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, em consonância com as exigências contidas neste Instrumento, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos:
 - 15.2.1.1 Avaliar os resultados alcançados em relação à Contratada, com a verificação do cumprimento dos prazos e da qualidade demandada, conforme estabelecido neste Instrumento e seus Anexos;
 - 15.2.1.2 Avaliar os recursos humanos empregados, em função da qualidade na prestação dos serviços;
 - 15.2.1.3 A qualidade e a quantidade dos produtos e refeições servidos;
 - 15.2.1.4 A adequação dos serviços prestados;
 - 15.2.1.5 O cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato.
- 15.2.2 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 15.2.3 Solicitar à Contratada, em prazo razoável que será fixado, relatórios, informações e quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários ao bom acompanhamento e fiscalização da Contratante.
- 15.2.4 Aplicar à Contratada as sanções regulamentares e contratuais.
- 15.3 A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.
- 15.4 Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos relacionados no Anexo VII (Instrumento de Medição e Resultados – IMR).
 - 15.4.1 O objetivo do IMR é vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento dos IMR, ser interpretados como penalidades ou multas, as quais exigem a abertura do regular processo administrativo e do contraditório.
 - 15.4.2 A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
 - 15.4.3 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.5 O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.
- 15.6 O faturamento da Contratada será realizado com base nos indicadores de avaliação previstos no Anexo VII (Instrumento de Medição e Resultados - IMR), considerando-se as adequações em função do atendimento das metas preestabelecidas, realizando o ajuste na forma de desconto no faturamento sobre o valor mensal a ser pago pela contratante.
- 15.7 No prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o fechamento de cada mês, a Contratada deverá entregar o Relatório mensal do controle de refeições subsidiadas, documentação comprobatória do



cumprimento da obrigação contratual.

- 15.8 A Contratante deverá receber e realizar a conferência do Relatório mensal do controle de refeições subsidiadas para fins de apuração do valor devido e correspondente pagamento à Contratada.
- 15.9 Os serviços deverão ser recebidos da seguinte forma:
- 15.9.1 Provisoriamente, pelo Fiscal Técnico do Contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a partir de cada período mensal de serviço prestado, para posterior verificação da conformidade dos itens com as especificações exigidas.
 - 15.9.2 Definitivamente, pelo Gestor de Contratos, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da conformidade qualitativa e quantitativa dos itens e documentação.
 - 15.9.3 A fiscalização do Contrato, oriundo do Pregão Eletrônico nº 147/2022, ocorrerá conforme o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), anexo ao Edital.
 - 15.9.4 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 15.10 Além da comissão do refeitório haverá outra figura administrativa / de apoio, chamada de equipe de monitoramento, com os representantes da Direção-Geral, Gabinete, DEPE, DAP, CGE, SISAIE e as coordenações de curso do ensino médio. Terão como direito pesar os alimentos do restaurante, caso necessário, entrar na cozinha e verificar EPI's e uniformes.
- 15.11 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16 DO PAGAMENTO

- 16.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
- 16.2 Quando houver glosa parcial dos serviços, a Contratante deverá comunicar formalmente à Contratada para que emita a Nota Fiscal/Fatura com o valor exato dimensionado pela Fiscalização Técnica com base no Instrumento de Medição de Resultados - IMR - Anexo VII, evitando, assim, efeitos tributários sobre o valor glosado pela Administração.
- 16.2.1 Quando requerida a cobrança de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e serem submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para eventual apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa à mora.
- 16.3 Nos meses em que houver subsídio de refeições, o pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 16.3.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.4.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado,



deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

- 16.5 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 16.5.1 O prazo de validade;
 - 16.5.2 A data da emissão;
 - 16.5.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 16.5.4 O período de prestação dos serviços;
 - 16.5.5 O Relatório dos usuários que utilizaram o Refeitório para as refeições subsidiadas;
 - 16.5.6 O valor a pagar; e
 - 16.5.7 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 16.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 16.7 Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 16.7.1 Não produziu os resultados acordados;
 - 16.7.2 Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
 - 16.7.3 Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 16.8 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 16.9 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 16.10 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 16.11 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 16.12 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 16.13 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 16.13.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 16.14 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar 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.

- 16.15 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 16.16 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 16.17 A Contratante poderá deduzir do montante da Nota Fiscal/Fatura o valor da(s) multa(s), que possa(m) a vir a ser aplicada(s) pelo descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela Contratada, uma vez adotados os procedimentos administrativos cabíveis.
- 16.18 A cada pagamento verificar-se-á a existência ou não de comandos de descontos relativos a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do Contrato, quando serão feitas as deduções devidas, se for o caso.
- 16.19 Se, por qualquer motivo alheio à vontade da Contratante, for paralisada a prestação dos serviços, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.
- 16.20 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

17 REAJUSTE

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

- 17.1.1 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada



para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

- 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 CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA 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 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 18.1 A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
 - 18.1.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
 - 18.1.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 18.2 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 18.2.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 18.2.2 Prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 18.2.3 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - 18.2.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 18.3 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 18.4 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 18.5 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.



- 18.6 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 18.7 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 18.8 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 18.9 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 18.10 Será considerada extinta a garantia:
- 18.10.1 Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
 - 18.10.2 No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea “h2” do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 18.11 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 18.12 A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 19.1.1 Falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - 19.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 19.1.3 Fraudar na execução do contrato;
 - 19.1.4 Comportar-se de modo inidôneo; ou
 - 19.1.1 Cometer fraude fiscal;
- 19.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA 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:**
 - 19.2.2.1 Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 19.2.2.2 Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 19.2.3 **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 19.2.4 **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o



consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

- 19.2.5 **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 19.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 19.2.4 também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 19.4 As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA junto com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 19.5 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

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



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

- 19.6 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
- 19.6.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 19.6.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 19.6.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 19.7 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 19.8 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 19.8.1 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.
- 19.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.



- 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 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.
- 19.12 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 19.13 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 19.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 20.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 20.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 20.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
 - 20.3.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
 - 20.3.1.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, o licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 100 (cem) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços;
- 20.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
 - 20.4.1 Valor Global: R\$ 2.828.048,30 (dois milhões, oitocentos e vinte e oito mil, quarenta e oito reais e trinta centavos).
 - 20.4.2 Valor unitário: R\$ 12,11 (doze reais e onze centavos).
- 20.5 O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.
- 20.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

21 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 21.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 2.828.048,30 (dois milhões, oitocentos e vinte e oito mil, quarenta e oito reais e trinta centavos).

22 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 22.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União do exercício de 2023, na dotação abaixo discriminada:



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

Gestão/Unidade: 26422/158125
Fonte: 170772
Elemento de Despesa: 33.90.39-41
PI: L20RLP0100N

23 DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

- 23.1 O Diretor-Geral do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, Lei nº 10.520/02, de 17/07/02 e Decreto nº 10.024/19, de 20/09/2019 aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

Blumenau/SC, 09 de novembro de 2022.

Aldelir Fernando Luiz

Diretor-Geral

Portaria nº 101/2020 de 28/01/2020, D.O.U. de 29/01/2020



**APÊNDICE I – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

ESTUDOS PRELIMINARES

1 Informações Básicas

- 1.1 Este Estudo Preliminar refere-se ao processo 23473.001629/2022-20.

2 Descrição da Necessidade

- 2.1 A contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com concessão graciosa (não onerosa) de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete justifica-se pelos motivos elencados a seguir:
- 2.1.1 A Lei 11.947/2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Além disso, o Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil são uníssomos quanto à afirmação de que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.
- 2.1.2 A Lei de Diretrizes da Educação Nacional, LDB 9394/96 nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Visando atender o que preconiza a Legislação de Educação e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, o Benefício Alimentação tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar.
- 2.1.3 Constatando-se essa demanda, foi construído um refeitório com cantina nas dependências do Campus Blumenau. Cabe mencionar também que o campus Blumenau não possui em seu corpo técnico de servidores cozinheiros ou cargos que possuam habilitação para manipulação ou produção de alimentos e refeições para os usuários diários, bem como não há nenhuma previsão de contratação, principalmente por estes cargos estarem extintos junto ao governo federal. Também não há previsão orçamentária do campus para contratação de trabalhadores terceirizados e insumos para a produção de alimentos, pois tal medida poderia inviabilizar o funcionamento da Instituição pelos altos custos envolvidos.
- 2.1.4 Dessa forma, e de acordo com a realidade da Instituição e da comunidade acadêmica, que procuramos retratar mais abaixo, justifica-se a necessidade de contratação do serviço de alimentação para que se possa atender às diretrizes estipuladas na legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), principalmente, do direito à alimentação escolar, visando à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos



que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica.

