



ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 59/2023

PROCESSO Nº 23351.001412/2023-87

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para 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 neste termo de referência:

Item	Especificação	Quant.	Valor de Referência
01	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.	01	R\$ 355,99

Itens que compõem Cardápio Mínimo:

Item	UN	Descrição	Frequência	Preço Referencial (Máx. Aceitável)
1	Copo 180ml	Café coado pequeno - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	R\$ 4,33
2	Copo 280ml	Café coado médio - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	R\$ 5,01
3	Copo 180ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 4,33
4	Copo 280ml	Café com leite médio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 6,00
5	Copo 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 4,74
6	Copo 280ml	Chocolate quente ou frio médio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 6,17
7	Garrafa pet 500ml	Água mineral com gás	Diário	R\$ 4,13
8	Garrafa pet 500ml	Água mineral sem gás	Diário	R\$ 4,00
9	Caixinha	Água de Coco	Diário	R\$ 4,38





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

	com 200ml			
10	Copo 300ml	Vitamina de frutas (mamão, banana, maçã, morango...). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 7,43
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.	Diário	R\$ 7,43
12	Copo 300ml	Suco de fruta polpa - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 6,40
13	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com Manteiga	Diário	R\$ 4,33
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)	Diário	R\$ 5,78
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)	Diário	R\$ 6,55
16	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvicho (de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,67
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)	Diário	R\$ 8,00
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)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,50
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	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,33
20	Unidade 80g	Pão de Queijo	Diário	R\$ 6,00
21	Unidade 100g	Pão de batata com recheio de frango com catupiry (recheio mínimo 50g)	Diário	R\$ 7,50
22	Unidade 100g	Esfiha de carne/frango - massa assada com (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 6,33
23	Unidade 100g	Pastel assado de carne/frango - massa assada com recheio de frango desfiado ou carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 8,00
24	Unidade 100g	Pastel assado integral de palmito – massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 8,00
25	Unidade 100g	Pastel assado integral de vegetariano – massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 8,00
26	Unidade	Pastel assado integral de ricota e tomate seco - massa	De acordo	R\$ 8,33





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

	100g	assada integral com recheio de queijo minas ou ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	com a demanda e interesse do Campus	
27	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	Diário	R\$ 7,33
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)	Diário	R\$ 9,40
29	Fatia 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	Diário	R\$ 6,25
30	Fatia 100g	Bolo integral de banana com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 6,45
31	Fatia 100g	Bolo integral de maçã com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 6,45
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.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,50
33	Unidade	Croissant doce: massa de trigo tipo croissant assada. Opções de sabores: chocolate, geleia e doce de leite. Peso aproximado de 120g.	Diário	R\$ 8,33
34	Unidade 130 g	Enroladinho de Salsicha assado (Doguinho) P	Diário	R\$ 7,25
35	Unidade 120 g	Mini Pizza - massa assada, recheio como: 4 queijos/oucalabresa ou frango com requeijão	Diário	R\$ 8,00
36	Copo 170g	Iogurte Natural	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 4,33
37	Garrafa 180ml	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 4,70
38	unidade	Hambúrguer (pão, hambúrguer de carne ou frango, queijo, tomate, alface, maionese). Peso mínimo 150g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 15,00
39	unidade	Torrada completa (pão de forma, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	Diário	R\$ 8,43
40	unidade	Torrada completa integral (pão integral, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,60
41	KG	Refeição/Buffer	De acordo	R\$ 49,17





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

		*Conforme instruções abaixo.	com a demanda e interesse do Campus	
42	Prato feito	Refeição/Bufet *Conforme instruções abaixo.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 19,00
43	Marmita	Refeição/Bufet *Conforme instruções abaixo.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 17,13
Cardápio Mínimo - Valor Total				R\$ 355,99

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum.
- 1.3. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.
- 1.4. A licitação será realizada em único item (cardápio mínimo).
- 1.5. O critério de julgamento adotado será o maior desconto sobre o cardápio mínimo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.6. **O desconto incidirá linearmente sobre todos itens que compõem o cardápio mínimo.**
- 1.7. O prazo de vigência do contrato é de 20 (vinte) 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.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

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 cessionária e a Administração Cedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.



