



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

## ANEXO II – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 44/2023

PROCESSO Nº 23351.000992/2023-95

### MINUTA DE TERMO DE CONTRATO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

#### TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XXXXX/2023 QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

A UNIÃO, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, ente autárquico, com sede na Rodovia SC 283, km 17, na cidade de Concórdia/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0005-00, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no *DOU* de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 44/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado a implantação e exploração de cantina junto ao IFC Campus Concórdia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, termo de referência e Estudo Técnico Preliminar.

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	Especificação	Un.	Quant.	Percentual de desconto	Valor R\$ (ajustado ao percentual de desconto)
01	Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 164,50 m2, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO linear, sobre o cardápio mínimo sugerido, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e demais documentos anexos.	serviço	01	____%	



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

**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS**

ITEM	UN	DESCRIÇÃO	Preço unitário ajustado ao percentual de desc.
1	Copo 180ml	Café coado pequeno - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	
2	Copo 280ml	Café coado médio - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	
3	Copo 180ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
4	Copo 280ml	Café com leite médio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
5	Copo 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
6	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio médio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
7	Garrafa pet 500ml	Água mineral com gás	
8	Garrafa pet 500ml	Água mineral sem gás	
9	Caixinha com 200ml	Água de Coco	
10	Copo 300ml	Vitamina de frutas (mamão, banana, maçã, morango...). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
11	Copo 300ml	Suco natural, sabores diversos (laranja, mamão, abacaxi, melão, uva, limão). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
12	Copo 300ml	Suco de fruta polpa - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
13	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com Manteiga	
14	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g)	
15	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	
16	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvioho (de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g	
17	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	
18	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	



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

19	Unidade	Sanduíche Natural Integral Vegetariano – 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com queijo de origem vegetal, rúcula (15g), cenoura (10g), tomate seco (20g) e azeite de oliva	
20	Unidade 80g	Pão de Queijo	
21	Unidade 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	
22	Unidade 100g	Esfiha de carne/frango - massa assada com (recheio mínimo de 60g)	
23	Unidade 100g	Pastel assado de carne/frango - massa assada com recheio de frango desfiado ou carne moída (recheio mínimo de 60g)	
24	Unidade 100g	Pastel assado integral de palmito – massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	
25	Unidade 100g	Pastel assado integral de vegetariano – massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	
26	Unidade 100g	Pastel assado integral de ricota e tomate seco - massa assada integral com recheio de queijo minas ou ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	
27	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	
28	Copo 500ml	Salada de frutas com iogurte e granola sem açúcar - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi) Adicional de iogurte, mel, canela e granola (300ml de frutas e 200ml de acompanhamentos a escolha do Cliente)	
29	Fatia 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	
30	Fatia 100g	Bolo integral de banana com canela sem recheio e sem cobertura	
31	Fatia 100g	Bolo integral de maçã com canela sem recheio e sem cobertura	
32	Unidade	Cachorro quente: pão tradicional de cachorro quente fresco, recheado com molho vermelho fresco de salsichas e batata palha. Os adicionais ketchup, mostarda e maionese são colocados de acordo com a preferência do consumidor.	
33	Unidade	Croissant doce: massa de trigo tipo croissant assada. Opções de sabores: chocolate, geleia e doce de leite. Peso aproximado de 120g.	
34	Unidade 130 g	Enroladinho de Salsicha assado (Doguinho) P	
35	Unidade 120 g	Mini Pizza - massa assada, recheio como: 4 queijos/oucalabresa ou frango com requeijão	
36	Copo 170g	Iogurte Natural	
37	Garrafa 180ml	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	
38	unidade	Hambúrguer (pão, hambúrguer de carne ou frango, queijo, tomate, alface, maionese). Peso mínimo 150g	
39	unidade	Torrada completa (pão de forma, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	
40	unidade	Torrada completa integral (pão integral, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	
41	KG	Refeição/Buffer *Conforme instruções abaixo.	



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

42	Prato feito	Refeição/Buffer *Conforme instruções abaixo.	
43	Marmita	Refeição/Buffer *Conforme instruções abaixo.	

Cardápio Mínimo do Buffet.				
PREPARAÇÃO	QUANTIDADES DIÁRIAS	TIPO		
Salada	02 (Duas)	1 (Uma) Folhosa ou 01 (Uma) Crua e 01 (Uma) Cozida		
Arroz	02 (Dois)	Branco, Integral E Variações (Carreteiro, Arroz De Forno, Etc).		
Leguminosa	01 (uma)	Feijão ou lentilha, grão de bico.		
Acompanham ento	02 (Dois)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravióli), purê de batata ou mandioca.		
*Prato Principal	01 (um)	Carne (bovina, frango, suína, pescado). Opção de prato à base de proteína de soja.		
Sobremesa	01 (um)	Doce ou uma fruta		
Variação do Prato Principal (*)				
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÕES	FREQUÊNCIA
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor Qualidade.	Bife, cubos, iscas, Assados.	180g	03 vezes/mês
	Contra filé.	Grelhados.	180g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira.	Com molho, legumes, almondega, rocambole, bolo de carne.	160g	03 vezes/mês
Bovina com osso	Chuleta.	Com molho, grelhado, Acebolado.	200g	02 vezes/mês
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas.	160g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa Desossada.	Assado, empanado, Iscas	160g	02 vezes/mês
Suíno sem osso	Lombo.	Assado, com Molho.	160g	01 vez/mês
Pescados	Filé: pescada, meluza, tilápia, Anjo.	Grelhado.	170g	03 vezes/mês
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico.	Com molho, Grelhado.	180g	01 vez/mês

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital (20 meses), 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 seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:*

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

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

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

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

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

*2.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.*

*2.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

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

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

3.1. O valor mensal da contratação é de

a) Taxa mensal de ocupação do espaço: **será de R\$ R\$ 1.900,00 (Um mil e novecentos reais).**

b) Taxa de consumo de energia elétrica: conforme valor apurado mensalmente por meio de medidor de energia instalado na área destinada para a Cantina.

c) Taxa de consumo de água: a CESSIONÁRIA deverá ressarcir o IFC Campus Concórdia no valor de **R\$ 77,00 (setenta e sete reais)**, valor estimado, levando em consideração os preços praticados pela concessionária de água e esgoto que atende o município (Casan), aplicada ao micro e pequeno comércio.

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

### **4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. Não se aplica, pois a contratação não incorre em despesas para a União.

### **5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

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

### **6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

6.1. As regras acerca do reajuste de preços são as estabelecidas no Termo de Referência.



## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

7.1. NÃO será exigida a prestação de garantia na presente contratação

## **8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

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

## **9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA CESSIONÁRIA**

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

## **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 e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CESSIONÁRIA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

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

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

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**

12.1. É vedado à CESSIONÁRIA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É vedado à CESSIONÁRIA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

## **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, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MP nº 05, de 2017.





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

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

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes 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 CEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, 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 CEDENTE 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 – FORO**

16.1. É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Santa Catarina, Subseção Judiciária de Concórdia/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.

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

Concórdia/SC, xx de xxxxxx de 2023.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante Legal da CONTRATADA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA 01

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA 02