- 2.1.5 O campus Blumenau oferece cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos com aulas em dias úteis. De acordo com a estrutura de cada curso, podem haver aulas em período integral (matutino e vespertino), o que exige a permanência dos alunos na instituição nos referidos turnos, como é o caso dos Cursos de Ensino Médio Técnico e as graduações de Engenharia Elétrica e Bacharelado em Ciência da Computação. Outros são ofertados no período noturno e têm como público, em grande parte, trabalhadores que se deslocam ao campus logo após seu turno de trabalho.
 - 2.1.6 No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distantes do campus, em zonas rurais ou em outras cidades da região, o que dificulta ou até mesmo impossibilita o deslocamento até suas residências no intervalo entre as aulas da manhã e as aulas da tarde, seja por questões financeiras ou de tempo de deslocamento.
 - 2.1.7 Muitos alunos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário, e as dificuldades para superar esses custos de alimentação e transporte podem levar a evasão escolar.
 - 2.1.8 Destaca-se que a comunidade escolar do IFC têm previsão de contar com 800 (oitocentos) alunos, além dos servidores, docentes e técnico-administrativo. Atualmente o campus possui em torno de 100 (cem) servidores em atividade, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.
 - 2.1.9 Associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva e eficaz, que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência estudantil, a fim de atender às necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribui para o melhor desempenho e formação do discente, bem como, diminui a evasão acadêmica.
 - 2.1.10 A cessão graciosa (não onerosa) de uso do espaço pode ser considerada um mecanismo da Administração para minimizar o risco de inexecução contratual por inviabilidade econômica, caso se frustrem as expectativas de vendas de alimentação por parte da empresa, visto o alto investimento para efetiva execução do contrato, assim como todos os custos operacionais, inerentes à execução dos serviços, tais como, limpeza, energia elétrica, gás, insumos, equipamentos, força de trabalho, tributos, fretes, dentre demais encargos, serão de responsabilidade da Empresa contratada. Em tempo, o ressarcimento ao erário de todas as despesas concernentes ao consumo de água e energia elétrica e a realização de manutenção preventiva e reparadora nos equipamentos e instalações também será obrigatório à contratada.
 - 2.1.11 A Administração proporcionará ganhos de eficiência, por intermédio da busca de soluções que contribuam indiretamente para o aumento do desempenho do órgão, garantindo um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e discentes desta Instituição de Ensino.
 - 2.1.12 A cessão graciosa tem como objetivo proporcionar menores custos aos alunos, e principalmente contribuir para a permanência do discente em situação de vulnerabilidade social e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar, visando atender o que preconiza a Legislação sobre Educação e Assistência Estudantil.
 - 2.1.13 Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso do referido espaço e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições aos discentes, bem como a toda comunidade acadêmica do campus Blumenau.
- 2.2 A participação de sociedades cooperativas fica vedada, considerando a natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, havendo a necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.



- 2.3 A lei nº 8.666/93 e alterações contemplam esses serviços que, por sua natureza, são necessárias ao órgão, cuja paralisação pode ocasionar transtornos ao bom andamento das suas atividades. Os serviços solicitados se enquadram perfeitamente nessa essência, são de natureza necessária e, portanto, devem ser executados de forma contínua para que não venha comprometer a ordem e causar prejuízos para a Administração.
- 2.4 Por sua vez, os Art. 1º e 3º do Decreto nº 9.507, de 21/09/2018, instituíram a seguinte norma:
- 2.4.1 “Art. 1º Este Decreto dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.
- Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços:
- IV – que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.”
- 2.5 Corroborando a informação acima, o inc. I, art. 1º da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, inclui o serviço de alimentação como sendo preferencialmente objeto de execução indireta.
- 2.6 Conforme a regulamentação legal acima, os cargos extintos são passivos de serem objeto de execução indireta, não incidindo o disposto no artigo 3º, §1º, do Decreto nº 9.507/2018. Não existe mais os cargos de cozinheiro e ajudante de cozinha no âmbito do IFC.
- 2.7 Mesmo considerando as atividades descritas no item 6, junto com os materiais e equipamentos necessários para o desenvolvimento das atividades do item 7, pressupondo-se a confecção de um termo de referência de boa qualidade, a estimativa com adequado nível de precisão das quantidades de refeições torna-se imprevisível, conforme histórico do contrato anterior, visto que nem sempre a quantidade diária de refeições servidas seguem um padrão, opta-se pelo regime de execução de Empreitada por Preço Unitário.

3 Área Requisitante

Diretoria/Pró-Reitoria Requisitante
Direção-Geral

Setor Requisitante
Direção de Ensino e Pesquisa

Servidores Responsáveis		
Setor	Nome	SIAPE
Diretoria/Pró-Reitoria	Aldelir Fernando Luiz	1801072
Setor Requisitante	Péricles Rocha da Silva	1717718

4 Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1 Trata-se de realização de licitação para a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com concessão graciosa (não onerosa) de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense –



Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

- 4.2 O serviço possui natureza continuada, pois trata-se de atividade a ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente. A Instituição não possui em seu quadro funcional força de trabalho técnica especializada para a execução do serviço. Este tipo de mão de obra está em extinção no serviço público federal. É imperiosa a prestação do serviço de forma ininterrupta para o atendimento à Lei nº 11.947/2009 e a outras legislações referentes à alimentação escolar.
- 4.3 De acordo com o parágrafo único do artigo 1º da Lei 10.520, de 2002, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência.
- 4.4 A prestação dos serviços deverá ser efetuada no Refeitório do campus Blumenau, localizado na Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, Blumenau/SC.
- 4.5 Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
 - 4.5.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
 - 4.5.2 Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.
 - 4.5.3 Possuir regularidade fiscal e trabalhista através de certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedores do Governo Federal (SICAF).
 - 4.5.4 Não constar no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).
 - 4.5.5 O Licitante deverá comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato(s) de serviços continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame; devendo referir-se a período não inferior a 1 (um) ano;
 - 4.5.5.1 No que diz respeito às quantidades será(ão) aceito(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) a prestação de serviços mínima de preparo de refeições servidas por dia, conforme: O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 100 (cem) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.
 - 4.5.5.2 Permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos no parágrafo acima, desde que se refiram a um período mínimo de 03 (três) meses ininterruptos e concomitantes de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.
 - 4.5.6 O licitante deverá apresentar junto aos demais documentos de habilitação a declaração de visita técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelo disposto no Anexo IV do Edital.
 - 4.5.7 A empresa deverá manter preposto responsável pela execução dos serviços, devidamente nomeado pela CONTRATADA, que deverá estar em contato permanente com a CONTRATANTE.
 - 4.5.8 Do Preposto:
 - 4.5.8.1 A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela Administração do IFC, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
 - 4.5.8.2 O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.
 - 4.5.8.3 A carta de apresentação do preposto deverá ser entregue à CONTRATANTE no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, contados da assinatura do contrato.



4.5.9 Do Responsável Técnico

- 4.5.9.1 A Contratada é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários (permanente ou não), de NUTRICIONISTA, responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- 4.5.9.2 A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à Contratante no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.
- 4.5.9.3 As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.
- 4.5.9.4 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.
- 4.5.9.5 A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
 - 4.5.9.5.1 Na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
 - 4.5.9.5.2 Na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
 - 4.5.9.5.3 Na condição de empregado da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

4.6 A contratada deve cumprir com rigor os critérios ambientais estabelecidos no GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS - 5ª EDIÇÃO – AGOSTO/2022, disponibilizado pela AGU, e nas Instruções Normativas nº 01/2010 e 02/2014 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que dispõem sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, em especial:

- 4.6.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 4.6.2 Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:
 - 4.6.2.1 Vazamentos nas torneiras.
 - 4.6.2.2 Vazamentos de gás.
 - 4.6.2.3 Lâmpadas queimadas ou piscando.
 - 4.6.2.4 Tomadas com defeito.
 - 4.6.2.5 Fios desencapados.
 - 4.6.2.6 Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- 4.6.3 Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- 4.6.4 Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças



de comportamento dos empregados da Contratada.