5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

- 5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.1.2. Prazo de vigência do contrato de 20 (vinte) meses, prorrogável até 60 meses.
- 5.1.3. Apresentar à Cedente, na assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFC – Campus Concórdia

5.1.4. 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

5.1.5. 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, em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame.

5.1.6. Todos os serviços a serem desenvolvidos e os materiais a serem empregados deverão estar inseridos num conceito sistêmico de sustentabilidade, ou seja, a prioridade é a utilização de soluções e técnicas sustentáveis, ecologicamente corretas, sempre que esse uso for justificado pela pertinência dos tipos de material e equipamentos ao contexto do projeto e da região que eles estão inseridos.

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os possíveis impactos ambientais, bem como os critérios de sustentabilidade estão pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, é FACULTADO ao licitante realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08:30 às 11:30 horas e das 13:30 às 16:30 horas mediante agendamento pelos seguintes contatos:

LOCAL	COORDENAÇÃO RESPONSÁVEL	TELEFONE	E-MAIL
Campus Concórdia	Coordenação de Infraestrutura/ Giovani Gioda	(49)3441-4812	infraestrutura.concordia@ifc.edu.br

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

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



- 7.3. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Local	Endereço
IFC Campus Concórdia	Rodovia SC 283, km 17, Concórdia SC – CEP 89.703-720

- 8.2. A execução dos serviços será iniciada a partir da data indicada no termo de contrato.
- 8.3. As especificações técnicas dos serviços, atribuições, composição do cardápio mínimo obrigatório, bem como o detalhamento completo da execução são apresentadas no Apêndice I (Estudo Técnico Preliminar), anexo a esse termo de referência.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 9.1. A cessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas e cadeiras em madeira ou MDF, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;
- 9.2. A cessionária poderá colocar mesas e cadeiras na área externa da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.
- 9.3. A cessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia ou outro órgão competente.
- 9.4. A cessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade da União Federal Catarinense – Campus Concórdia, através da Declaração de Vistoria – Anexo II, antes do início das atividades.
- 9.5. Serão disponibilizados para uso 5 balções com tampo de granito, e uma coifa, que já se encontram instalados no local.
- 9.5.1 Os equipamentos devem ser devolvidos ao IFC nas mesmas condições recebidas no momento da contratação.
- 9.5.2 A manutenção e limpeza desses equipamentos são de responsabilidade da cessionária.



10. UNIFORMES E EPIs

- 10.1.** Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, EPIs em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, sapatos de segurança e outros que se fizerem necessários.

11. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 11.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Cessionária, de acordo com as cláusulas contratuais, os termos de sua proposta, bem como as disposições contidas no Edital e seus anexos Termo de referência e Estudos Técnicos Preliminares);
- 11.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.2.1. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 – Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara);
- 11.2.2. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 – Plenário);
- 11.3.** Notificar a Cessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4.** Não praticar atos de ingerência na administração da Cessionária, tais como:
- 11.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Cessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.4.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Cessionária;
- 11.4.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Cessionária, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 11.4.4. Considerar os trabalhadores da Cessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.5.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.6.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.7.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Cessionária;
- 11.8.** Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;



- 11.9.** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a Cessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;
- 11.10.** Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela Cessionária, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

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.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5.** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa 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;
- 12.7.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 12.8.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.9.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.



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

- 12.11.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.14.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.16.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22.** 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:
- 12.22.1. 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;
- 12.22.2 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.



12.23. Manter em local visível lista de preços dos itens comercializados (cardápio mínimo).

12.24. Cumprir integralmente com os pressupostos detalhados no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. DA 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. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO –

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

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

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

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

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

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

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

15.8. 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.

15.9. 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 neste Termo de Referência. A Contratante poderá convocar o preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



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

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

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

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

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

17. DO PAGAMENTO

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

18. DO REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data de apresentação da proposta.

17.1.1. O preço consignado nos itens do contrato (itens que compõem o cardápio mínimo) poderão ser reajustados, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, contado a partir da data da apresentação da proposta inicial, mediante a solicitação da CONTRATADA.