- 4.6.5 Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.
- 4.6.6 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.
- 4.6.7 Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante e cantina.
- 4.6.8 No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
 - 4.6.8.1 Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.
 - 4.6.8.2 Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
 - 4.6.8.3 Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.
 - 4.6.8.4 Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.
 - 4.6.8.5 Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
 - 4.6.8.6 Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
 - 4.6.8.7 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
 - 4.6.8.8 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.
 - 4.6.8.9 Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
 - 4.6.8.10 Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.
 - 4.6.8.11 Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem



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

- 4.6.9 Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- 4.6.10 Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.
- 4.6.11 Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.
- 4.6.12 Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

5 Levantamento de mercado

- 5.1 Solução 1: Contratação de serviço de refeitório e cantina de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos.
 - 5.1.1 Descrição: Esta solução refere-se a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de refeitório e cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG, e é utilizada por alguns Campi do IFC (IFC Videira, IFC Santa Rosa do Sul e IFC Brusque). Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços, também prevista na IN nº 05/2017, considerando que cantina e refeitório estão localizados em espaços interligados, a contratação conjunta favorece e facilita a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada sem conflitos. Além disso, este modelo já comuta tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais.
- 5.2 Solução 2: Contratação de serviço de refeitório com fornecimento de mão de obra, insumos e equipamentos e cantina separadamente.
 - 5.2.1 Descrição: Esta solução refere-se a contratação de uma empresa para a prestação do serviço de refeitório e de outra empresa para a prestação do serviço de cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG. Este modelo de contratação necessita de no mínimo duas licitações, além de fazer com que duplique-se o número de contratos a serem fiscalizados, deve-se levar em conta ainda, que cantina e refeitório ocupam o mesmo espaço no campus.
- 5.3 Solução 3: Contratação de serviço de refeitório por posto de trabalho com fornecimento de equipamentos, aquisição de insumos e cessão de espaço para cantina separadamente.
 - 5.3.1 Descrição: Nesta solução o IFC – Campus Blumenau contrataria a força de trabalho para a prestação dos serviços, ofereceria a infraestrutura e insumos necessários para o funcionamento do refeitório, e realizaria licitação para cessão do espaço da cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG. Nesta solução, haverá a necessidade de abertura de no mínimo 3 (três) processos licitatórios: para a contratação da força de trabalho, da cessão da infraestrutura e dos insumos. Além disso, haverá necessidade de aquisição de equipamentos de refrigeração e cozinha para acomodação dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como haverá necessidade de capacitação de servidores para realizar a guarda destes bens perecíveis, além do número de contratos aumentar em 3 (três) vezes.
- 5.4 Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 1.
- 5.5 A solução 1 mostra-se mais interessante uma vez que atende aos princípios da administração



pública, neste caso, da economicidade, em consonância com as prerrogativas do art. 70 da Constituição Federal de 1988 (Da Fiscalização Contábil, Financeira e Orçamentária). Antes de qualquer contratação deve-se analisar o custo/benefício do ato administrativo. Portanto, para a celeridade do processo, qualidade e um menor custo aos cofres públicos, justifica-se aqui pelo interesse da Instituição e da coletividade, tal solução.

- 5.6 O princípio da economicidade é manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, conseqüentemente, da realização de contrato único, ao contrário das propostas das soluções 2 e 3. Um contrato único reduz o quantitativo de recursos humanos envolvidos no controle da contratação e na fiscalização, tornando menos oneroso o valor da contratação.
- 5.7 Frisa-se ainda, que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços faz com que o desperdício seja reduzido, visto que se a contratada permitisse que isso ocorresse, influenciaria diretamente em seu próprio lucro, salienta-se ainda que o campus não possuiria espaço suficiente para acomodação em almoxarifado separado destes insumos alimentícios, além de tomar mais tempo da coordenação de materiais e patrimônio que possui um único servidor para fazer o controle de todo o almoxarifado e patrimônio do campus.
- 5.8 Não obstante, devido ao fato da cantina e refeitório estarem ocupando o mesmo espaço físico no campus, uma mesma empresa gerenciando ambos os serviços diminui casos de conflitos entre contratadas. Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços deverão fornecer também parte dos equipamentos, garantindo assim a constante execução das atividades, não gerando despesas com depreciação destes equipamentos ao campus e evitando gastos com a manutenção ou substituição destes com o passar do tempo, além de evitar gastos processuais com novas licitações.
- 5.9 Por fim, mostra-se a forma mais eficiente, devido ao número diminuto de servidores no campus. Ela permite que haja fiscalização e acompanhamento dos serviços, mensurando a qualidade necessária ao fornecimento de alimentação escolar, sem onerar exaustivamente os servidores do campus por tratar-se de contrato único.

6 Descrição da solução como um todo

- 6.1 Os serviços de produção das refeições deverão seguir as seguintes especificações:
 - 6.1.1 A Cessionária deverá apresentar e manter em seu quadro funcional (permanente ou não), nutricionista responsável técnico (RT) pelo preparo das refeições e alimentos conforme previsto na resolução CFN nº 600/2018.
 - 6.1.2 O RT ficará responsável por assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento.
 - 6.1.3 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer à legislação sanitária vigente e ao manual de Boas Práticas.
 - 6.1.4 A unidade deverá realizar a oferta de frutas in natura e ou salada de frutas sem açúcar.
 - 6.1.5 Os preparos e alimentos deverão prever o uso de sal em quantidades moderadas.
 - 6.1.6 O preparo de produtos a partir de matérias-primas exige acondicionamento dos produtos em condições adequadas de temperatura e de higiene e distribuição para o público.
 - 6.1.7 Os alimentos devem ser servidos em condições saudáveis, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com apresentação e sabor adequados, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.



- 6.1.8 Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.
- 6.1.9 A cedente poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- 6.1.10 A Cessionária deve utilizar as instalações concedidas pela Cedente, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 6.1.11 A lanchonete se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de cessão graciosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração.
- 6.1.12 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.
- 6.1.13 A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da Cessionária, eximindo-se a Cedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.
- 6.1.14 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 6.1.15 Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.
- 6.1.16 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da Cessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.
- 6.1.17 Ficará sob responsabilidade da Cessionária o controle do acesso dos usuários.
- 6.1.18 Será de responsabilidade da Contratada a limpeza e conservação da área total dos Refeitórios, conforme a metragem cedida.
- 6.1.19 Para a instalação do Restaurante e Cantina, a Contratada receberá o local limpo e com lista de equipamentos e instalações, podendo realizar adaptações que achar necessárias, desde que previamente autorizadas pela Cedente.
- 6.1.20 As refeições deverão ser preparadas na cozinha do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da Cessionária, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002/ANVISA e suas alterações, com acompanhamento diário sob a responsabilidade de servidores da Cedente especificamente designados para a gestão e fiscalização.
- 6.1.21 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas para serviço de alimentação conforme resolução RDC 216 de 15/09/2004, Portaria Centro de Vigilância Sanitária - CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, a Norma Regulamentadora - NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.



- 6.1.22 A Contratada deverá permitir ao Fiscal de contrato livre acesso a todas as áreas do Restaurante e cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela Contratante e agendada junto à Contratada.
- 6.1.23 A fiscalização da Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- 6.1.24 A Contratante poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à Contratada fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.
- 6.1.25 Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela Contratada deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a Contratada encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como exigir-lhe que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.
- 6.1.26 Os gêneros alimentícios, condimentos, verduras, legumes ou quaisquer outros componentes que a Contratada utilizar no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.
- 6.1.27 Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.
- 6.1.28 Responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Contratante, a expensas da Contratada.
- 6.1.29 É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, entre outros itens ou serviços para os quais a Contratada não esteja devidamente autorizada pela Contratante, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.
- 6.1.30 Caso seja interesse da Contratada e previamente autorizado pela Administração do IFC, haverá a possibilidade de trabalhar com delivery, sendo que a prioridade sempre será o contrato com a Instituição. A comissão de fiscalização poderá bloquear algum produto que seja ofertado, como por exemplo, bebida alcoólica ou cigarro. O mesmo só poderá funcionar após as 17h30min. Os veículos utilizados deverão estar identificados e serem originais de fábrica, por conta dos ruídos emitidos. A qualquer momento a comissão pode bloquear esta modalidade, concedendo o prazo de 10 (dez) dias para tal.