17.1.1.1. A solicitação de reajuste deverá ser encaminhada com justificativa e comprovações (como Notas Fiscais) e será avaliada pela comissão de fiscalização,

17.1.2. Após 12 (doze) meses de vigência, a Taxa mensal de ocupação do espaço, será reajustada tomando como base o índice INPC/IBGE dos últimos doze meses, ou outro índice que venha substituí-lo, após confirmação pelo fiscal do contrato de que o preço continua vantajoso para a Administração.

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



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

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

17.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Cessionária que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- a) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- a) Fraudar na execução do contrato;
- a) Comportar-se de modo inidôneo; ou
- a) Cometer fraude fiscal.

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- i) **Multa de:**
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;



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

- (1) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- (1) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- (1) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- (1) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- i) 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;
- i) 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.
- i) 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;
- 20.3.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 20.4.** As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 20.5.** 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



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

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

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

- 20.6.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 20.6.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 20.6.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



- 20.7.** 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.
- 20.8.** 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.
- 20.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 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 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.
- 20.11.** 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.
- 20.12.** 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.
- 20.13.** 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.
- 20.14.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 21.1.** As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 21.2.** Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 21.3.** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 21.3.1.** Comprovação que já executou contrato(s) equivalente(s) ao da contratação.
- 21.3.2.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável
- 21.3.2.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.



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

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. Para os itens agrupados, será o menor valor do grupo.

21.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item/grupo, obtido através da oferta de **MAIOR DESCONTO**.

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

22. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1. O custo estimado total dos itens que compõe o cardápio mínimo obrigatório a ser mantido pela cessionária é de R\$ 355,99 (trezentos e cinquenta e cinco reais e noventa e nove centavos).

22.2. Os parâmetros para determinação dos preços de referência estão dispostos na orçamentação juntada ao longo do processo administrativo e disponível para vista dos interessados.

23. MEDIDAS ACAUTELADORAS

23.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

26. ANEXOS

26.1. Integram o presente instrumento os seguintes anexos:

Apêndice I – Estudo técnico preliminar (ETP).

27. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

27.1. O Diretor-Geral do Instituto Federal Catarinense Campus Concórdia, 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, Decreto nº 5.450/05, de 31/05/2005 aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

Concórdia SC, 10 de março de 2023.

Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia
Diretor Geral



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

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 59/2023

(Processo Administrativo n.º 23351.001412/2023-87)

ANEXO III

ATESTADO DE VISTORIA

Declaramos para os efeitos do que consta no Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico nº 59/2023, que o representante legal da empresa _____, Sr. _____ portador da cédula de identidade nº _____, CPF nº _____, que compareceu e efetuou a vistoria na área onde serão executados os serviços objeto do Pregão nº 44/2023, tomando pela ciência da dimensão dos serviços a serem executados pela licitante.

Assinatura do representante legal
(Nome e número da identidade e CPF do declarante)

Nome completo: _____
(Servidor Público do IFC)

Assinatura do Servidor Responsável por acompanhar a vistoria

OU



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

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 59/2023

(Processo Administrativo n.º 23351.001412/2023-87)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO (NÃO VISTORIA)

Declaramos para os efeitos do que consta no Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico nº 59/2023, que o representante legal da empresa _____, Sr. _____ portador da cédula de identidade nº _____, CPF nº _____, sob as penas da lei, tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por não realizar a vistoria ao local da concessão onerosa de uso do espaço físico destinado a implantação e exploração de cantina junto ao IFC Campus Concórdia. Logo, não utilizará desse fato para quaisquer questionamentos futuros.