- 6.1.31 Deverá a Contratada disponibilizar em quantidade suficiente os utensílios de cozinha e restaurante, de modo a atender aos usuários do restaurante e funcionários da cozinha durante o horário das refeições, evitando espera na reposição.
- 6.1.32 Poderá ser oferecida a embalagem adequada (marmitex) aos usuários que desejarem levar a refeição, sendo cobrado um valor justo pelo vasilhame, previamente autorizado pela Contratante.
- 6.1.33 Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a Cessionária deverá adequar ou aumentar a capacidade de atendimento e de cobrança no caixa à demanda dos usuários, a fim de evitar filas que causem o atraso para retorno às aulas ou impossibilitem o consumo dos produtos em função do curto período de tempo.
- 6.1.34 Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante e Cantina, mantendo toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo portas e pisos, equipamentos e utensílios utilizados nas refeições.
- 6.1.35 Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc.
- 6.1.36 A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.
- 6.1.37 A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de:
- 6.1.37.1 Preparações e de fornecimento dos alimentos preparados;
 - 6.1.37.2 Produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete;
 - 6.1.37.3 Comercialização de produtos industrializados relacionados à cantina universitária, tais como doces, biscoitos, salgados, bebidas, sorvetes, sobremesas, etc.
 - 6.1.37.4 Fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
 - 6.1.37.5 Limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;
 - 6.1.37.6 Pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- 6.1.38 As refeições a serem fornecidas no refeitório deverão respeitar todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável, considerando um público principal de crianças e



adolescentes.

- 6.1.39 O Cardápio a ser seguido pela Contratada será elaborado por Nutricionista da Instituição e fará parte do processo licitatório para que seja usado como parâmetro de dimensionamento da proposta.
- 6.1.40 As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime self-service, marmitex e prato-feito (este sob demanda, conforme item 6.1.48.2) para qualquer categoria de usuário do campus.
- 6.1.40.1 Conforme planejamento orçamentário de cada campi, há previsão de subsídio de parte da alimentação. O subsídio à alimentação dos estudantes com vulnerabilidade social ou de outra categoria definida pelos campi ficará condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.
- 6.1.40.2 Para que seja possível realizar o pagamento das refeições a título de subsídio à Cessionária, esta deverá providenciar o controle diário total e individual do consumo por usuário, resultando em relatório mensal produzido e servido.
- 6.1.40.3 A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o quinto dia do mês subsequente ao da prestação do serviço.
- 6.1.41 A implantação do controle de consumo de refeições no Refeitório ficará a cargo da Cessionária. As refeições que poderão ser subsidiadas pelo IFC serão as efetivamente servidas aos alunos, comprovadas através da apresentação dos tickets e listagem diária de refeições fornecidas, assinada pelos usuários (conforme Anexo XI) ou outro meio de controle que venha substituir este, fornecidos pela empresa contratada. Será fornecido, ainda, relação de alunos com fotos à empresa contratada, para que em caso de dúvida possa realizar a consulta e esta deverá ser mantida com o funcionário terceirizado que fará a recepção dos tickets e colherá as assinaturas e/ou valores.
- 6.1.41.1 O método a ser adotado pela Cessionária para aferição ou identificação dos usuários do Refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do campus antes de efetivamente ser colocado em prática.
- 6.1.41.2 Preferencialmente deve ser feito o controle eletrônico do acesso e refeições efetivamente servidas aos alunos no refeitório, utilizando a carteirinha dos alunos como meio de prova, visando dar celeridade na identificação e no atendimento.
- 6.1.41.3 O uso dos tickets e da listagem, conforme modelo do Anexo XI, deverá ser usado apenas quando o controle eletrônico não estiver disponível.
- 6.1.41.4 Caso a CONTRATANTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CONTRATADA fica obrigada a usar o sistema fornecido.
- 6.1.42 O espaço destinado à cantina é considerado um anexo do Refeitório, portanto, caberá à Cessionária a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço.



- 6.1.43 Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina.
- 6.1.43.1 Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina;
- 6.1.43.2 A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo das Nutricionistas dos Campi ou fiscais designados pela Administração que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos;
- 6.1.43.3 Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação. A qualquer tempo, a Administração poderá realizar pesquisa de preços no mercado a fim de comprovar o valor praticado pela Contratada, sendo esta obrigada a adequar os preços em caso de discrepâncias;
- 6.1.43.4 A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.
- 6.1.44 A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do Refeitório, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.
- 6.1.45 É de responsabilidade da Contratada, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.
- 6.1.46 Cabe à Contratada, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.
- 6.1.47 A contar da assinatura do Contrato, o prazo para implantação do serviço é de no máximo 15 (quinze) dias, podendo ser prorrogado, a pedido da cessionária, desde que analisado e acatado pela Administração.
- 6.1.48 A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 09h15min às 21h00min.
- 6.1.48.1 O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre as 11h30min e 13h30min;
- 6.1.48.2 A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 09h15min e finalizando às 21h00min, de segunda a sexta-feira;
- 6.1.48.3 Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência;



- 6.1.48.4 Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do campus e a Cessionária;
- 6.1.48.5 Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do campus.
- 6.1.49 Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a Cessionária deverá garantir uma estrutura mínima para atender aos servidores, estagiários, bolsistas e demais plantonistas.
- 6.1.49.1 Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma opção de refeição no almoço (buffet ou prato feito). Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes.
- 6.1.50 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Graciosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

7 Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Do Público Estimado

- 7.1.1 Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o campus Blumenau possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite). Além dos estudantes, compõem o público-alvo de usuários do Refeitório os servidores e trabalhadores terceirizados.
- 7.1.2 Seguem as quantidades estimadas de possíveis usuários (alunos e servidores) para os anos de 2023 a 2025:

Tabela 1 – Público Total Estimado

CATEGORIAS	2023	2024	2025
Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral)	382	443	473
Estudantes de outras modalidades como técnico subsequente, graduações e pós-graduações	320	320	320
Servidores (efetivos e terceirizados)	120	120	120
PÚBLICO TOTAL ESTIMADO	822	883	913

- 7.1.3 Segue abaixo o histórico das refeições servidas, com base no contrato atual:

Tabela 2 – Histórico da média de refeições

Histórico da média de refeições							
segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	Semanal	Anual	30 meses
140	80	140	80	140	580	25520	63800

- 7.2 O campus atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de



alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.

- 7.3 Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Nas terças e quintas-feiras no período vespertino não haverá aula, e assim, o ensino médio integrado não tem aula neste período.
- 7.4 Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os campi, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.
- 7.5 Para fins de dimensionamento da proposta e com base nos dados dos atuais contratos de cessão de uso e fornecimento de refeições, apesar do elevado número de matrículas para o campus contratante, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam em torno de 140 refeições nas segundas, quartas e sextas-feiras e 80 refeições nas terças e quintas-feiras, referentes ao almoço. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service.
- 7.6 Do subsídio à alimentação
- 7.6.1 Em relação ao planejamento orçamentário de 2023 do campus, pretende-se custear, a título de subsídio:
- 7.6.1.1 As quantidades de refeições referem-se ao montante estimado de refeições em que a administração pretende custear a título de subsídio para o período máximo de prorrogações do contrato (30 meses). Portanto, a quantidade estimada anual de refeições pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é de 6600 (seis mil e seiscentas) refeições para o Campus Blumenau.
- 7.6.1.1.1 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Ademais, o subsídio poderá ser parcial de acordo com o planejamento e situação orçamentária do campus. Assim, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à Contratada.
- 7.6.2 As refeições servidas a título de subsídio deverão ser oferecidas aos alunos, cujo controle de acesso às refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada. O pagamento será realizado com orçamento do campus e ocorrerá no início de cada mês, referente às refeições do mês anterior.
- 7.6.3 As refeições a título de subsídio serão autorizadas apenas por meio de Nota de Empenho.
- 7.6.4 Todo cálculo, para fins de pagamento de subsídio, terá como referência o valor unitário da



Refeição.

8 Estimativa do Valor da Contratação

8.1 Utilizamos o valor homologado em Atas pelo IFC Campus Videira e Campus Santa Rosa do Sul, conforme Pregão 45/2022, e pelo Campus Laranjeiras do Sul/PR, da UFFS, Pregão 41/2022, para compor o preço referencial. Foram utilizadas estas atas por serem semelhantes na forma de concessão do espaço (não onerosa). Foi realizada uma média com as 3 cotações disponíveis para a obtenção dos preços: médios, mediano e mínimo para as refeições. Para os produtos que serão ofertados na lanchonete, a licitante vencedora deverá apresentar uma tabela com os itens a serem fornecidos, acompanhados de 3 pesquisas de preços, de modo a confirmar que o valor a ser cobrado está dentro da média do mercado.

8.2 A seguir apresentamos os preços médios, mediano e o menor preço das três cotações:

Tabela 3 – Pesquisa de Preços

D'TUDO COMERCIO E TRANSPORTES LTDA	SEPAT MULTI SERVICE LTDA	SERVE-SE ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI	Preço Médio	Preço Mediano	Preço Mínimo
R\$ 12,00	R\$ 12,22	R\$ 12,11	R\$ 12,11	R\$ 12,11	R\$ 12,00

8.3 Para o cálculo da quantidade máxima de refeições que poderiam ser subsidiadas pelo campus, considerando que essa possibilidade deve constar no contrato a ser assinado, sendo efetivamente pago caso haja disponibilidade financeira, foi considerado o total de alunos atualmente no ensino médio integrado, pois somente estes têm as refeições subsidiadas, a média de egressos a cada ano e o ingresso de 175 alunos anualmente, bem como uma evasão média de 10%. Os dados constam na tabela abaixo:

Tabela 4 – Projeção de alunos

Ano	2022	2023	2024	2025
Ensino Médio Integrado*	342	382	443	473

* alunos do ano anterior (-) formandos (+) ingressantes

8.4 Com base na Tabela 4 chegou-se ao público máximo de possíveis refeições, as quais poderão ser subsidiadas pelo campus ou pelos próprios discentes. A tabela a seguir mostra estas quantidades:

Tabela 5 – Público máximo de possíveis refeições

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Semanal	Anual
2023	382	382	382	382	382	1910	84040
2024	443	443	443	443	443	2215	94460
2025	473	473	473	473	473	2365	52030
TOTAL							233530

8.5 Assim, para efeito de contratação, o valor unitário é o preço médio que consta na Tabela 3, de R\$ 12,11 (doze reais e onze centavos), e o valor total para o período de 30 meses, vigência inicial do contrato, é de R\$ 2.828.048,30 (dois milhões, oitocentos e vinte e oito mil, quarenta e oito reais e trinta centavos).

8.6 Contudo, para um melhor dimensionamento, com base no contrato atual, será disponibilizado às interessadas a média de refeições que são servidas atualmente, conforme tabela abaixo:

Tabela 6 – Histórico da média de refeições

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Semanal	Anual	30 meses
140	80	140	80	140	580	25520	63800

8.7 Caberá a futura contratada dimensionar o possível público-alvo, considerando-se que além destes alunos que podem ter as refeições subsidiadas. O campus tem alunos de graduação, pós-graduação, servidores e terceirizados, que podem fazer uso do restaurante e da cantina. Este



público total estimado também será informado no Edital, conforme tabela a seguir:

Tabela 7 – Público Total Estimado

CATEGORIAS	2023	2024	2025
Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral)	382	443	473
Estudantes de outras modalidades como técnico subsequente, graduações e pós-graduações	320	320	320
Servidores (efetivos e terceirizados)	120	120	120
PÚBLICO TOTAL ESTIMADO	822	883	913

8.8 Considera-se que as informações acima serão suficientes para um dimensionamento efetivo de quantas refeições poderão ser servidas pela futura contratada.

9 Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Neste caso, a contratação deve ser única e indivisível, envolvendo a prestação de serviços de refeitório e cantina; pois, conforme demonstrado anteriormente, é o formato economicamente mais viável e que tem os melhores resultados para a Instituição.

10 Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se aplica.

11 Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Objetiva atender o que se apresenta no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFC, que traz em seu mapa estratégico 2019-2023, item 2.6.3, alínea d, que trata da alimentação escolar dos estudantes matriculados no IFC.

12 Resultados pretendidos

12.1 Pretende-se com a contratação em tela atender às necessidades da Administração quanto ao fornecimento de uma alimentação suficiente, de baixo custo e de boa qualidade para os discentes, docentes e servidores técnicos administrativos que circulam pelo campus Blumenau.

13 Providências a serem adotadas

13.1 É imprescindível a capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos para esta função, inclusive para que possam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e a cada renovação deste. Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta do servidor, também é necessária a fiscalização do público usuário como parâmetro para medição da qualidade dos serviços prestados.

14 Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Espera-se a não ocorrência de impactos ambientais, desde que sejam seguidas as orientações descritas no item 4 deste Estudo Preliminar.

15 Declaração da viabilidade

15.1 A contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com concessão graciosa (não onerosa) de área física e equipamentos do Instituto



Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete mostra-se viável do ponto de vista técnico, razão pela qual não há óbices técnicos pela continuidade do processo, considerando também sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos e as necessidades da Área Requisitante.

- 15.2 Sugere-se o encaminhamento às demais áreas competentes com vistas a verificação da disponibilidade orçamentária, conformidade jurídica, autorização pela autoridade da Administração e demais procedimentos necessários.

16 Responsáveis Pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Nome	Cargo/Função	SIAPE
Marcelo Laus Aurélio	Coord. Compras	2376839
Leandro Padilha Ribeiro	Coord. Infraestrutura	1660948
Aldelir Fernando Luiz	Diretor-Geral	1801072

17 Aprovação da Autoridade Máxima

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

Nome	Cargo/Função	SIAPE
Aldelir Fernando Luiz	Diretor-Geral	1801072



**ANEXO II – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

DETALHAMENTO DO CARDÁPIO

1 REFEIÇÕES DIÁRIAS

- 1.1 A elaboração do cardápio mínimo para as refeições é de responsabilidade da Nutricionista do campus Blumenau, e deverá ser levado em consideração para dimensionamento da proposta de preços, tendo em vista que este será o critério de classificação das propostas.
- 1.2 O almoço a ser servido diariamente será minimamente composto pelos requisitos detalhados por meio da Tabela 01, os quais deverão ser seguidos integralmente pela Cessionária durante a prestação dos serviços.

Tabela 01 – Detalhamento almoço

Composição	Especificação das preparações	Itens das preparações	Quantidade
ACOMPANHAMENTOS FIXOS	Arroz parboilizado ou branco: diariamente Arroz integral: diariamente Feijão preto: segundas, quartas e sextas Feijão carioca / vermelho: terças e quintas Farofa simples: diariamente	Todos sem carne e seus derivados, como leite, queijo, etc Arroz: sem gordura ou com mínimo de gordura. Feijão deverá ser deixado de molho por no mínimo 12 horas e a água descartada (para evitar mal estar). Farofa: Com ou sem colorau, mínimo de sal, pedaços de pão torrado, sem gordura ou com mínimo de gordura.	Consumo livre
GUARNIÇÃO	À base de vegetais: 03 dias na semana Com carne e/ou derivados, como ovos e leite: 02 dias na semana	À base de vegetais: polenta, quirera, batata frita, purê, nhoque, batata palha, pirão de feijão, macarrão composto, quiche, maionese de batata Com carne e/ou derivados, como ovos e leite: lasanha, panqueca, torta, quiche ou empadão	À base de vegetais: consumo livre Com carne e/ou derivados, como ovos e leite: Per capita mínimo, 120 g da preparação pronta.
VEGETARIANO	Preparações com ovos: no máximo 01 vez por semana Preparações com leite e derivados: no máximo 01 vez por semana	PTS (proteína texturizada de soja), almôndega de soja ou de lentilha, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, ervilha cozida, grão-de-bico cozido, suflê de ricota, Yakissoba, escondidinho de PTS com legumes, hambúrguer de soja ou grão-de-bico, omelete, farofinha com ovos, preparações com ovos, estrogonofe de glúten,	Per capita mínimo, 100 g da preparação pronta. Não pode ser encomendado O cliente deverá escolher entre a preparação vegetariana / carne



		estrogonofe vegetariano, dentre outras preparações proteicas: diariamente	
CARNE	Carne bovina: 02 vezes por semana Aves: 02 vezes por semana Suínos: 01 vez por semana Peixe: 01 vez a cada 15 dias, substituindo o dia de carne bovina	Carne vermelha de 1ª, tais como: coxão mole, patinho, filé. Cortes de aves: Coxa com sobrecoxa, peito, coxas, sobrecoxas. Não servir como prato principal, itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos. Pescados de boa qualidade tais como: merluza ou tilápia, abrótea pescada ou cação. Cortes suínos: bisteca, costela ou pernil. Mesmo em preparações o per capita mínimo deve ser respeitado (o que tiver a mais, como batata, molho, vegetais, não será contabilizado) Não servir calabresa, salsicha, hambúrguer industrializado, empanados industrializados, dentre outros correlatos.	Porcionado conforme per captas da tabela 2 Não pode ser encomendado O cliente deverá escolher entre a preparação vegetariana / carne
MOLHO DE SALADA	Vinagrete não industrializado: diariamente		Consumo livre
SALADA	Opção crua: diariamente Opção folhosa: diariamente Opção cozida: diariamente	Deve haver variação diária e semanal das opções Todas as preparações sem óleo, vinagre, sal e outros temperos. As opções cruas, cozidas e folhosas do dia, devem ser diferentes entre si, no dia.	Consumo livre
SOBREMESA	À base de frutas, com açúcar: 01 vez por semana À base de frutas, sem açúcar: segundas e sextas Frutas <i>in natura</i> : diariamente	Salada de frutas, frutas assadas, cozidas, com creme, mousse com gelatina sem açúcar, fruta batida com iogurte.	Per capita, 100 g O cliente deverá escolher entre sobremesa ou fruta
BEBIDAS	Água: diariamente Suco: opcional		Per capita, no mínimo, 300ml