_____, _____ de _____ de 2023.

Assinatura e carimbo do responsável pela empresa.
(Nome e número da identidade e CPF do declarante)



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

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

Razão Social: _____
CNPJ _____
Endereço _____
Fone/Fax _____ e-mail _____
Banco, a Agência e número da Conta Corrente: _____

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO	VALOR R\$ (AJUSTADO AO PERCENTUAL DE DESCONTO)
1	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	1	____%	R\$ ____

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

(O percentual de desconto deverá incidir linearmente sobre todos os itens que compõem o cardápio mínimo)

Item	UN	Descrição	Frequência	Preço Referencial (Máx. Aceitável)	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	Diário	R\$ 4,33	
2	Copo 280ml	Café coado médio - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	Diário	R\$ 5,01	
3	Copo 180ml	Café com leite pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 4,33	
4	Copo 280ml	Café com leite médio (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 6,00	
5	Copo 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à	Diário	R\$ 4,74	



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

		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.	Diário	R\$ 6,17	
7	Garrafa pet 500ml	Água mineral com gás	Diário	R\$ 4,13	
8	Garrafa pet 500ml	Água mineral sem gás	Diário	R\$ 4,00	
9	Caixinha com 200ml	Água de Coco	Diário	R\$ 4,38	
10	Copo 300ml	Vitamina de frutas (mamão, banana, maçã, morango...). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 7,43	
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.	Diário	R\$ 7,43	
12	Copo 300ml	Suco de fruta polpa - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	R\$ 6,40	
13	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com Manteiga	Diário	R\$ 4,33	
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)	Diário	R\$ 5,78	
15	Unidade	Bauri - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	Diário	R\$ 6,55	
16	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvilho (de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) - panqueca de 100g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,67	
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)	Diário	R\$ 8,00	
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)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,50	
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	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,33	
20	Unidade 80g	Pão de Queijo	Diário	R\$ 6,00	
21	Unidade	Pão de batata com recheio de frango com	Diário	R\$ 7,50	



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

	100g	catupiry (recheio mínimo 50g)			
22	Unidade 100g	Esfiha de carne/frango - massa assada com (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 6,33	
23	Unidade 100g	Pastel assado de carne/frango - massa assada com recheio de frango desfiado ou carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 8,00	
24	Unidade 100g	Pastel assado integral de palmito – massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 8,00	
25	Unidade 100g	Pastel assado integral de vegetariano – massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 8,00	
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)	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 8,33	
27	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas (mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	Diário	R\$ 7,33	
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)	Diário	R\$ 9,40	
29	Fatia 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro) sem recheio e sem cobertura	Diário	R\$ 6,25	
30	Fatia 100g	Bolo integral de banana com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 6,45	
31	Fatia 100g	Bolo integral de maçã com canela sem recheio e sem cobertura	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 6,45	
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.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,50	
33	Unidade	Croissant doce: massa de trigo tipo croissant assada. Opções de sabores: chocolate, geleia e doce de leite. Peso aproximado de 120g.	Diário	R\$ 8,33	
34	Unidade 130 g	Enroladinho de Salsicha assado (Doguinho) P	Diário	R\$ 7,25	
35	Unidade	Mini Pizza - massa assada, recheio como: 4 queijos/	Diário	R\$ 8,00	



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

	120 g	oucalabresa ou frango com requeijão			
36	Copo 170g	logurte Natural	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 4,33	
37	Garrafa 180ml	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 4,70	
38	unidade	Hambúrguer (pão, hambúrguer de carne ou frango, queijo, tomate, alface, maionese). Peso mínimo 150g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 15,00	
39	unidade	Torrada completa (pão de forma, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	Diário	R\$ 8,43	
40	unidade	Torrada completa integral (pão integral, presunto cozido, queijo mussarela, alface, tomate, ovo e maionese). Peso mínimo 150g	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 7,60	
41	KG	Refeição/Bufferet *Conforme instruções abaixo.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 49,17	
42	Prato feito	Refeição/Bufferet *Conforme instruções abaixo.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 19,00	
43	Marmita	Refeição/Bufferet *Conforme instruções abaixo.	De acordo com a demanda e interesse do Campus	R\$ 17,13	

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.
Acompanhamento	02 (Dois)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravióli), purê de batata ou mandioca.



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

*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

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: ____ / ____ /2023.

ASSINATURA/ CARIMBO EMPRESA