1.3 O detalhamento do porcionamento das carnes a serem servidas nas refeições diárias e incidência mínima mensal é detalhada por meio da Tabela 02.



Tabela 02 – Detalhamento do porcionamento das carnes

CARNES	TIPO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovinos	Carne moída	130 g	até 4 vezes/mês
	Bife	100 g	mínimo 4 vezes/mês
	Cubos	120 g	até 1 vez/mês
	Iscas	120 g	até 1 vez/mês
	Chuleta	200 g	até 1 vez/mês
	Costela	200 g	até 1 vez/mês
Aves	Filé de peito de frango	100 g	mínimo 2 vezes/mês
	Sassami	100 g	mínimo 2 vezes/mês
	Coxa com sobrecoxa	180 g	até 4 vezes/mês
	Coxa	180 g	até 4 vezes/mês
	Sobrecoxa	180 g	até 4 vezes/mês
Peixes	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia, abrótea ou cação)	100 g	2 vezes/mês
Suínos	Bisteca	160 g	2 vezes/mês
	Costela	180 g	1 vez/mês
	Pernil	100 g	1 vez/mês

- 1.4 Em relação ao detalhamento disposto na Tabela 02 deverão ser observados os seguintes apontamentos:
- 1.4.1 A porção se refere ao alimento pronto;
 - 1.4.2 Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;
 - 1.4.3 Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
 - 1.4.4 Deverão ser oferecidas duas opções diferentes de peixe no mês;
 - 1.4.5 Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro na Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), no Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- 1.5 A Tabela 01 apresenta o cardápio básico com o mínimo que deve ser ofertado em cada refeição e está distribuído de forma genérica, sem marcação de dias, apenas de quantidade.
- 1.5.1 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.
 - 1.5.2 No cardápio e no buffet devem constar as siglas CL e CG indicando que nas preparações há presença de lactose ou glúten;
 - 1.5.3 Todos os funcionários devem estar uniformizados e portar crachá de identificação;



- 1.5.4 Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.
 - 1.5.5 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
 - 1.5.6 Nos itens guarnições, vegetariano e carne, deve haver variedade diária e semanal de preparações;
 - 1.5.7 Ao divulgar as saladas, a empresa poderá divulgar que serão 03 opções, sendo uma crua, uma cozida e uma folhosa;
 - 1.5.8 O cardápio mensal deverá ser enviado até o dia 20 do mês anterior à sua aplicação para aprovação da equipe de fiscalização. Após a aprovação, o cardápio deverá ser publicado pela contratada em local visível ao público.
 - 1.5.9 Deverá haver um totem / cavalete com informações básicas sobre o restaurante, e também o cardápio da semana, formas de pagamento, valor do almoço, contatos das 02 redes sociais, informações sobre o custo de itens quebrados, horário de funcionamento e o e-mail da comissão do refeitório.
 - 1.5.10 A Contratada deverá divulgar o cardápio em 02 redes sociais e no totem / cavalete que deverá haver na entrada do restaurante, de forma semanal e a disponibilização do cardápio mensal para a comissão de fiscalização.
 - 1.5.11 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.
 - 1.5.12 Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
 - 1.5.13 O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.
 - 1.5.14 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio contratado.
 - 1.5.15 Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização.
 - 1.5.16 A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 1.6 O preparo e distribuição das refeições deverá seguir as seguintes recomendações:
- 1.6.1 As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos ou refrigerados, conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres) e recipientes adequados para servir (bandejas em inox, pratos de vidros ou porcelana). Os balcões expositores deverão ter a temperatura controlada e monitorada regularmente, até a distribuição.
 - 1.6.2 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos (indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações).
 - 1.6.3 A contratada deverá disponibilizar temperos como: azeite de oliva, vinagre e molho de



- pimenta.
- 1.6.4 Deverão ser disponibilizados ainda: sal iodado, palito dental e guardanapos de papel.
 - 1.6.5 As preparações devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências higiênico-sanitárias e técnicas culinárias.
 - 1.6.6 As frutas deverão ser higienizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
 - 1.6.7 A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.
 - 1.6.8 A contratada deverá cumprir todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la.
 - 1.6.9 A contratada deverá disponibilizar balança de precisão para a comissão de fiscalização e a equipe de monitoramento.
- 1.7 Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens:
- 1.7.1 Sal iodado em sachê;
 - 1.7.2 Palitos em sachê;
 - 1.7.3 Azeite de oliva extravirgem, sem conter qualquer tipo de mistura acondicionado em embalagem original com as informações do produto;
 - 1.7.4 Vinagre acondicionado em embalagem original com as informações do produto;
 - 1.7.5 Adoçante em embalagem original com as informações do produto;

2 CANTINA

- 2.1 O licitante que ofertar a melhor proposta, pelo critério de menor preço unitário da refeição, terá o direito à exploração do espaço da cantina, em anexo ao Refeitório.
- 2.2 O cardápio da cantina será elaborado de acordo com a metodologia de trabalho da Cessionária, devendo esta indicar, antes do início da prestação dos serviços, relação completa de todos os itens que pretende comercializar. A relação dos produtos deverá ser submetida à análise dos fiscais ou nutricionista para que seja liberada ou não para comercialização.
- 2.3 A relação dos produtos da cantina pode ser alterada ou ampliada a qualquer momento pela Cessionária, desde que a análise e autorização seja expedida pela Cedente.
- 2.4 Para dar opções de escolha, o cardápio básico deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, conforme sugestão nas tabelas abaixo:

Tabela 03 – Salgados assados

SALGADOS ASSADOS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Esfiha	Queijo	100 g
	Carne bovina	
	Frango	



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

	Outros	
Empada	Frango	100 g
	Palmito	
	Ricota com legumes	
Enroladinho assado	Queijo	100 g
	Presunto e queijo	
	Legumes	
Focaccia	Queijo	100 g
	Frango e requeijão	
	Calabresa e queijo	
Pão de queijo	Tradicional(sem recheio)	80 g
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	100 g
	Requeijão	
	Brócolis	
Pastel assado	Carne bovina	100 g
	Frango e requeijão	
	Legumes e queijo (com massa integral)	
	Stroganoff de carne	
	Espinafre com ricota	
	Queijo com tomate e orégano	
Pizza brotinho/fatia	4 Queijos	150 g
	Presunto e queijo	
	Marguerita	
	Outros	
Torta salgada / Quiches – Fatia	Sabores variados	100 g
Croissant	Com e sem recheio	100 g



Tabela 04 – Sanduíches

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

Tabela 05 – Doces

DOCES		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados	20 g a 25 g
Bolos simples – Fatia	Sabores variados	100 g
Bombom	Sabores variados	15 g a 20 g
Picolé	Sabores variados	60 g
Sorvete – pote	Sabores variados	150 g
Torta doce – Fatia	Sabores variados	100 g

Tabela 06 – Frutas

FRUTAS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA



Frutas <i>in natura</i>	2 opções sazonais (diariamente)	Porção de aprox. 100 g Forma de oferta: unidades (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, laranja, etc.). ou fatias/pedaços (melancia, melão, mamão, manga, etc.).
Salada de frutas – Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250 g

Tabela 07 – Bebidas

BEBIDAS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Leite achocolatado – Garrafa	Tradicional	280 ml
Leite achocolatado – TP (TetraPak)	Tradicional	200 ml
Água de coco – TP	Tradicional	200 ml
Água Mineral – Garrafa	Sem gás	500 ml
Água Mineral – Garrafa	Com gás	500 ml
Água Mineral – Copo	Sem gás	200 ml
Água Mineral – Copo	Com gás	200 ml
Bebida Láctea – Garrafa	Sabores diversos	170 ml
Bebida Láctea – Garrafa/TP	Sabores diversos	200 ml
Bebida Láctea – Garrafa	Sabores diversos	280 ml
Café (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml
Chá – Xícara	Sabores diversos	200 ml
iogurte – Pote	Sabores diversos	170 g
Suco de fruta natural – Copo	Sabores diversos	300 ml
Suco de polpa de fruta – Copo	Sabores diversos	300 ml
Vitamina de frutas e/ou cereais – Copo	Sabores diversos	300 ml

2.5 Os itens descritos nas Tabelas 03, 04, 05, 06 e 07 não são exaustivos, a Contratada poderá sugerir



produtos a seu critério desde que aprovados pela Cessionária e que estejam em consonância com a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.

- 2.5.1 Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina.
- 2.5.2 Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação (será realizada pesquisa de preço pela contratante, conforme prevê a IN 03/2017).
- 2.6 Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.
- 2.7 As bebidas preparadas deverão ser servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.
- 2.8 A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.



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

ANEXO III – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]
Razão Social: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
Fone/Fax: _____ e-mail: _____
Banco, Agência e número da Conta-Corrente: _____

Item	Cód. SIASG	Descrição	Und	Qtde	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
01	15210	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão graciosa (não onerosa) do Refeitório do IFC Campus Blumenau.	Refeição	233.530	R\$ xx	R\$ xx

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.

DATA: ____ / ____ /202X.

ASSINATURA/ CARIMBO EMPRESA



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

**ANEXO IV – A – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

**MODELO DE TERMO DE VISTORIA/NÃO VISTORIA
(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)**

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 0xx/202x que a empresa (xxxxxxxxxxxxxxxx), inscrita no CNPJ/MF sob nº(xxxxxxxxxxxxxxxxx), sediada na (xxxxxxxxxxxxxxxx), representada pelo sr. (xxxxxxxxxxxxxxxx), vistoriou as áreas onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

(xxxxxxxxxxxxxxxx), (xx) de (xxxxxxxxxxxxxxxx) de (xxxx).

Assinatura do Servidor do Órgão

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

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

Assinatura do Representante da Licitante

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

Cédula de Identidade: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

(XXXXXXXXXXXXXXXXXX), (XX) de (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) de (XXXX)



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

**ANEXO IV – B – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

**MODELO DE TERMO DE VISTORIA/NÃO VISTORIA
(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)**

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Declaro que a empresa XXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXX, optou por não vistoriar o local de execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico 0xx/202x – UASG 158125, estando ciente das especificações técnicas e todas as demais exigências para a realização dos serviços licitados, não podendo alegar desconhecimento das condições de operação e realização dos mesmos.

Assinatura do Representante da Empresa

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

Cédula de Identidade: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

(XXXXXXXXXXXXXXXXXX), em (XX) de (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) de (XXX)



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

**ANEXO V – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

MODELO DE ORDEM DE SERVIÇOS

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO	
Nº OS:	Unidade requisitante:
Data de emissão: / /	Serviço:
Contrato nº:	Processo nº:

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA	
Razão Social:	CNPJ:
Endereço:	
Telefone:	E-mail:

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS					
Item	Serviço	Unidade	Qtde	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Estimado
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão graciosa (não onerosa) do Refeitório do IFC Campus Blumenau.	xx	xx	xx	xxxx
Total					

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS (Conforme IMR)	

DEMAIS DETALHAMENTOS



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

LOCAL DE REALIZAÇÃO

Nº de Item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de serviço serão originários da classificação funcional programático abaixo especificada:

Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Local, data	Local, data
_____ Responsável pela solicitação do serviço	_____ Responsável pela avaliação do serviço



**ANEXO VI – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

MODELO DE DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES À PROPOSTA

Objeto: Contratação de serviço de fornecimento de refeições, mediante concessão graciosa do refeitório do IFC Campus Blumenau.

.....(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº
....., por intermédio de seu representante legal, Sr.
(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....,
Órgão expedidor e do CPF nº, para fins do disposto no item
9.11.3.1. do Edital do Pregão Eletrônico em referência, declara, que:

- 1 Tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços;
- 2 Assume o compromisso de fornecer mão de obra qualificada e nas quantidades necessárias para a prestação dos serviços;
- 3 Assume o compromisso de manter regularidade no fornecimento de materiais, equipamentos e insumos, conforme quantidades e características contidas no Termo de Referência, para o bom andar dos serviços no IFC *Campus* Blumenau;
- 4 Se responsabiliza em manter as áreas e espaços que contemplam o Objeto da Contratação em perfeito estado de sinalização, organização e limpeza durante toda a execução dos serviços;
- 5 Compromete-se a empregar nos serviços somente mão de obra especializada/treinada na execução dos serviços;
- 6 Compromete-se em entregar toda documentação necessária em cumprimento aos preceitos descritos no Termo de Referência, anexo ao Edital;
- 7 Compromete-se em utilizar apenas ingredientes e produtos saudáveis, de primeira qualidade para a produção das Refeições;
- 8 Compromete-se em servir as refeições conforme quantidades e variedades dispostas no cardápio, prezando pela qualidade e boa apresentação das refeições.

Local e data.



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

.....
Assinatura do Representante Legal da Empresa
Nome: XXXXXXXXXXXX
RG: XXXXXXXXX

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



**ANEXO VII – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

IMR – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

1. DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital 147/2022 e de seus demais anexos.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1. Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio de quatro indicadores de qualidade:

- a) Pontualidade no fornecimento das refeições;
- b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;
- c) Higienização do Ambiente;
- d) Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;
- E) Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário).

2.2. Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.2.1. Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

2.2.2. A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

2.3. As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

INDICADOR 1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter constância e pontualidade no fornecimento da alimentação escolar
Meta a cumprir	Nenhum atraso no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.



Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Será considerado somente a lacuna temporal estabelecida contratualmente, se a empresa oferecer o serviço por período superior ao pactuado, não será considerado como ocorrência.

INDICADOR 2 – Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que o prestador atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 24 horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas a partir da comunicação pela contratante.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail) e registro no sistema de controle (SIPAC).
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 24 horas para o atendimento = 20 Pontos Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas = 15 Pontos Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas = 10 Pontos Entre 72 horas ou mais de atraso = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 3 – Higienização do Ambiente	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização do ambiente onde está sendo servida a alimentação de alunos e servidores. (Ex: Mesas, pisos, talheres ou utensílios com resíduos alimentares antes do almoço e até 4 horas após o término do horário de almoço.)
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC). Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no	Sem ocorrências = 20 Pontos



pagamento	1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir os padrões de qualidade, higiene e segurança aos servidores da contratada e qualidade dos serviços prestados aos usuários.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 5 – QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço
Meta a cumprir	Quanto maior melhor
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico
Forma de acompanhamento	Aplicação mensal de pesquisa de satisfação
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Descrita na Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados – Alimentação Escolar
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 20 Pontos conforme resultados da pesquisa
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário abaixo

PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	
Órgão/Unidade:	



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

Nº Contrato:		
Gestor/Responsável:		
Contratada: xx	Mês de referência: xxxx	
Legenda do Grau de Satisfação:		
O = Ótimo B = Bom R = Regular I = Insatisfatório N = Não se aplica/Não sei responder		
Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de Satisfação
Higiene e Comportamento		
Uniformes	Os manipuladores de alimentos encontram-se devidamente uniformizados, seja na preparação ou reposição de alimentos no buffet.	
Talheres e Louças	Os talheres e louças encontram-se limpos e íntegros para utilização durante as refeições.	
Comportamento	Os manipuladores encontram-se barbeados. Possuem unhas curtas e sem esmalte. Não utilizam adornos, não comem ou fumam, dentro da área de manipulação/preparação de alimentos	
Qualidade no atendimento		
Colaboradores prestativos	Colaboradores da contratada ao serem solicitados pelos clientes são atenciosos e prestativos, buscam resolver os problemas	
Agilidade no atendimento	Colaboradores da contratada negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo	
Qualidade das Refeições		
Divulgação do Cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos comensais em ambiente externo ao refeitório	
Cumprimento do Cardápio	Cardápio divulgado foi efetivamente servido	
Qualidade dos alimentos	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência e sabor satisfatórios.	
Qualidade da Cantina		
Divulgação do Cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos comensais em ambiente externo ao refeitório.	
Cumprimento do Cardápio	Os produtos comercializados passaram pela aprovação da Nutricionista ou comissão de fiscalização do IFC.	
Qualidade dos alimentos	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência e sabor satisfatórios.	
Horário de Atendimento		
Refeitório	O refeitório encontra-se aberto e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.	
Cantina	A cantina encontra-se aberta e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.	



Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados ou queira esclarecer sua avaliação.				
<hr/>				
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação	O	B	R	I
B – Total de quesitos avaliados (excluindo-se os N – Não se aplica/ Não sei responder)				
C – Índice de Avaliação, por quesito (*)	O	B	R	I
(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. [A/B].				
D – Pontuação Total (**)				
(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 20. [(O+B)x20]				

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1 As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.

3.1.1 A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador, conforme fórmula abaixo:

Pontuação total do serviço =	Pontos “Indicador 1” + Pontos “Indicador 2” + Pontos “Indicador 3” + Pontos “Indicador 4” + Pontos “Indicador 5”.
------------------------------	---

3.2 Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido
De 91 a 100 pontos	0% de desconto no subsídio
De 81 a 90 pontos	3% de desconto no subsídio
De 71 a 80 pontos	6% de desconto no subsídio



De 61 a 70 pontos	9% de desconto no subsídio
De 51 a 60 pontos	12% de desconto no subsídio
Abaixo de 51 pontos	15% de desconto no subsídio e recomenda-se a abertura de processo administrativo

3.3 Caso, no mês da avaliação, não haja subsídio, o percentual de desconto será aplicado no mês subsequente ou quando houver subsídio.

3.4 Os descontos não aplicados nos meses anteriores por falta de fatura serão acumulados aos descontos das medições subsequentes.

3.5 A avaliação abaixo de 51 pontos por três vezes motivarão a rescisão do contrato.

4. CHECKLIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	Sem ocorrências	20	
	1 dia de atraso	16	
	2 dias de atraso	12	
	3 dias de atraso	8	
	4 dias de atraso	4	
	5 ou mais dias de atraso	0	
2 – Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;	Até 24 horas para o atendimento	20	
	Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas	15	
	Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas	10	
	72 horas ou mais de atraso	0	
3 – Higienização do Ambiente;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
5 – Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário)	Conforme resultado da pesquisa	0 – 20	
Pontuação Total do Serviço			



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

Assinatura Preposto(a)	Assinatura Fiscal do Contrato
------------------------	-------------------------------



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

**ANEXO VIII – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

MODELO DE NOMEAÇÃO DO PREPOSTO

Contrato nº _____

Objeto: Escolha da proposta mais vantajosa para contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com concessão graciosa (não onerosa) de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

Local e data.

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

(Nome do Preposto)
(CPF DO PREPOSTO)



**ANEXO IX – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº 00X/202X

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 00X/2022, QUE FAZEM ENTRE SI, O INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS BLUMENAU E A EMPRESA XXXX.

O Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, ente autárquico, com sede na Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, em Blumenau/SC, CEP 89.070-270, Fone: (47) 3702-1700, inscrito no CNPJ/MF sob nº 10.635.424/0010-77, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, Senhor Adelir Fernando Luiz, nomeado pela Portaria nº 101/2020, de 28/01/2020, publicada em 29/01/2020, portador da matrícula funcional nº 1801072, doravante denominada CONTRATANTE, e a XXXX, CNPJ/MF nº XXX, estabelecida na XXXX, CEP XXXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Senhor XXXX, portador do CPF nº XXXX, RG nº XXXX, tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXX 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 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20....., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de, 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.
- 1.3 Objeto da contratação:

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO	VALOR MÁXIMO TOTAL
1	15210	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão graciosa (não onerosa) do Refeitório do IFC Campus Blumenau.	Refeição	233530	R\$	R\$

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

- 2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
 - 2.1.1 Os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - 2.1.2 Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;



- 2.1.3 Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4 Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5 Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6 Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7 Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1 O valor total da contratação é de R\$ (.....).
- 3.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.
- 3.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4 CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:
Gestão/Unidade:
Fonte:
Programa de Trabalho:
Elemento de Despesa:
PI:
- 4.2 No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5 CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

- 5.1 O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6 CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7 CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 7.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.



8 CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

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

9 CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10 CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

11 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;
 - 11.1.2 amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 11.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.4 O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
- 11.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 11.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 11.4.3 Indenizações e multas.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

- 12.1 É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.
- 12.2 É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.
- 12.2.1 A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
 - 12.2.2 A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.



13 **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 CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 13.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14 **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

- 14.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15 **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

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

16 **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PROTEÇÃO DE DADOS**

- 16.1 **As Partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei 13.709/2018) (“LGPD”), e obriga se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Pessoais na extensão autorizada na referida LGPD.**
- 16.2 **A CONTRATADA cumprirá, a todo momento, as leis de proteção de dados, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a CONTRATANTE em situação de violação das leis de proteção de dados.**
- 16.3 **A CONTRATADA tratará os Dados Pessoais necessários para a prestação dos serviços, nos termos do Contrato Principal.**
- 16.4 **A CONTRATADA somente poderá tratar Dados Pessoais conforme as instruções da CONTRATANTE, a fim de cumprir suas obrigações com base no Contrato de Serviços, jamais para qualquer outro propósito.**
- 16.5 **A CONTRATADA certificará que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o Contrato, as leis de proteção de dados e as instruções transmitidas pela CONTRATANTE. A CONTRATADA se certificará que as pessoas autorizadas a tratar os Dados Pessoais assumam um compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitas à adequadas obrigações legais de confidencialidade.**

17 **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

- 17.1 É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Blumenau/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.



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

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

XXXXX/SC, XX de XXXXXX de 202x.

Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau
Adelir Fernando Luiz
Diretor-Geral

Empresa XXX
XXXXX
Representante legal

Testemunha:
CPF:

Testemunha:
CPF:



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

ANEXO X – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PERTENCENTES AO REFEITÓRIO

Descrição	Qtde
REFRESQUEIRA INDUSTRIAL COM 02 CUBAS DE ACRÍLICO DE 15 LITROS CADA, MÁQUINA DE SERVIR SUCO.	1
FORNO INDUSTRIAL A GÁS, INOX, COM PEDRA REFRAATÁRIA DE 1,10 METROS. MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA 1,27M, ALTURA TOTAL 1,53M, LARGURA 1,12M E COMPRIMENTO 97,5CM.	1
BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA, COM PELO MENOS 6 VELOCIDADES, TENSÃO 220 V.	1
MESA DE BUFFET REFRIGERADA, BALCÃO FECHADO EM AÇO INOX, CORRE BANDEJA NOS DOIS LADOS, CUBAS EM AÇO INOX COM ALÇA, MARCA: VENÂNCIO.	1
ESTANTE EM AÇO INOX, GRADEADA COM 4 PRATELEIRAS.	2
MESA DE INOX LISA.	2
MESA PARA REFEITÓRIO, 8 LUGARES COM BANCOS ESCAMOTEÁVEIS, TAMPO EM MDF 28MM.	21
FOGÃO, INDUSTRIAL, ESTRUTURA EM AÇO, GRELHAS 30X30 REMOVÍVEIS, BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, 06 QUEIMADORES REMOVÍVEIS, TENSÃO 220 V.	1
FREEZER HORIZONTAL COM 2 TAMPAS, 500 LITROS, 220 V.	1
FREEZER, TIPO VERTICAL, CAPACIDADE 228L, SIST. DEGELO FROST FREE, TENSÃO 220 V. MARCA: CONSUL.	1
MESA PARA CADEIRANTE	1



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

**ANEXO XI – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 147/2022
PROCESSO Nº 23473.001629/2022-20**

MODELO LISTAGEM DE ALUNOS A SER FORNECIDO A EMPRESA CONTRATADA

Ficha de Controle Refeições				Data: xx/xx/xxx
Ordem	Nome	Matrícula	Assinatura	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Assinatura do representante da empresa

Nome da Empresa

CNPJ:

Assinatura Fiscal do Contrato

Nome:

CPF: