



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022

#### PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Instituto Federal Catarinense Campus Rio do Sul, por intermédio do pregoeiro**, designado pela Portaria nº 016 de 25 de janeiro de 2023 e da equipe de apoio designada. Torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **Pregão Tradicional**, na forma **Eletrônica**, com critério de julgamento **Menor Preço por Item**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, 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, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, 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: **13/07/2023**

Horário: **09:00 Horas (Horário de Brasília/DF)**.

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

UASG: **158125**

### 1. DO OBJETO

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **Contratação de serviço de fornecimento de refeições, mediante concessão onerosa do refeitório e exploração da Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação será em um único item conforme item 1.1 do termo de referência.

**1.3.** O critério de julgamento adotado será o de menor preço por 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 [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), "SIASG" ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**1.5.** 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.**

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

1.6.1 Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 442,00 (Quatrocentos e cinquenta reais).

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

1.6.3 Taxa anual de recolhimento de lixo

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

1.7 A taxa mensal de utilização do espaço será descontada do valor que o IFC Campus Rio do Sul deverá pagar a cessionária referente as refeições pagas e/ou subsidiadas, conforme relatório mensal.

**1.8 O preparo das refeições (almoço) não poderá ser realizado nas Instalações do IFC, devendo o cessionário trazer os alimentos preparados e prontos e servi-los em self-service em bife.**

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. O presente procedimento licitatório não será operado pelo Sistema de Registro de Preços.

## **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 [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**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.

**4.2.2.** Em face da Lei Complementar nº 147/14 e da Orientação Normativa nº 47, dada pela Portaria nº 124 da AGU, de 25 de abril de 2014, caso a presente licitação seja dividida em itens ou lotes/grupos, conforme indicação do Anexo I (Termo de Referência), será adotada a participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte, de acordo com o que estabelece o art. 34 da Lei nº 11.488/07, somente em relação aos itens ou lotes/grupos cujo valor seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), se houver, desde que não haja a subsunção a quaisquer das situações previstas pelo art. 10º do Decreto nº 8.538/15.

**4.2.** Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

**4.2.4** que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

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

**4.2.6** entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

**4.3.** Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de: a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**4.5.** É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização.

**4.6.** Como condição para participação no Pregão, o 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 apto 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 ou sociedade cooperativa.

**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, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

**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,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

**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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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 n.5/2017.

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

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

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

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

**6.6.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**6.7.** 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.

**6.8.** 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.

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

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

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**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, ilegalidades, ou não apresentem as especificações 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 de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**7.5.1** O lance deverá ser ofertado pelo menor valor unitário da Refeição.

**7.5.2** O licitante detentor da melhor proposta em relação ao preço unitário da refeição terá direito à exploração, a título oneroso, do espaço do Refeitório do IFC *Campus* Rio do Sul para fins de produção e distribuição de refeições e comércio de lanches e produtos na Cantina.

**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 ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo de real).

**7.9** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

**7.10** 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.

**7.11** 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**7.12** 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 neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**7.13** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**7.14** 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.

**7.15** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

**7.15.1** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

**7.16** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**7.17** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**7.18** 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.

**7.19** 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.

**7.20** O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

**7.21** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**7.22** 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.

**7.23** 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**7.24** 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.

**7.25** 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.

**7.26** 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.

**7.27** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que 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.

**7.27.1** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.27.1.1 prestados por empresas brasileiras;

7.27.1.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.27.1.3 prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

**7.28** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

**7.29** 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.

**7.29.1** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.29.2** 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,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**7.30** 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.** A proposta a ser encaminhada deverá conter:

**8.2.1.** Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura do certame.

**8.2.2.** Especificações do objeto de forma clara, observadas as especificações constantes dos projetos elaborados pela Administração;

**8.2.3.** Preços unitários e valor global da proposta, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando o modelo de Planilha Orçamentária anexo ao Edital;

8.2.3.1. Na composição dos preços unitários o licitante deverá apresentar discriminadamente as parcelas relativas à mão de obra, materiais, equipamentos e serviços;

8.2.3.2. Nos preços cotados deverão estar incluídos todos os insumos que os compõem, tais como despesas com impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto;

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

8.2.3.4. Não se admitirá, na proposta de preços, custos identificados mediante o uso da expressão “verba” ou de unidades genéricas.

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

**8.4.** 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:

**8.4.1.** não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**8.4.2.** contenha vício insanável ou ilegalidade;

**8.4.3.** não apresente as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência e/ou anexos;

**8.4.4.** Apresentar, na composição de seus preços:

8.4.4.1. taxa de Encargos Sociais;

8.4.4.2. custo de insumos em desacordo com os preços de mercado;

8.4.4.3. quantitativos de mão-de-obra, materiais ou equipamentos insuficientes para compor a unidade dos serviços.

**8.4.5.** apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), tanto em custos unitários como no valor global, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

**8.5.** Caso o Regime de Execução seja o de empreitada por preço global ou empreitada integral, será desclassificada a proposta ou lance vencedor nos quais se verifique que qualquer um dos seus custos unitários supera o correspondente custo unitário de referência fixado pela Administração, salvo se o preço de cada uma das etapas previstas no cronograma físico-financeiro não superar os valores de referência discriminados nos projetos anexos a este edital.

**8.6.** Ainda nessa hipótese, de o regime de execução ser o de empreitada por preço unitário ou empreitada integral, a participação na presente licitação implica a concordância do licitante com a adequação de todos os projetos anexos a este edital, de modo que eventuais alegações de falhas ou omissões em qualquer das peças, orçamentos, plantas, especificações, memoriais e estudos técnicos preliminares dos projetos não poderão ultrapassar, no seu conjunto, a dez por cento do valor total do futuro contrato, nos termos do art. 13, II do Decreto n. 7.983/2013.

**8.7.** Caso o Regime de Execução seja o de empreitada por preço unitário, será desclassificada a proposta ou o lance vencedor nos quais se verifique que qualquer um dos seus custos unitários supera o correspondente custo unitário de referência fixado pela Administração, em conformidade com os projetos anexos a este edital.

**8.7.** 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:

**8.7.1.** for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços 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.

**8.7.2.** apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes

**8.9.** O exame da inexequibilidade observará a fórmula prevista no art. 48, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**8.9.1.** 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.

**8.9.2.** Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

**8.10.** 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.

**8.10.1.** 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.

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

**8.11.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**8.12.** Erros no preenchimento da planilha não são motivo suficiente para a desclassificação da proposta, quando a planilha puder ser ajustada sem a necessidade de majoração do preço ofertado, atendidas as demais condições de aceitabilidade.

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

**8.14.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

**8.15.** 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**8.16.** 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.** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

**9.1.3.** 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.

9.1.3.1. 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.

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

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

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

**9.1.6.** 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 à qualificação econômica financeira, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**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.

**9.4.** 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 aqueles 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.** 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;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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

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

**9.8.5.** Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

**9.8.6.** 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;

**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 Procuradora-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 nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**9.9.5.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, 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 Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**9.9.7.** Caso o licitante seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

**9.10. Qualificação Econômico-Financeira:**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

9.10.1. **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social devidamente registrados na Junta Comercial do Estado já exigíveis e apresentados na forma da lei, e que comprovem a boa situação financeira da empresa**, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

9.10.3 Serão considerados apresentados na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) assim apresentados:

9.10.3.1. 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,

9.10.3.2 Constantes no arquivo SPED, acompanhadas dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital.

9.10.3.3 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.

9.10.4. 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;

9.10.5 . Comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.10.5.1 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 patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente**.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

### 9.11. Qualificação Técnica:

**9.11.1.** Apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa(s) jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou serviços da mesma natureza dos constantes neste Instrumento, compatíveis em características, quantidades e prazos com o Objeto deste Instrumento, devendo, portanto, constar no mínimo, as seguintes informações de modo a demonstrar a compatibilidade:

**9.11.2.** Possuir, compatível com os serviços indicados no Objeto da licitação, o ramo de atividade da empresa, estabelecido no Contrato social de constituição da empresa (e suas alterações) que passou pelo registro oficial no órgão competente. Será realizada ainda consulta quanto ao ramo de atuação da empresa que consta registrado no SICAF;

**9.11.3.** A Contratante 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. Será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de postos exigida, desde que referentes a contratos executados concomitantemente:

**9.11.3.1.** Nos termos do Acórdão 1.214/2013, somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

**9.11.3.2.** A apresentação de atestado comprovando que a contratada tenha executado serviços de produção e distribuição de refeições compatíveis em quantidade com o objeto licitado deve referir-se a **período não inferior a 1 (um) ano**;

**9.11.3.3.** 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:

**9.11.3.3.1. O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 50 (cinquenta) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.**

**9.11.3.4.** Permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos no parágrafo acima, desde que se refiram a um **período mínimo de 01 (um) mês ininterrupto e concomitante** de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.

**9.11.3.4.1.** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

**9.11.3.4.2.** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017;

**9.11.3.4.3.** Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;

**9.11.3.4.4.** 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, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;

**9.11.4.** A empresa deverá nomear, manter e apresentar à Administração, preposto responsável pela execução dos serviços, que deverá responder por todo contato entre a Contratada e a Contratante, pelos funcionários alocados nos postos de trabalho, além de estar apto a esclarecer todas as questões relacionadas aos serviços prestados.

**9.11.4.1.** A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à Contratante no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

**9.11.5.** 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.

**9.11.5.1.** A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 10 (dez) dias da assinatura do contrato mediante carta de apresentação.

**9.11.5.2.** No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem e o **subitem 9.11.4.** poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

**9.11.6.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Termo de Referência.

**9.11.6.1.** Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do **Anexo IV deste Edital**.

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

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

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

**9.11.9.** 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.

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

**9.11.11.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

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

**9.11.13.** Os licitantes interessados no certame deverão ainda enviar as seguintes declarações complementares:

**9.11.13.1. Declaração formal** de que disporá, por ocasião da futura contratação, das instalações, aparelhamento e pessoal técnico considerados essenciais para a



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

execução contratual **nos moldes do Anexo VI do Edital.**

## **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.** Apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

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

**10.1.4.** A proposta seguirá o modelo apresentado no **Anexo III - Modelo de proposta de preços.**

**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.

**10.2.1.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**10.3.** 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).

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

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

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

**10.6.** 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 de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, 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,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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 o contrato, não retirar o instrumento equivalente 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, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

atualizados.

### **13. DA ADJUDICAÇÃO E 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.

**13.3.** Depois da homologação deste certame e da assinatura da Ata de Registro de Preços, a convocação da adjudicatária será procedida por meio de Notificação para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento, assinar o instrumento de contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

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

### **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

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

### **15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1.** Esta contratação não resultará em assinatura de Ata de Registro de Preços.

### **16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

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

**16.2.** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**16.2.1.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

**16.3.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**16.3.1.** Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

**16.3.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**16.3.3.** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

**16.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, sendo prorrogável na forma do art. 57, II, da Lei de Licitações.

**16.5.** 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.

**16.5.1.** 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.

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

**16.6.** 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.

**16.7.** 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.

## **17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

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

## **18. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**19.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **20. DO PAGAMENTO**

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

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**21.1.** As Sanções Administrativas são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**22.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

**22.2.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**22.3.** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**22.4.** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

## **23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

**23.2.** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **compras.riodosul@ifc.edu.br** ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua: Mafalda Lingner Porto, nº 093, Bairro: Progresso – CEP:89163-644 – Rio do Sul/SC, (47) 3520-8223, setor de Compras e Licitações.

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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

**23.6.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

**23.8.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**24.2.** 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.

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

**24.4.** 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.

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

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

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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

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

**24.11.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.riodosul.ifc.edu.br](http://www.riodosul.ifc.edu.br) e [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua: Mafalda Lingner Porto, nº 093, Bairro: Progresso – CEP:89163-644 – Rio do Sul/SC, (47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br), setor de Compras e Licitações. Nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 11h:30min e das 13:00 horas às 16h:30min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**24.12.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**24.12.1.** ANEXO I - Termo de Referência;

Apêndice ao Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar nº 312/2022;

**24.12.2.** ANEXO II – Detalhamento do Cardápio;

**24.12.3.** ANEXO III – Modelo de Proposta de Preços;

**24.12.4.** ANEXO IV – Modelo de Atestado de Vistoria;

**24.12.5.** ANEXO V – Modelo de Ordem de Serviços;

**24.12.6.** ANEXO VI – Modelo de Declarações Complementares à Proposta;

**24.12.7.** ANEXO VII – IMR - Instrumento de Medição de Resultados;

**24.12.8.** ANEXO VIII - Modelo Nomeação do Preposto;

**24.12.9.** ANEXO IX – Minuta de Termo de Contrato;

**24.12.10.** ANEXO X – Relação de Equipamentos pertencentes ao Refeitório.

Rio do Sul (SC), 21 de junho de 2023.

---

André Kuhn Raupp  
(Assinado Eletronicamente Via SIPAC)  
Diretor Geral



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022

#### PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66

### 1 DO OBJETO

**1.1 Contratação de serviço de fornecimento de refeições, mediante concessão onerosa do refeitório e exploração da Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:**

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor Unitário	Máximo	Valor Total	Máximo
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão onerosa do Refeitório e Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana	Refeição	96.000 (para 5 anos)	R\$ 23,51		<b>R\$ 2.256.960,00</b>	

**1.2** Este instrumento tem por objetivo a definição das condições de cessão do uso do espaço para exploração de serviços de Cantina e Restaurante do IFC *Campus* Rio do Sul, nas condições e especificações descritas neste Termo de Referência e demais anexos do Edital.

**1.3** O valor máximo global a ser considerado para fins de disputa do certame é estimado em **R\$ 2.256.960,00 (Dois milhões e duzentos e cinquenta e seis mil e novecentos e sessenta reais)**.

**1.4** Vencerá a disputa pela exploração 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**.

**1.5** 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 (60 meses). Portanto, a quantidade estimada anual de refeições pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é de 19.200 (dezenove mil e duzentas).

**1.5.1** 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**1.6** O detalhamento do Cardápio e itens que deverão compor a prestação dos serviços de produção e distribuição e refeições no campus, além dos produtos a serem comercializados nas cantinas estão detalhados no Anexo II do Edital – Detalhamento do Cardápio para o Refeitório e Cantina.

**1.7** Observação/Informações complementares:

**1.7.1** 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.

**1.7.2** Os valores máximos são referentes a média aritmética obtida com quatro orçamentos, conforme art. 2º da IN nº 03, de 20/04/2017 inseridos no mapa comparativo não ultrapassando os valores conforme a SEGES/MPDG, em portarias específicas, de acordo com a região onde serão prestados os serviços.

**1.7.3** A Cessionária deverá fornecer, além da mão de obra, todos os materiais, insumos e equipamentos necessários para a realização dos serviços.

**1.7.4** 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.

**1.7.5** A vigência inicial do contrato de cessão do espaço será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Cedente até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

**1.7.6** O critério de julgamento das propostas será o menor valor por item referente ao valor unitário de 01 (uma) refeição, conforme tabela constante no presente no item 1.1 do Termo de Referência.

**1.7.7** A Cessionária deverá dar **início aos serviços em até 30 (trinta) dias** a partir da assinatura do Contrato e recebimento da **Ordem de Serviço, conforme modelo no Anexo V do Edital**.

**1.7.8** 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.

**1.8** Da Legislação que regulamenta a contratação Pretendida:

**1.8.1** Lei n.º 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.

**1.8.2** Decreto nº 3.555/2000 - Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**1.8.3** 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.

**1.8.4** 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.

**1.8.5** Lei Complementar nº 123/2016 - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

**1.8.6** Instrução Normativa n.º 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.

**1.8.7** 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.

**1.8.8** 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.

**1.8.9** 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.

**1.8.10** 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.

**1.9** 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:

**1.9.1** 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;

**1.9.2** 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.

**1.9.3** Concedente ou Cedente: União, por intermédio do Instituto Federal do Catarinense – *Campus* Rio do Sul.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

## **2 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

**2.1** 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.

**2.2** 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.

**2.3** O campus de Rio do Sul, 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 Profissionalizante. 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.

**2.4** No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distante 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.

**2.5** 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.

**2.6** Além do corpo discente, a comunidade escolar do IFC é composta, conforme previsto em seu Estatuto, pelo corpo docente e técnico-administrativo. Assim, os servidores em atividade no campus, distribuídos nos três turnos de aulas, também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.

**2.7** 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.

**2.8** Cabe mencionar também que o Campus contratantes não possuem 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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.

**2.9** A cessão 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.

**2.10** 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.

**2.11** A cessão onerosa objetiva 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.

**2.12** Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições aos discentes, bem como a toda comunidade acadêmica do campus de Rio do Sul.

### **3 DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1 O objeto desta licitação é caracterizado como serviço contínuo ou continuado**, pela Portaria n.º 14.787/2014 da Secretaria Executiva do MEC, pelo Decreto nº 2.271/97 e pela IN nº 05/2017 SEGES/MPDG. Pois, visa suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente. Objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 5.450/05, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

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

**3.3** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

#### **4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

**4.1** A descrição do objeto almejado compreende a cessão de uso, a título oneroso, dos espaços físicos para prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições. A produção de refeições compreende os serviços de:

**4.1.1** preparação e de fornecimento dos alimentos preparados;

**4.1.2** produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete;

**4.1.3** comercializações de produtos industrializados relacionados à cantina universitária, tais como doces, biscoitos, salgados, bebidas, sorvetes, sobremesas, etc.

**4.1.4** fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);

**4.1.5** limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;

**4.1.6** pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.

**4.2** 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.

**4.3** 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.

#### **5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**5.1** Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

**5.1.1** Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.

**5.1.2** Possuir regularidade fiscal e trabalhista através de certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedores do Governo Federal (SICAF).

**5.1.3** Não constar no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

**5.1.4** 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**;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**5.1.4.1** 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 50(cinquenta) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.**

**5.1.4.2** 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.

**5.1.5** 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.

## 5.2 Do Preposto

**5.2.1** 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.

**5.2.2** O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.

**5.2.3** A carta de apresentação do preposto deverá ser entregue à CONTRATANTE no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

## 5.3 Do Responsável Técnico

**5.3.1** 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.

**5.3.2** 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.

**5.3.3** As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

**5.3.4** 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.

**5.3.5** A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

**5.3.5.1** na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

**5.3.5.2** na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

**5.3.5.3** 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 INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

### 6.1 Do Público Estimado

**6.1.1.** Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o Campus 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.

**6.1.2** De acordo com dados do campus, segue a quantidade estimada de possíveis usuários (alunos e servidores) para o ano de 2023:

CATEGORIAS	CAMPUS RIO DO SUL
Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral)	100
Estudantes de outras modalidades como técnicos-subsequente, graduações e especializações	10
Servidores (efetivos e terceirizados).	10
<b>PÚBLICO TOTAL ESTIMADO</b>	<b>120</b>

**6.1.3** O campus atendem 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.

**6.1.4.** 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. Por exemplo, um dia da semana no período vespertino pode ser destinado ao planejamento didático-pedagógico, e assim, o ensino médio integrado pode não ter aula neste período.

**6.1.5** Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os 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.

**6.1.6** 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 os campus contratante, **estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam respectivamente em torno de 120.** Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo *self service*.

## 6.2 Do subsídio à alimentação

**6.2.2** 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.

**6.2.2.1** A implantação do controle de consumo de refeições no Refeitório ficará a cargo da Cessionária que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle deverá ser realizado, preferencialmente, via identificação biométrica dos usuários, especialmente àqueles que receberão algum tipo de subsídio para as refeições.

O método a ser adotado pela Cessionária para aferição ou identificação dos usuários do Refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do IFC Rio do Sul antes de efetivamente ser colocado em prática.

**6.2.3** As refeições a título de subsídio serão autorizadas apenas por meio de Nota de Empenho.

**6.2.4** 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. Portanto, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à Contratada.

**6.2.5** Todo cálculo, para fins de pagamento de subsídio, terá como referência o valor unitário da Refeição.

## 7 DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO

**7.1** Os serviços deverão ser prestados nos seguintes lugares:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**7.1.1** Refeitório do Instituto Federal Catarinense - *Campus* Rio do Sul Unidade Urbana, localizado na Rua Abraham Lincoln, nº 210, Bairro: Jardim América, Cep: 89.160-000. A Concessão contemplará os seguintes pontos:

**7.1.1.1** A área total física do Refeitório a ser explorado por meio da cessão de uso, objeto da contratação, é de 34 m<sup>2</sup>.

**7.2** O Refeitório, objeto desta cessão onerosa, está equipado com alguns 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.

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

**7.3.1** Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 442,00 (Quatrocentos e quarenta e dois reais).

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

**7.3.3** Taxa anual de recolhimento de lixo.

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

**7.3.4** Taxa referente a despesas assumida pelo IFC, aproveitada pela CESSIONÁRIA.

**7.4** A taxa mensal de utilização do espaço será descontada do valor que o IFC Campus Rio do Sul deverá pagar a cessionária referente as refeições pagas e/ou subsidiadas, conforme relatório mensal.

**7.5 O preparo das refeições não poderá ser realizado nas Instalações do IFC, devendo o cessionário trazer os alimentos preparados e prontos e servi-los em self-service no bife.**

## 8 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

**8.1** Os serviços de produção das refeições deverão seguir as seguintes especificações:

**8.1.1** 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.

**8.1.2** O RT ficará responsável por assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**8.1.3** O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer à legislação sanitária vigente e ao manual de Boas Práticas.

**8.1.4** A unidade deverá realizar a oferta de frutas *in natura* e ou salada de frutas sem açúcar.

**8.1.5** Os preparos e alimentos deverão prever o uso de sal em quantidades moderadas.

**8.1.6** 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.

**8.1.7** 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.

**8.1.8** Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.

**8.1.9** A cedente poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

**8.1.10** A Cessionária deve utilizar as instalações concedidas pela Cedente, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

**8.1.11** A lanchonete se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de cessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração.

**8.1.12** Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

**8.1.13** 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.

**8.1.14** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

**8.1.15** 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.

**8.1.16** 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.

**8.1.17** Ficará sob responsabilidade da Cessionária o controle do acesso dos usuários.

**8.1.18** Será de responsabilidade da Contratada a limpeza e conservação da área total dos



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

Refeitórios, conforme a metragem citada no item 7.1.

**8.1.19** 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.

**8.1.20** 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.

**8.1.21** 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.

**8.1.22** 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.

**8.1.23** A fiscalização da Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

**8.1.24** 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.

**8.1.25** 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.

**8.1.26** 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.

**8.1.27** 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**8.1.28** 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.

**8.1.29** A empresa Contratada não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante ou cantina, além de insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.

**8.1.30** 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.

**8.1.31** 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.

**8.1.32** Deverá ser oferecida gratuitamente a embalagem adequada (marmitex) aos usuários que desejarem levar a refeição.

**8.1.33** 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.

**8.1.34** 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.

**8.1.35** 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.

**8.1.36** 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.

**8.1.37** A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de:

**8.1.37.1** preparações e de fornecimento dos alimentos preparados;

**8.1.37.2** produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

- 8.1.37.3** comercialização de produtos industrializados relacionados à cantina universitária, tais como doces, biscoitos, salgados, bebidas, sorvetes, sobremesas, etc.
- 8.1.37.4** fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
- 8.1.37.5** limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;
- 8.1.37.6** pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- 8.1.38** 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.
- 8.1.39** 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.
- 8.1.40** As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime *self-service*, marmitex e prato-feito para qualquer categoria de usuários do *campus*.
- 8.1.40.1** Conforme planejamento orçamentário do *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.
- 8.1.40.2** 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.
- 8.1.40.3** A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o quinto dia do mês subsequente ao da prestação do serviço.
- 8.1.41** A implantação do controle de consumo de refeições no Refeitório ficará a cargo da Cessionária que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle deverá ser realizado, preferencialmente, via identificação biométrica dos usuários, especialmente àqueles que receberão algum tipo de subsídio para as refeições.
- 8.1.41.1** 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.
- 8.1.42** 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**8.1.43** Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina.

**8.1.43.1** 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;

**8.1.43.2** 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;

**8.1.43.3** 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;

**8.1.43.4** A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.

**8.1.44** 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.

**8.1.45** 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.

**8.1.46** 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.

**8.1.47** A contar da assinatura do Contrato, **o prazo para implantação do serviço é de no máximo 30 (trinta) dias**, podendo ser prorrogado, a pedido da cessionária, desde que analisado e acatado pela Administração.

**8.1.48** A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 07h15min às 21h00min.

**8.1.48.1** O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre as 11h30min e 13h00min;

**8.1.48.3** A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 07h15min e finalizando às 21h00min, de segunda a sexta-feira;

**8.1.48.4** Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

de antecedência;

**8.1.48.5** Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do campus e a Cessionária;

**8.1.48.6** Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do *Campus*.

**8.1.49** 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.

**8.1.49.1** 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.

**8.1.50** Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão onerosa 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.

## **9 DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

**9.1** A contratada deve cumprir com rigor os critérios ambientais estabelecidos no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, 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:

**9.1.1** 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.

**9.1.2** Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

**9.1.2.1** Vazamentos nas torneiras.

**9.1.2.2** Vazamentos de gás.

**9.1.2.3** Lâmpadas queimadas ou piscando.

**9.1.2.4** Tomadas com defeito.

**9.1.2.5** Fios desencapados.

**9.1.2.6** Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**9.1.3** 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.

**9.1.4** Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.

**9.1.5** 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.

**9.1.6** 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.

**9.1.7** 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.

**9.1.8** No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:

**9.1.8.1** Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.

**9.1.8.2** 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.

**9.1.8.3** Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.

**9.1.8.4** 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.

**9.1.8.5** 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.

**9.1.8.6** Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.

**9.1.8.7** 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.

**9.1.8.8** 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.

**9.1.8.9** Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

**9.1.8.10** 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.

**9.1.8.11** 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.

**9.1.9** 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.

**9.1.10** Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

**9.1.11** Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

**9.1.12** Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

## **10 DOS CRITÉRIOS DE SEGURANÇA DO TRABALHO**

**10.1** 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.

**10.2** Das responsabilidades específicas de segurança e saúde do trabalho:

**10.2.1** 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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.

**10.2.2** 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.

## 11 VISTORIA

**11.1** As empresas interessadas em vistoriar os locais de execução dos serviços poderão fazê-lo, até o último dia anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, comparecendo no campus contratante, nos endereços elencados no item 7.1, das 08:00 horas às 11:00 horas e das 14:00 horas às 16:00 horas, de segunda-feira à sexta-feira.

**11.1.1** A visita deverá ser previamente agendada por e-mail ou telefone pelos seguintes contato: Campus Rio do Sul - Fone (47) 3525-8200 - E-mail: [nadia.machado@ifc.edu.br](mailto:nadia.machado@ifc.edu.br)

**11.1.2** Os licitantes interessados em realizar a Vistoria deverão comprová-la mediante:

**11.1.2.1** Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017 (**Anexo IV do Edital nº 45/2022**).

**11.2** 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.

**11.3** Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

**11.4** A vistoria técnica é **FACULTATIVA** e caso o licitante opte em não realizar a vistoria, deverá este, apresentar Declaração de Não Vistoria (**Anexo IV do Edital nº 45/2022**), onde está ciente das condições do local e de que é detentora de todas as informações relativas à sua execução.

**11.5** Tendo em vista à 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.

## 12 VALOR DE REFERÊNCIA

**12.1** Os valores unitários de referência foram obtidos através de média aritmética simples dos valores das pesquisas de mercado, estando compatíveis com os praticados no mercado e no âmbito da administração pública, conforme comprovado através da Planilha de Custos constante no processo.

## 13 RECEBIMENTO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

**13.1** 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**13.2** 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.

**13.3** A fiscalização da prestação dos serviços deverá ser efetuada por comissão ou servidores devidamente nomeados como Fiscais Técnicos do Contrato do Instituto Federal Catarinense, responsável por avaliar constantemente a execução do objeto, fazendo uso, inclusive do **Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VII**, e outro instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

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

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

**13.4** Os serviços deverão ser recebidos da seguinte forma:

**13.4.1** 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.

**13.4.2** 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.

**13.4.3** A fiscalização do Contrato, oriundo do Pregão Eletrônico nº 45/2022, ocorrerá conforme o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), anexo ao Edital.

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

**13.5** Constatado que o objeto recebido não atende as especificações estipuladas neste Termo de Referência, o órgão responsável pelo recebimento expedirá ofício à empresa vencedora, comunicando e justificando as razões da recusa, e ainda, notificando-a a efetuar o fornecimento do objeto em questão no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sendo que todas as despesas tais como: impostos, taxas, tributos, fretes, seguros e demais custos ou encargos fiscais previstos na legislação pertinente, bem como os constantes na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e civil decorrente, ocorrerão por conta da empresa adjudicatária.

**13.6** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**13.7** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

#### **14 OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

**14.1** Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência.

**14.2** Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**14.3** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da Contratada, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Contratada quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

**14.4** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

**14.5** Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.

**14.6** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato.

**14.7** Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no Edital e na licitação.

**14.8** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualidade exigidas na licitação.

**14.9** Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

**14.10** Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

**14.10.1** 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.

**14.10.2** Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na Contratada.

**14.10.3** 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.

**14.10.4** Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

diárias e passagens.

**14.11** Notificar por escrito e com antecedência, quaisquer débitos porventura existentes (multas, água, energia elétrica, danos causados e outros).

**14.12** Suspender a execução dos serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que julgar necessário.

**14.13** 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.

**14.14** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

**14.15** 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.

## **15 OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

**15.1.** Cumprir fielmente, além das Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/02, o estipulado no Edital, no termo de referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:

**15.1.1** 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

**15.1.2** Manter o Refeitório e Cantina abertos nos horários predeterminados pela Administração.

**15.1.3** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

**15.1.4** 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 art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

**15.1.5** 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).



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**15.1.6 Cabe à Contratada quanto aos EPI e EPC:**

**15.1.6.1** Adquirir equipamentos adequados ao risco de cada atividade e aos tamanhos dos seus empregados.

**15.1.6.2** Exigir seu uso.

**15.1.6.3** Fornecer aos empregados somente equipamentos aprovados pelo órgão nacional competente em segurança e saúde no trabalho.

**15.1.6.4** Orientar e treinar os empregados sobre o uso, guarda e conservação adequado.

**15.1.6.5** Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado.

**15.1.6.6** Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.

**15.1.6.7** Comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.

**15.1.7** Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes.

**15.1.8** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

**15.1.9** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

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

**15.1.11** 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:

**15.1.11.1** Possuir conhecimento suficiente para esclarecimento de dúvidas técnicas referentes à utilização dos equipamentos e suas funções;

**15.1.11.2** Demonstrar responsabilidade, iniciativa, discernimento, organização, flexibilidade, honestidade, fluência verbal e escrita;

**15.1.11.3** Contornar situações adversas.

**15.1.12** 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.

**15.1.13** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

prestação dos serviços.

**15.1.14** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**15.1.15** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**15.1.16** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

**15.1.17** Não beneficiar-se da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º- C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;

**15.1.18** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, 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 8.666/1993.

**15.1.19** 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.

**15.1.20** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Administração.

**15.1.21** Responder integralmente pelos danos causados, direta ou indiretamente, ao patrimônio da União ou à integridade física ou patrimonial de terceiros, em decorrência de ação ou omissão de seus empregados.

**15.1.21.1** Na hipótese de comprovação dos danos acima referidos, a CONTRATADA ficará obrigada a promover o ressarcimento no prazo de 30 (trinta) dias.

**15.1.22** 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.

**15.1.23** Responsabilizar-se pelo cumprimento do disposto no § 5º do art. 40 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e segundo os pressupostos advindos do Decreto nº 9.450/2018 de 25 de Julho de 2018.

**15.1.24** Fornecer e disponibilizar todos os materiais, equipamentos e insumos necessários à execução dos serviços, conforme periodicidade, especificações e quantidade apresentada na relação presente no Termo de Referência da contratação.

**15.1.25** Providenciar, sem qualquer ônus para a Cedente, o registro da firma na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

**15.1.26** 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.

**15.1.27** Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.

**15.1.28** Providenciar a compra e reposição de materiais necessários à execução dos serviços.

**15.1.29** Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Onerosa 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.

**15.1.30** 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.

**15.1.31** 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.

**15.1.32** 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.

**15.1.33** A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências.

**15.1.34** Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da Cedente, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

**15.1.35** 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.

**15.1.36** Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.

**15.1.37** 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.

**15.1.38** 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos vencidos ou com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

**15.1.39** 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.

**15.1.40** 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 5 °C (cinco), para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

**15.1.41** 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.

**15.1.42** 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 anti séptico 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.

**15.1.43** 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.

**15.1.44** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

**15.1.45** 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.

**15.1.46** 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,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

gás e eventuais tributos incidentes sobre a utilização do espaço ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.

**15.1.47** 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.

**15.1.48** 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.

## **16 DO CONTROLE DA EXECUÇÃO**

### **16.1** Caberá à Fiscalização:

**16.1.1** 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:

**16.1.1.1** 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;

**16.1.1.2** avaliar os recursos humanos empregados, em função da qualidade na prestação dos serviços;

**16.1.1.3** a qualidade e a quantidade dos produtos e refeições servidos;

**16.1.1.4** a adequação dos serviços prestados;

**16.1.1.5** o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato.

**16.1.2** Promover o registro das ocorrências verificadas por meio de formulário específico, ofício ou outro meio eletrônico (inclusive fax ou e-mail), adotando, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, conforme disposto nos **§§ 1º e 2º do Art. 67 da Lei nº. 8.666, de 1993**.

**16.1.3** 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.

**16.1.4** Aplicar à Contratada as sanções regulamentares e contratuais.

**16.2** 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,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

**16.3** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos relacionados no **Anexo VII (Instrumento de Medição e Resultados - IMR)**.

**16.3.1** 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.

**16.3.2** 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.

**16.3.3** 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.

**16.4** 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.

**16.5** 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.

## **17 DO PAGAMENTO**

**17.1** 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.

**17.1.1** 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.

**17.2** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

**17.3** 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.

**17.3.1** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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

**17.4** 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:

**17.4.1** o prazo de validade;

**17.4.2** a data da emissão;

**17.4.3** os dados do contrato e do órgão contratante;

**17.4.4** o período de prestação dos serviços;

**17.4.5** a Relatório dos usuários que utilizaram o Refeitório para as refeições subsidiadas;

**17.4.6** o valor a pagar; e

**17.4.7** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**17.5** 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;

**17.6** 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:

**17.6.1** não produziu os resultados acordados;

**17.6.2** deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

**17.6.3** deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**17.7** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**17.8** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

**17.9** 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.

**17.10** 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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.

**17.11** 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.

**17.12** 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.

**17.13** 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.

**17.13.1** 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.

**17.14** 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.

**17.15** 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.

**17.16** 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.

**17.17** 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.

**17.18** Se, por qualquer motivo alheio à vontade da Contratante, for paralisada a prestação dos serviços, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.

**17.19** 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.

**17.19.1** 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

mora.

## **18 DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**18.1** Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor (da refeição e dos itens de lanchonete) consignado em Termo de Contrato será reajustado de acordo com o índice **setorial ou geral INPC/IBGE**).

**18.1.1** O reajuste em sentido estrito terá periodicidade igual ou superior a um ano, sendo o termo inicial do período de correção monetária ou reajuste, a data prevista para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta se referir, ou, no caso de novo reajuste, a data a que o anterior tiver se referido.

**18.1.2** O prazo para a CONTRATADA solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

**18.1.3** Caso a CONTRATADA não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste.

**18.1.4** Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano.

**18.2** O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidir com a prorrogação contratual, caso em que deverá ser formalizada por aditamento ao contrato.

**18.3** Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual é direito da CONTRATADA, assim como da CONTRATANTE a solicitação do reequilíbrio econômico-financeiro, disciplinado nos arts. 57, 58 e 65 da Lei n. 8.666/93.

**18.3.1** Comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos.

**18.3.2** Em havendo alteração unilateral do contrato a CONTRATANTE deverá restabelecer, por meio de Termo Aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

## **19 DA SUBCONTRATAÇÃO**

**19.1** Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto licitatório.

## **20 DA GARANTIA**

**20.1** O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 3% (cinco por cento) do valor total do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**20.1.1** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor inicial da garantia por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

**20.1.2** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante 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.

**20.2** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

**20.3** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

**20.3.1** Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

**20.3.2** Prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

**20.3.3** Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

**20.3.4** Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

**20.4** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

**20.5** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

**20.6** 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.

**20.7** 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.

**20.8** A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

**20.9** A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, conforme estabelecido no item 1.2, 'c', do anexo VII-B da IN SLTI/MPDG nº 05, de 2017, observada a legislação que rege a matéria.

**20.10** Após a execução do contrato, será verificado o pagamento das verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou a realocação dos empregados da Contratada em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção dos respectivos contratos de trabalho.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**20.11** Será considerada extinta a garantia:

**20.11.1** 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;

**20.12.1** 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/MPDG n. 05/2017.

## **21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**21.1** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

**21.1.2** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**21.1.3** falhar ou fraudar na execução do contrato;

**21.1.4** comportar-se de modo inidôneo; e

**21.1.5** cometer fraude fiscal.

**21.2** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar a CONTRATADA as seguintes sanções:

**21.2.1** 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;

**21.2.2** Multa de:

**21.2.2.1** 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;

**21.2.2.2** 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 anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

**21.2.2.3** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

**21.2.2.4** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

**21.2.2.5** 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;

**21.2.3** As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

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

**21.2.5** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

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

**21.3** As sanções previstas nos subitens 21.2.1, 21.2.4, 21.2.5 e 21.2.6 poderão ser aplicadas à CONTRATADA acompanhado de multa, a ser recolhido por meio de GRU.

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

**Tabela 1**

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou 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	Preparar as refeições de acordo com as quantidades, ingredientes e condições previstas no cardápio, por dia;	03
7	Comercializar os produtos na cantina sem a anuência da Administração ou em desacordo com a legislação vigente, por ocorrência.	01
8	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
9	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos e nutricionistas previstos no edital/contrato;	01
10	Manter o espaço em perfeitas condições de higiene e limpeza, por dia e ocorrência.	02

**21.4.1** Para as situações não previstas na tabela acima, será aplicado dosimetria conforme



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

previsto em lei.

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

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

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

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

**21.6** 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.

**21.7** 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.

**21.8** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22 DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

**22.1** 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 nº 05, de 2017.

**22.1.1** Não deverão ser aceitas repactuações posteriores cuja justificativa seja de fornecimento de equipamentos com especificação superior ao que foi demandado neste Instrumento.

**22.1.2** A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais e por meio de Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, de acordo com o que preceitua o § 1º do Art. 65 da Lei nº 8.666/93.

**22.2** 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.

## **23 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**23.1** Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data da Ordem de Início das Atividades, expedida pela Contratante, que se dará somente após a assinatura do Contrato.

**23.1.1** Havendo necessidade e interesse da Administração, que deverão ser previamente justificados, o prazo de vigência constante no **item 23.1** poderá ser prorrogado por mais 48 (quarenta e oito) meses, havendo acordo entre as partes, observado o disposto no Inciso II do Art. 57 da Lei nº. 8.666/93, mediante a celebração de Termo Aditivo.

**23.1.2** Toda prorrogação de Contrato será precedida da realização de pesquisas de preços de



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, visando a assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a Administração.

**23.2** O prazo mínimo previsto para início da prestação de serviço continuado, estabelecido na Ordem de Início das Atividades, deverá ser o suficiente de modo a possibilitar a preparação da Contratada para o fiel cumprimento do Contrato.

## **24 MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**24.1** 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.

## **25 PERIODICIDADE DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**25.1** Esta contratação não resultará em assinatura de Ata de Registro de Preços.

## **26 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**26.1** As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação correrão, no exercício de **2022**, à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: **170772**, Fonte: **81.00.00.00.00**, Elemento de Despesa: **3.3.90.39.41**. As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação que, porventura ocorrerem em exercício futuro, correrão à conta dos créditos orçamentários então vigentes.

Adriano Becker – Diretor de Administração e Planejamento

(Assinado Eletronicamente via SIPAC).

## **27 DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**27.1** O Diretor Geral do **Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**, 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, e Decreto 7.892/2013 de 23/01/2013 aprovam o presente termo de referência de **procedimento** Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

André Kuhn Raupp – Diretor Geral

(Assinado Eletronicamente via SIPAC).



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

APÊNDICE AO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 312/2022

**1. Informações Básicas**

**Número do processo: 23353.003477/2022-66**

**2. Descrição da necessidade**

O IFC Campus Rio do Sul possui refeitório com cozinha industrial em sua Unidade Sede, onde são oferecidas refeições aos alunos internos, semi-internos, servidores e colaboradores terceirizados. A Unidade Urbana não dispõe dessa força de trabalho e infraestrutura adequada para o preparo de refeições. Sendo assim, diariamente as refeições da Unid. Urbana são trazidas da sede e servidas aos alunos do ensino médio. No entanto, há solicitação de ampliação da oferta de refeições, que possibilitaria o atendimento a todos os usuários dessa unidade e demanda por cantina para atender os três turnos de funcionamento. Por isso, pretende-se terceirizar o fornecimento de refeições da Unidade Urbana, a fim de proporcionar um serviço de melhor qualidade e ampliação do público atendido. Junto com esta terceirização, pretende-se conceder espaço para a exploração de Cantina que é uma solicitação antiga e que apesar de três processos licitatórios não houve sucesso na contratação.

Atualmente, são trazidas da Unidade Sede cerca de 100 refeições por dia para atendimento aos alunos do ensino médio.

A alimentação na Instituição visa 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.

O Instituto Federal Catarinense - *Campus* Rio do Sul Unidade Urbana oferece cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos com aulas em dias úteis. A noite são ofertados cursos superiores que têm como público, em grande parte, trabalhadores, que se deslocam ao *Campus* logo após seu turno de trabalho.

Cabe mencionar também que o *Campus* Rio do Sul 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 qualquer previsão de contratação, principalmente por estes cargos estarem extintos junto ao Governo Federal.

Também não há previsão orçamentária no *Campus* para contratação de trabalhadores terceirizados, adequação de infraestrutura e insumos para a produção de alimentos na Unidade Urbana, pois tal medida poderia inviabilizar o funcionamento da Instituição pelos altos custos envolvidos.

A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições *Self Service* com concessão onerosa de Área.

Física do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Rio do Sul, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e cantina.

A cessão 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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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. Ainda, 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.

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.

Assim, a cessão onerosa objetiva 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.

É sabido que os restaurantes estudantis possuem particularidades devido a sua localização nas instituições de ensino. Este fato afeta diretamente a concorrência com outros prestadores de serviços alimentícios, bem como o atendimento exclusivo à maior parte dos discentes, servidores, prestadores de serviços, que acaba por limitar o público alvo e afeta diretamente a demanda ofertada. Soma-se a isso, o interesse exclusivo da Administração em disponibilizar estes serviços, e não o público em geral.

Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições aos discentes, bem como a toda comunidade acadêmica do Instituto Federal Catarinense - *Campus* Rio do Sul.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Administração e Planejamento - DAP	Adriano Becker
Direção de InfraEstrutura e Produção - DIP	Márcio Rampelotti

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços oferecidos pela contratada deverão ter como base as seguintes características:

- A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de:
  - Preparações e de fornecimento dos alimentos preparados; produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete;
  - Comercialização de produtos industrializados relacionados à cantina universitária, tais como doces, biscoitos, salgados, bebidas, sorvetes, sobremesas, etc.; fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
  - Limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

- Pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- 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.
- O Cardápio Mínimo 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.
- As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime *self-service*, marmitex ou prato-feito para qualquer categoria de usuário do IFC *Campus* Rio do Sul.
  - Conforme planejamento orçamentário do *Campus*, há previsão de subsídio de parte da alimentação. O subsídio à alimentação dos estudantes com vulnerabilidade social ficará condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.
  - 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.
- A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o quinto dia do mês subsequente ao da prestação do serviço.
- A implantação do controle de consumo de refeições no Refeitório ficará a cargo da Cessionária que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle deverá ser realizado, preferencialmente, via identificação biométrica dos usuários, especialmente àqueles que receberão algum tipo de subsídio para as refeições.
  - O método a ser adotado pela Cessionária para aferição ou identificação dos usuários do Refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do IFC Rio do Sul antes de efetivamente ser colocado em prática.
- A Contratada poderá adotar a venda à quilo de refeições como forma de ampliar as opções de consumo e acesso às refeições pelos usuários.
  - Em caso de venda à quilo, não será permitido porcionar ou limitar determinados pratos, como as carnes;
  - O preço da venda à quilo (preço/kg) não poderá ultrapassar o triplo do valor cobrado pela refeição "livre";
  - A venda à quilo não será adotada para fins de subsídio da alimentação;
  - Os equipamentos necessários para implantação da venda à quilo, bem como a operacionalização da cobrança, ficarão a cargo da Contratada;
  - A implantação do sistema de venda à quilo deverá ser submetida à aprovação da Administração.
- O espaço destinado à cantina é uma sala anexa ao Refeitório, portanto, caberá à Cessionária a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço.
- Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina.
  - Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina;

- A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo da Nutricionista do *Campus* ou fiscal designado pela Administração que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos;
- 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;
- A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.
- 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. 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.
- 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.
- A contar do recebimento da Ordem de Serviço, **o prazo para implantação do serviço de Refeitório é de no máximo 30 (trinta) dias**, podendo ser prorrogado, a pedido da cessionária, desde que analisado e acatado pela Administração.
- A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 07h15min às 21h00min.
  - O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h00min;
  - A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 07h15min e finalizando às 21h00min, de segunda a sexta-feira;
  - 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;
  - A lanchonete (anexa ao Refeitório) deverá atender em período integral durante o horário regular de funcionamento do Refeitório;
  - Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do IFC *Campus* Rio do Sul e a Cessionária;
  - Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do *Campus*.
- 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 alunos, servidores, estagiários, bolsistas e demais plantonistas.
  - 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

- Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão 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.
- 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.
- A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la. Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:
  - Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas;
  - Higienização do reservatório;
  - Higiene e saúde dos manipuladores.
- Outras obrigações comuns da contratada:
  - A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada;
  - A contratada deverá providenciar a execução do controle integrado de vetores e pragas urbanas, conforme periodicidade recomendada pelos órgãos fiscalizadores.

## 5. Levantamento de Mercado

As soluções de mercado necessárias para o atendimento da demanda pretendida são as que envolvem empresas prestadoras de serviços de produção e distribuição de refeições, bem como de produção e comércio de lanches e demais serviços relacionados a uma cantina universitária. Dentre os potenciais fornecedores, a solução almeja a destinação do espaço a uma empresa com experiência no ramo de alimentos, tais como restaurantes universitários, cozinhas industriais, restaurantes comerciais, etc.

A experiência almejada para a solução deverá ser comprovada mediante a apresentação de atestados de capacidade técnica no ramo de produção diária de alimentos. Portanto, a comissão responsável pela contratação não vislumbra dificuldades em encontrar empresas com potencial para assumir a exploração do espaço comercial e prestar os serviços determinados no Termo de Referência da contratação.

## 6. Descrição da solução como um todo

O presente estudo tem por objetivo a identificação da melhor solução para cessão onerosa de espaço físico do Refeitório do IFC *Campus* Rio do Sul, cujo objetivo é a instalação de empresa especializada para produção e distribuição de refeições e lanches aos usuários que frequentam diariamente as dependências da instituição, tais como alunos, servidores, trabalhadores terceirizados. A área total física do Refeitório a ser explorada por meio da cessão de uso, objeto da contratação, é de 99,15 m<sup>2</sup>,

Os equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do *Campus* deverão fazer parte da cessão do espaço, 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. O objetivo da disponibilização de espaço pronto e equipado para uso advém da



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

intenção de desonerar a contratada quanto da capitalização de recursos necessários para iniciar os serviços, o que poderia acarretar no repasse dos custos aos usuários, interferindo em um dos objetivos desta contratação que é fornecer alimentação a um custo acessível aos estudantes e servidores.

Por fim, considerando que a terceirização oferece aos usuários profissionalização dos serviços, associada à redução de custos, por meio da cessão onerosa do espaço, objetiva-se um ganho maior de eficiência e melhor qualidade, proporcionando ao IFC – Campus do Sul Rio do Sul foco em seu principal objetivo, o ensino.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### Do público estimado

Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o IFC Rio do Sul 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.

De acordo com dados da Coordenação de Registros Acadêmicos, no ano de 2022 a unidade urbana possui em torno de 105 matrículas regulares do Ensino médio

Para fins de estimativa de público-alvo, além dos estudantes regulares, o IFC Rio do Sul possui atualmente em torno de 20 interessados em utilizar este serviço. A quantidade de servidores não deve sofrer grandes alterações no período de 60 meses, tendo em vista o enquadramento, pela Portaria nº 246/2016 do MEC.

Para o ano de 2023 são estimados 120 usuários regulares, sendo 100 alunos do Ensino Médio Integrado (período integral), ao qual a Instituição fará o pagamento destas refeições.

A Instituição 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.

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.

Para fins de dimensionamento da proposta, **estima-se a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares em torno de 120 refeições por dia**. Esse número não leva em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo *self service*.

Do fornecimento de refeições subsidiadas

Sobre o subsídio direto da refeição dos estudantes, diz a Lei nº 11.947/2009: Art.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

2º São diretrizes da alimentação escolar:

- I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica
- IV a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;
- V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;
- VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir 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 social.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Os trechos grifados deixam claro que a universalidade da oferta da alimentação escolar refere-se apenas à Educação Básica. De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação, Lei n. 9.394/96, a Educação Básica compreende:

Art. 21. A educação escolar compõe-se de:

I - educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio;

Já o Instituto Federal Catarinense *Campus* Rio do Sul é uma autarquia criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, sendo finalidades e características a oferta de educação profissional e tecnológica, conforme disposto no art. 6º:

Art. 6º Os Institutos Federais têm por finalidades e características:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

Diante dos amparos legais apresentados, é possível constatar que a obrigatoriedade legal de fornecer alimentação universal aos estudantes é somente para o Ensino Básico, não estando compreendida esta obrigação para o Ensino Profissional Técnico. Outros pontos ainda cabíveis de serem salientados, é que o ensino ofertado pelas instituições federais de ensino não é obrigatório, mas eletivo, onde os ingressantes passaram por provas seletivas.

De acordo com o Departamento de Assistência Social do *Campus*, a classificação dos estudantes quanto a categoria socioeconômica é realizada considerando o cálculo de IVS (Índice de Vulnerabilidade Socioeconômica). O cálculo socioeconômico realizado leva em consideração a renda do grupo familiar, as despesas com saúde, moradia e transporte do estudante, analisados pelo Serviço Social de cada *Campus*.

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 Rio do Sul e ocorrerá no início de cada mês, referente às refeições do mês anterior.

**Como o serviço terá previsão de prorrogação por até 60 (sessenta) meses, para fins da licitação, o total de quantidades estimadas será de 96.000 (noventa e seis mil) refeições.**

### **O espaço físico**

Os serviços deverão ser prestados no Refeitório do Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul, localizado na Rua: Abraham Lincoln, nº 210, Bairro: Centro, CEP 89160-202, Rio do Sul- SC.

A área total física do Refeitório a ser explorado por meio da cessão de uso, objeto da contratação, é de 99,15 m<sup>2</sup>.

O Refeitório está equipado com alguns equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao Patrimônio do Campus e serão disponibilizados à Cessionária, 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 a recebeu.

A concessão de uso do espaço físico para exploração comercial do refeitório será do tipo **Onerosa**, devendo a Cessionária arcar com os custos de energia elétrica, água, manutenção do espaço, limpeza, segurança eletrônica (a vigilância é mantida pelo Campus Rio do Sul), etc. O pagamento das taxas de energia elétrica e saneamento deverá ser realizado até o 10º dia do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, emitida pelo IFC Rio do Sul.

### **Dos materiais e Equipamentos Disponíveis**

O IFC *Campus* Rio do Sul disponibilizará a estrutura de materiais e equipamentos do Refeitório, como



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

utensílios domésticos de cozinha, talheres, louças em geral, mobiliário para cozinha industrial, eletrodomésticos, mesas para acomodação dos usuários, balcões, *buffet* para disposição do cardápio, dentre outros materiais e equipamentos, à disposição da Contratada como forma de baratear os custos de produção das refeições e, conseqüentemente, o preço para os usuários.

Todos os equipamentos, mobiliários e materiais adquiridos para o Refeitório serão repassados à Cessionária para uso, devendo esta receber e conferir o estado de cada objeto ou equipamento e se responsabilizar pelo zelo e cuidado até o final do Contrato. Ao final do Contrato a Cessionária será obrigada a entregar todo o espaço físico e inventário de bens nas mesmas condições e quantidades recebidas.

A relação de bens disponíveis à Cessionária não é definitiva, devendo a Cessionária dispor de todos os demais equipamentos e utensílios necessários às atividades a serem desenvolvidas que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

A relação de materiais e equipamentos a serem disponibilizados é apresentada na Tabela abaixo.

**Relação de materiais e equipamentos do Refeitório (Unidade Urbana).**

Localização do bem	Unidade Responsável	Código de Material	Tombamento	Descrição
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000115	2011006782	EXAUSTOR INDUSTRIAL 30CM CZ VENTISOL NF. 2424. No. 12369
RSL 239 - UNIDADE		5206000000001	2013008089	
URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO			TELEFONE COM FIO NF.5558. No. 19491
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5248000000009	2014011629	CARRO CHASSI EM ACO CAP.150 RODIZIOS GIRATORIO MARCA- GRUNOX NF.08. No. 20667



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000057	2014011709	CAFETEIRA CAPACIDADE 10 LITROS NF.2804. No. 20771
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000005	2014011713	REFRIGERADOR DOMESTICO 1 PORTA 342LTS NF.522. No. 20775
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000014	2014012018	FORNO ELETRICO COM CAPACIDADE PARA 45 LITRO NF. 4943. No. 20531
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000006	2014012022	FORNO MICROONDAS INOX 38 LITROS NF.4888. No. 20527
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000310	2014012036	ESTANTE GRADEADA INOX NF. 460. No. 20512
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000310	2014012048	ESTANTE GRADEADA INOX NF. 460. No. 20511



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	524200000639	2017012082	ARMARIO COM VENEZIANA DE ALUMINIO NF. 112 (CANTINA). No. 13242
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	524200000495	2017012131	ARMARIO GUARDA VOLUMES No. 20627
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	521200000279	2017013352	CAIXA TERMICA THERMOBOX EN. 80 AZUL C/TAMPA NF. 621399. No. 25793
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	521200000279	2017013353	CAIXA TERMICA THERMOBOX EN. 80 AZUL C/TAMPA NF. 621399. No. 25794
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	523500000162	2019003066	MICROCOMPUTADOR ALL IN ONE OMNI PRO 110 HP NF. 008458.No. 12260
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	521200000302	2019013361	MESA DE BUFFET, GELOPAR, REFRIGERADA, 1,90



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000410	2021000567	CADEIRA GIRATORIA COM APOIO DE BRACO	AZUL
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000410	2021000568	CADEIRA GIRATORIA COM APOIO DE BRACO	AZUL

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000002	2021002683	AR CONDICIONADO SPLIT ELGIN 12.000 BTUS INVERTER
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000002	2021002684	AR CONDICIONADO SPLIT ELGIN 12.000 BTUS INVERTER
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA /REFEITORIO	RIO DO SUL DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000164	2014010310	MAQUINA DE LAVAR LOUCA INDUSTRIAL MODELO LG NF.044. No. 23131

Valor (R\$): 2.256.960,00

A pesquisa para definição do preço máximo praticável para o preço unitário da Refeição, critério que será adotado para a definição da melhor proposta para a contratação, foi realizada conforme os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 73/2020.

Para chegar ao preço mais adequado, adotou-se primeiramente a metodologia de pesquisa de preços diretamente com os fornecedores locais. Tal decisão se deve ao fato de que o objeto da contratação é único e possui características singulares, como as características do espaço, o cardápio, os materiais que serão cedidos ao contratado, o subsídio, dentre outros fatores. Por essas razões, a comissão de planejamento julga mais adequado a pesquisa local, pois poderá melhor refletir as condições e custos de produção da região. Após ampla divulgação e consulta, obteve-se o retorno de apenas quatro fornecedores.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

Por outro lado, visando a comparação com contratações em Instituições com a mesma finalidade, como Universidades e Institutos Federais, buscou-se no portal Comprasnet, processos que fossem o mais similares possíveis com o objeto almejado, a fim de servirem como variáveis de controle e comparação dos preços praticados. Tal decisão é respaldada pelo TCU, no que é comumente chamado de realização de "Cesta de Preços". Encontrou-se quatro processos similares ao objeto que, realizada a média aritmética desses preços, chega-se a um orçamento que comporá a média com os demais preços locais, de modo que os preços praticados por outras instituições, tenham peso menor do que os preços locais, pelos motivos já explicados.

Para fins de disputa no certame licitatório, serão contabilizadas 96.000 (noventa e seis mil) refeições. Esta quantidade de refeições refere-se ao montante estimado de refeições em que a administração pretende custear a título de subsídio mais as refeições pagas para o período máximo de prorrogações do contrato (60 meses). Portanto, a quantidade estimada anual de refeições pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é 19.200 (dezenove mil e duzentas) refeições.

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

O contrato, oriundo do objeto almejado, terá duração inicial de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação para o limite de 60 (sessenta) meses. Tal medida visa mitigar os riscos na continuidade de um contrato que possa apresentar vícios ou que seus resultados não se apresente conforme o almejado, bem como abrigue o Campus a despender esforço e custos em uma possível rescisão unilateral do contrato.

A vigência inicial do contrato, estipulada em 12 (doze) meses com a possibilidade de prorrogação, não inviabiliza ou dificulta o trabalho da empresa tendo em vista que os serviços a serem executados e os materiais a serem disponibilizados são comuns e similares a qualquer contrato de prestação de produção, distribuição e comercialização de alimentos. Cabe ao licitante a avaliação dos riscos da contratação em relação a vigência e a prestação de um serviço satisfatório à Administração.

#### **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se aplica ao serviço pleiteado por tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessárias transferências de conhecimentos entre elas após findado o contrato.

#### **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

Embora o processo de contratação não estivesse previsto para o ano de 2022, a necessidade dos serviços faz parte do Plano Anual de Contratações - PAC do Órgão pela sua relevância, enquanto política de permanência e êxito dos estudantes em suas jornadas de estudo diárias.

#### **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

##### **Cessão Onerosa de uso do espaço**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

A concessão onerosa de espaço público do IFC - Campus Rio do Sul para o exercício de atividade de restaurante estudantil é pertinente pois atende o interesse público, sobre o caráter mercantil de contratação, que é o de oferecer refeições aos discentes e servidores ao menor preço e maior qualidade possíveis. Cabe ainda lembrar que, o fato de ser concessão onerosa não dispensa o ressarcimento ao erário de todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica e telefonia, pela concessionária.

A cessão onerosa 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 e proporcionará à Administração ganhos de eficiência, por intermédio da busca de soluções que contribuem indiretamente para o aumento do desempenho do órgão. O Plenário do Tribunal de Contas da União, no âmbito do Relatório de Auditoria, processo TC-016.097/2005-0, Acórdão nº 1.446/2006 - Plenário relatado pelo Ministro Walton Alencar Rodrigues, julgado na sessão ordinária de 16/08/2006, criou precedente para admitir a cessão administrativa gratuita (onerosa) de uso do espaço público, a fim de obter condições mais vantajosas para a Administração Pública. Dada a relevância da argumentação, pede-se vênua para transcrever o trecho seguinte:

*CONCLUSÃO e PROPOSTA*

*Observando que a exploração de restaurantes e lanchonetes na Câmara dos Deputados caracteriza-se, pela onerosidade, isto é, a exceção do contrato 2004.173.0 (firmado com a Hibisco Self Service Ltda.), em todos os demais (contratos 2004/185.0, 2004/183.0 e 2004/182.0) é cobrado, além do ressarcimento devidos, como água, energia, telefone e manutenção de equipamentos e instalações, que são devidos, um valor mensal pela 'cessão' do espaço;*

*Observando que o repasse deste valor mensal aos restaurantes e lanchonetes, que é o caracterizador da onerosidade, vai de encontro ao interesse. Observando que não é papel do Estado, na concessão de espaços públicos para restaurantes e lanchonetes, dentro de suas repartições, atuar como locador de 'imóveis', nem outorgar a seus concessionários o título de 'locatários', cobrando-lhes uma retribuição pelo uso destas áreas;*

*(...)*

14 E, diante do exposto, submetemos os autos à consideração superior propondo que este tribunal possa:



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

**14.1 Firmar o entendimento no sentido de que:**

**a) a modalidade de outorga de uso de bens públicos, aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa' não onerosa, devendo ser precedida de licitação, preferencialmente na modalidade de concorrência;**

(...)

VOTO DO MINISTRO RELATOR

(...)

*Em relação à onerosidade e ao prazo de vigência dos contratos de concessão de uso de áreas da Administração Pública para restaurantes e lanchonetes, gostaria de tecer algumas considerações.*

*Como já comentei alhures, a medida destina-se a aumentar a competitividade dos certames públicos, selecionar proposta mais vantajosa para a Administração,*

*Privilegiando a especialização dos serviços, às necessidades da clientela diferenciada e tendo em vista a escala de produção estimada em cada conjunto de unidades, a Administração da Câmara dos Deputados promoveu licitação para cada um dos seguintes lotes ou blocos:*

**VIDE TABELA NO DOCUMENTO ORIGINAL**

*Para cada licitação de um dos blocos mencionados, foi adotado um critério específico de julgamento, a saber:*

*a) Bloco 1 - Para esse bloco, a licitação foi realizada pelo menor preço da refeição e do lanche. A cessão de uso de área foi realizada a título gracioso, isto é, não havia a obrigação de o concessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos da Câmara dos Deputados. A contratada arca, porém, com as despesas de consumo de água, energia elétrica e de telefone;*

*b) Blocos 2 e 3 - Nesses blocos, a licitação foi realizada com base na maior oferta pela cessão de uso dos espaços, instalações e equipamentos da Câmara dos Deputados, além das despesas de consumo de água, energia elétrica e uso de telefone. Ou seja, a cessão de uso para esses espaços públicos foi a título oneroso.*

*A considerar que grande parte dos servidores, empregados terceirizados e demais usuários da Câmara dos Deputados utilizam os restaurantes e lanchonetes compreendidos no Bloco 1, como se desprende da expressiva produção diária dessas unidades*



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

*alimentícias (1300 refeições e 980 lanches), a Administração da Câmara optou pela concessão de uso gracioso desse lote. Ao fazê-lo, a Câmara dos Deputados buscou proporcionar aos seus servidores e demais prestadores de serviços as condições necessárias para o oferecimento de refeições e lanches a preços módicos e de boa qualidade. Ao mesmo tempo, satisfaz o interesse público que se traduz em ganhos de produtividade com a permanência do trabalhador no local de serviço, evitando, assim, perdas de tempo decorrentes de eventuais deslocamentos e os transtornos advindos da sobrecarga de restaurantes e lanchonetes de órgãos públicos situados na vizinhança daquela casa legislativa. Portanto, é indubitável a legitimidade e a motivação do ato administrativo que optou pela concessão, a título gracioso, de uso de área, equipamentos e instalações da Câmara dos Deputados para o funcionamento de restaurantes e lanchonetes que integram o Bloco 1.*

*Resta saber se há amparo legal para a concessão onerosa de uso bem público da Câmara dos Deputados para exploração desses serviços. Ao regulamentar a Lei nº 9.636/1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, o Decreto nº 3.725/2001 prescreveu o seguinte:*

***“Art. 12. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, a que se refere o § 2º do art. 79 do Decreto-Lei nº 9.760, de 1946, a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue:***

*(...)*

***III - restaurante e lanchonete;***

*(...)*

*Art. 13. A cessão de que trata o artigo anterior será formalizada pelo chefe da repartição, estabelecimento ou serviço público federal a que tenha sido entregue o imóvel, desde que aprovada sua realização pelo Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República, respectivos Ministros de Estado ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, conforme for o caso, observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e as seguintes condições:*

*(...)*

***VIII - quando destinada a empreendimento de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os***



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

***procedimentos licitatórios previstos em lei; e***

(...)

*Percebe-se que a exegese literal do art. 12, inciso III, c/c o art. 13, inciso VIII, do Decreto nº 3.725/2001 pode conduzir à interpretação estrita de que a utilização de espaços públicos para exploração de restaurantes e lanchonetes.*

*Entretanto, com relação à obrigatoriedade da cessão onerosa de todos os espaços públicos destinados a esses empreendimentos, a interpretação estrita do dispositivo regulamentador poderá contrariar o interesse público subjacente em proporcionar à Administração ganhos de eficiência, por intermédio da busca de soluções que contribuem indiretamente para o aumento do desempenho do órgão.*

*Tendo em vista que a lei deve ter em mira um fim social maior, a melhor forma de alcançar esse desiderato é delinear o sentido que se dá à expressão “empreendimentos de fins lucrativos”. Esses termos não devem ser analisados apenas sob o prisma exclusivo do concessionário privado, o qual sempre visará ao lucro em suas contratações realizadas com a Administração Pública. Para melhor compreensão e alcance do sentido da norma há de se acrescentar a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no âmbito da Administração Pública. Os restaurantes de autoatendimento e lanchonetes situados nos edifícios das repartições públicas e que se destinem ao atendimento precípua de ampla gama de servidores, prestadores de serviço e demais usuários dessas unidades a*

(...)

***A presença de todas essas características - atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial, no interesse exclusivo da administração - colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de autoatendimento. Justifica-se, portanto, a concessão onerosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário.***

*Importa salientar que a cessão onerosa de uso de espaço público, uma vez justificada a preponderância do atendimento do interesse público sobre o caráter mercantil da contratação, não importa em dano efetivo à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo*



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

*de água, energia elétrica e telefonia são ressarcidos ao erário pela concessionária. Ao contrário, a Administração granjeia maiores oportunidades de incrementar a sua eficiência e produtividade no atendimento ao público.*

(...)

*Neste passo, registro que a verificação da onerosidade ou não dos contratos de concessão de uso de área pública para funcionamento de restaurantes e lanchonetes deve ser aferida em cada caso concreto, haja vista a possibilidade de outras intercorrências além das suscitadas nos autos, o que inviabiliza, neste momento, a proposição de qualquer orientação normativa.*

O objetivo da cessão onerosa é oferecer refeições aos discentes e servidores do IFC - Campus Rio do Sul com o menor preço possível, aliada a qualidade. É sabido que os restaurantes estudantis possuem particularidades devido a sua localização nas instituições de ensino. Este fato afeta diretamente a concorrência com outros prestadores de serviços alimentícios, bem como o atendimento exclusivo à maior parte dos discentes, servidores, prestadores de serviços, que acaba por limitar o público alvo e afeta diretamente a demanda ofertada. Soma-se a isso, o interesse exclusivo da Administração em disponibilizar estes serviços, e não o público em geral.

Esta cessão onerosa visa atender uma necessidade administrativa, ou seja, o interesse exclusivo da instituição. Em abono a essa tese, assim prevê a Lei nº 9.636, de 1998, *verbis*:

***Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:***

(....)

***II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.***

Ainda no tocante, a empresa equipara o restaurante para o seu pleno funcionamento, a aquisição dos gêneros alimentícios, a contratação de todo o quadro de pessoal, além da reposição ao erário com consumo de energia elétrica, consumo de água, serviço de telefonia, serviço de vigilância, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e da infraestrutura do restaurante.

A partir do entendimento do TC-016.097/2005-0, Acórdão nº 1.446/2006 - Plenário relatado pelo Ministro Walton Alencar Rodrigues, o entendimento quanto a possibilidade da concessão onerosa do espaço de espaços públicos tem se consolidado, quando busca o atendimento às finalidades sociais e complementares do órgão que o está cedendo. Pode-se citar alguns Órgãos e processos que seguiram o mesmo entendimento quanto a sessão onerosa do espaço para atendimento às políticas públicas do órgão, como: Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Garopaba (processo 23292.009108/2018-19) e Campus Araranguá (processo 23292.007595/2018-29), Procuradoria-Geral Federal (processo 00407.007116/2016-72) e Instituto Federal Catarinense - Campus Camboriú (processo 23350.002352/2018-62).



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

### **13. Providências a Serem Adotadas**

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**

Algumas práticas ambientalmente corretas e sustentáveis são elencadas abaixo para inclusão no Termo de Referência. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observadas pela Contratada, tais como:

- 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.
- Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:
  - Vazamentos nas torneiras.
  - Vazamentos de gás.
  - Lâmpadas queimadas ou piscando.
  - Tomadas com defeito.
  - Fios desencapados.
  - Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- 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.
- Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.
- 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.
- 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.
- 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. No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
  - Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponíveis no mercado distribuidor.
  - Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

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.

- Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
  
- Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- 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.
- 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.
- 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.
- Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis. Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

## **15. Justificativa pela escolha da solução**

A partir das soluções elencadas para o atendimento das necessidades a respeito da concessão ONEROSA de espaço físico para exploração do Refeitório Campus Rio do Sul, e considerando o estudo técnico preliminar da contratação, a necessidade de oferecimento de refeições e lanches saudáveis aos



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

estudantes, **decidiu-se pela Solução 1 - concessão onerosa do espaço físico para serviço de produção de refeições e cantina no Refeitório de forma conjunta, com fornecimento de insumos, materiais e equipamentos.**

A decisão pelo formato de execução contratual é embasada pela Instrução Normativa nº 05/2017, e é observada na maioria dos contratos dos órgãos do serviço público federal de mesma natureza.

A solução 01 é a que melhor atende aos requisitos e 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.

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. A economicidade também se dá no fato da contratada gerenciar os insumos necessários para execução dos serviços que, do contrário, exigiria soluções de guarda de alimentos perecíveis e não-perecíveis, e de pessoal.

Outros Campi do IFC, a exemplo do Campus Camboriú, fizeram estudos elaborados sobre esta solução e concluíram que a Autogestão do Refeitório acarreta em custos muito elevados para a Instituição e portanto, concluíram que, no atual cenário, não é uma solução viável.

Frisa-se ainda que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços influencia a redução de desperdícios, posto que a contratada buscará o melhor gerenciamento de recursos buscando influenciar diretamente os lucros.

Não obstante, devido ao fato da cantina e do refeitório estarem ocupando o mesmo espaço físico no *Campus*, uma mesma empresa gerenciando ambos os serviços diminui casos de conflitos entre contratadas. Além disso, poder explorar comercialmente os dois espaços torna mais atrativo o negócio, ampliando a concorrência e influenciando diretamente o valor das refeições.

Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços receberá um quantitativo de materiais e equipamentos para subsidiar o funcionamento do espaço, no entanto, é obrigação da Contratada proceder a manutenção corretiva e preventiva dos mesmos e, se necessário, fazer a substituição dos mesmos, evitando gastos do *Campus* com a manutenção ou a substituição destes com o passar do tempo; além de evitar gastos processuais com novas licitações.

Outro fator importante e que motiva a decisão trata-se da importância na contratação de empresas especializadas uma vez que o preparo de refeições deve seguir rígidos procedimentos de higiene e limpeza, inspeção dos alimentos, etc., além da experiência em servir, organizar o ambiente e outras demandas que necessitam de *expertise* e conhecimento do mercado para proporcionar um serviço de qualidade aos usuários.

## **16. Declaração de Viabilidade**

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

### **16.1. Justificativa da Viabilidade**



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

Com base nos dados e informações apresentadas no ETP, declara-se por ser viável a contratação.

**17. Responsáveis**

ADRIANO BECKER

Diretor de Administração e Planejamento - DAP.

FABIANO FRANCISCO MACIEL GUIMARÃES

Coordenador de Tecnologia da Informação.

MÁRCIO RAMPELOTTI

Diretor de Infraestrutura e Produção - DIP.

PAULA HAMERSKI

Técnica de Laboratório: Área Química.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

## ANEXO II

### DETALHAMENTO DO CARDÁPIO

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66

### 1 REFEIÇÕES DIÁRIAS

1.1 A elaboração do cardápio mínimo para as refeições é de responsabilidade da Nutricionista do quadro efetivo do campus Rio do Sul, 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 e jantar a serem servidos diariamente serão minimamente compostos 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	Especificações das preparações	Itens das preparações	Quantidade
SALADA	Diariamente: 3 tipos de vegetais (1 folhoso, 1 cru e 1 cozido);  1 vez por semana: 1 salada composta com leguminosa.	Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, rúcula, repolho e outros;  Vegetais crus não folhosos: tomate, pimentão, nabo, rabanete e outros;  Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, chuchu, batata, brócolis, couve-flor, abobrinha e outros.  Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas.	Consumo livre



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

FRUTA	2 vezes por semana <i>in natura</i>	Banana, maçã, melancia, manga, pera, mamão e outros.	Inteira (maçã, banana, pera, pokan, etc.) ou porcionada (mamão, melancia, melão, abacaxi – em per capita de 1 fatia média).
ACOMPANHAMENTOS	Arroz branco ou parboilizado e feijão de caldo do tipo preto (ou marrom simples) deverão ser oferecidos diariamente.  Outras opções deverão ser oferecidas de forma adicional ao menos duas vezes por mês para variação do cardápio.	Arroz branco ou parboilizado  Feijão preto ou marrom simples.  <u>Outras opções:</u> Arroz integral.  Arroz composto: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, e outros.  Feijão tropeiro OU tutu de feijão.	Consumo livre
GUARNIÇÃO	Deve ser à base de vegetais, no mínimo: -03 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; - 02 vezes por semana para semanas com 04 e/ou 03 dias letivos; - 01 vez por semana para semanas com 01 ou 02 dias letivos.  Nos outros dias deverá ser uma guarnição mais elaborada, a base de amido.	Vegetal cozido ou refogado. Purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, tortas, empadões, farofas e outros.  Massas (lasanha, talharim, espaguete, rondeli, ravioli, nhoque, panqueca e outros), polenta, quirera, pamonha e outros.	Per capita mínimo 80 gr da preparação pronta.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

PRATO PRINCIPAL	<p>Diariamente: Um tipo composto por carnes e um tipo vegetariano:</p> <p>a) Carne bovina (corte “de primeira”): pelo menos 02 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; 01 vez por semana para semanas com menos de 5 dias; Obs.: Cortes “de segunda” e carne moída poderão ser utilizados 01 vez por semana.</p> <p>b) Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 05, 04, 03 e/ou 02 dias letivos;</p> <p>c) Peixe: 01 vez a cada 15 dias;</p> <p>d) Suínos: pelo menos 01 vez por semana.</p>	<p>Carne vermelha de 1ª, tais como: coxão mole, patinho, filé.</p> <p>Cortes de aves: Coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos.</p> <p>Pescados de boa qualidade tais como: merluza ou tilápia, pescada ou cação.</p> <p>Cortes suínos: bisteca, costela ou pernil.</p> <p>Categoria vegetariana: Almôndega de soja ou de lentilha, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê de ricota, hambúrguer de soja ou grão de bico, omelete, preparações com ovos, e outros.</p>	<p>Porcionado conforme per capita da tabela 2.</p>

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 1 vez/mês
	Bife	100 g	mínimo 4 vezes/mês
	Cubos	120 g	até 1 vez/mês



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

	Iscas	120 g	até 1 vez/mês
	Chuleta	200g	até 1 vez/mês
	Costela	200 g	até 1 vez/mês
<b>Aves</b>	Filé de peito de frango	100 g	mínimo 2 vezes/mês
	Sassami	100 g	até 2 vezes/mês
	Coxa e sobrecoxa	180 g	até 4 vezes/mês
<b>Peixes</b>	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia ou cação)	100 g	até 2 vezes/mês
<b>Suínos</b>	Bisteca	160 g	até 1 vez/mês
	Costela	180 g	até 1 vez/mês
	Pernil	100 g	até 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**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** 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.

**1.5.3** Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

**1.5.4** 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.

**1.5.5** 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.

**1.5.6** Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

**1.5.7** 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.

**1.5.8** Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

**1.5.9** 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.

**1.5.10** 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:

Rua: Mafalda Lingner Porto, 093 - Bairro: Progresso – CEP:89163-644 – Rio do Sul/SC

(47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br)

[www.ifc-riodosul.edu.br](http://www.ifc-riodosul.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**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.

**1.7** 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 extra virgem, sem conter qualquer tipo de mistura acondicionado em embalagem



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

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;

1.7.6 guardanapos de papel.

## 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.**

<b>SALGADOS ASSADOS</b>			
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL</b>
Esfiha	Queijo	100 g	7,92
	Carne bovina		
	Frango		
	Outros		
Empada	Frango	100 g	7,52
	Palmito		
	Ricota com legumes		

Rua: Mafalda Lingner Porto, 093 - Bairro: Progresso – CEP:89163-644 – Rio do Sul/SC

(47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br)

[www.ifc-riodosul.edu.br](http://www.ifc-riodosul.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

Enroladinho assado	Queijo	100 g	7,33
	Presunto e queijo		
	Legumes		
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g	3,60
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	100 g	7,74
	Requeijão		
	Brócolis		
Pastel assado	Carne bovina	100 g	8,18
	Frango e requeijão		
	Legumes e queijo (com massa integral)		
	Strogonoff de carne		
	Espinafre com ricota		
	Queijo com tomate e orégano		
Pizza brotinho/fatia	4 Queijos	150 g	7,50
	Presunto e queijo		
	Marguerita		
	Outros		
Torta salgada / Quiches - Fatia	Sabores variados	100 g	7,67
Croissant	Com e sem recheio	100 g	8,00



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**Tabela 04 - Sanduíches.**

<b>SANDUÍCHES</b>			
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL</b>
Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos	150 g	9,08
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g	7,29
Queijo quente	Pão, queijo	100 g	8,74
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne)	200 g	12,96
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (frango ou carne), tomate e alface	250 g	14,21
Sanduíche natural	Sabores diversos (compostos de 1 proteína -frango, atum, pernil, queijo – e salada)	150 g	7,33
Pão na chapa	Com manteiga	50 g	3,5
Pão com ovo	Pão com ovo e/ou queijo	120 g	4,17

**Tabela 05 - Doces.**

<b>DOCES</b>			
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL</b>
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados	20 g a 25 g	2,83
Bolos simples - Fatia	Sabores variados	100 g	4,25
Bombom	Sabores variados	15 g a 20 g	2,25
Torta doce - Fatia	Sabores variados	100 g	7,67



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**Tabela 06 - Bebidas.**

<b>BEBIDAS</b>			
<b>PRODUTOS</b>	<b>SABORES/VARIAÇÕES</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL</b>
Leite achocolatado - Garrafa	Tradicional	280 ml	6,00
Leite achocolatado - TP	Tradicional	200 ml	3,33
Água de coco - TP	Tradicional	200 ml	6,67
Água Mineral - Garrafa	Sem gás	500 ml	3,00
Água Mineral - Garrafa	Com gás	500 ml	3,25
Água Mineral - Copo	Sem gás	200 ml	1,53
Água Mineral - Copo	Com gás	200 ml	1,53
Bebida Láctea - Garrafa	Sabores diversos	280 ml	6,00
Café (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml	3,56
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml	3,85
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml	5,75
Chá - Xícara	Sabores diversos	200 ml	3,50
Iogurte - Pote	Sabores diversos	170 g	3,50
Suco de fruta natural - Copo	Sabores diversos	300 ml	6,63
Suco de polpa de fruta - Copo	Sabores diversos	300 ml	6,67

**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.

Rua: Mafalda Lingner Porto, 093 - Bairro: Progresso – CEP:89163-644 – Rio do Sul/SC

(47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br)

[www.ifc-riodosul.edu.br](http://www.ifc-riodosul.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**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, observando o preço máximo aceitável, 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 fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

**2.9** 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 Rio do Sul

**ANEXO III**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66**

[PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA]

IDENTIFICAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL			
ENDEREÇO		UF:	CEP:
TELEFONE			
EMAIL			
INFORMAÇÕES BANCÁRIAS			

Apresenta a sua proposta de preço para o **fornecimento de refeições, mediante concessão onerosa do refeitório e exploração da Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana**, incluindo serviço, mão-de-obra e fornecimento de material, conforme condições, quantidades, exigências e especificações discriminadas no Termo de Referência e demais documentos anexos a este Edital, nos seguintes termos:

Rua: Mafalda Lingner Porto, 093 - Bairro: Progresso – CEP:89163-644 – Rio do Sul/SC

(47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br)

[www.ifc-riodosul.edu.br](http://www.ifc-riodosul.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão onerosa do Refeitório e Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana	Refeição		R\$	R\$

\* 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 (60 meses). Portanto, a quantidade estimada anual de refeições pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é de 19.200 (dezenove mil e duzentas) refeições para o Campus Rio do Sul.

**PREÇO GLOBAL: R\$** \_\_\_\_\_

**PREÇO POR EXTENSO:** \_\_\_\_\_

Declara que CONSIDEROU, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS:

- a) o valor do produto;
- b) o fornecimento na forma exigida;
- c) os tributos (impostos, taxas, contribuições);
- d) fretes;
- e) seguros;
- f) os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes; e
- g) outros que incidam ou venham a incidir sobre o preço a ser ofertado.

XXXXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2023.

\_\_\_\_\_  
**Nome representante:**

**Nome da empresa:**

**CNPJ:**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

#### **ANEXO IV**

**MODELO DECLARAÇÃO DE VISTORIA/ NÃO VISTORIA**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO n.º 23353.003477/2022-66**

***(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO E INDIVIDUAL PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA)***

#### **DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

DECLARO, PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022 – UASG 158125, QUE A EMPRESA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), INSCRITA NO CNPJ/MF SOB Nº (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), SEDIADA NA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), REPRESENTADA PELO SR. (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), VISTORIOU AS ÁREAS DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL ONDE SERÃO EXECUTADOS OS SERVIÇOS, PARA TOMAR PLENO CONHECIMENTO DE SUAS INSTALAÇÕES E DAS DIFICULDADES QUE OS SERVIÇOS POSSAM APRESENTAR NO FUTURO.

(XXXXXXXXXXXXXXXXXX), EM (XX) DE (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) DE (XXXX)

---

SERVIDOR DO ÓRGÃO

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)  
EM (XX) DE (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) DE 2022.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

### **DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA**

DECLARO QUE A EMPRESA XXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXX, OPTOU POR NÃO VISTORiar OS LOCAIS DO IFC *CAMPUS* RIO DO SUL PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS QUE É OBJETO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022 – 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 20xx



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**ANEXO V**  
**MODELO DE ORDEM DE SERVIÇOS**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66**

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	Qtidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Estimado
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão onerosa do Refeitório e Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana.				
Total					

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS (Conforme IMR)	

Rua: Mafalda Lingner Porto, 093 - Bairro: Progresso – CEP:89163-644 – Rio do Sul/SC  
(47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br)

[www.ifc-riodosul.edu.br](http://www.ifc-riodosul.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

--	--

**DEMAIS DETALHAMENTOS**

--

**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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

## ANEXO VI

**DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES À PROPOSTA**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66**

**Objeto: Contratação de serviço de fornecimento de refeições, mediante concessão onerosa do refeitório e exploração da Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana.**

..... (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 C.P.F  
nº ....., para fins do disposto no **item 9.11.13.1 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 Rio do Sul;
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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

Local/Estado, XX de XXXXXXXX de 2023.

.....  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome: XXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXXX

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente contendo o número de CNPJ, endereço e telefone comercial.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

## ANEXO VII

### INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66

#### 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 n.º 152/2022** 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.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

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.

<b>INDICADOR 2 - Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
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	

<b>INDICADOR 3 – Higienização do Ambiente;</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Finalidade	Mensurar o nível de higienização do ambiente onde está sendo servida a alimentação de alunos e servidores. (Ex: Mesas, pisos, talheres ou utensílios)



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

	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 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 4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
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	



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

<b>INDICADOR 5 - QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	
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	
<b>PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>		
<b>LIMPEZA E CONSERVAÇÃO</b>		
Órgão/Unidade:		
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		
<b>Descrição</b>	<b>Serviços/Procedimentos/Especificações</b>	<b>Grau de Satisfação</b>
<b>Higiene e Comportamento</b>		
Uniformes	Os manipuladores de alimentos encontram-se	



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

	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	
<b>Qualidade no Atendimento</b>		
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	
<b>Qualidade das Refeições</b>		
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.	
<b>Qualidade da Cozinha</b>		
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	



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

	fiscalização do IFC.			
Qualidade dos alimentos	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência e sabor satisfatórios.			
<b>Horário de Atendimento</b>				
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.				
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 (**)				



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

(\*\*) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 20.  $[(O+B) \times 20]$

### 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. CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Pontualidade no fornecimento das	Sem ocorrências	20	



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

<b>refeições</b>	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	
<b>2 – Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;</b>	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	
<b>3 – Higienização do Ambiente;</b>	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
<b>4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;</b>	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
<b>5 – Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário)</b>	Conforme resultado da pesquisa	0 - 20	
<b>Pontuação Total do Serviço</b>			

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**ANEXO VIII**  
**TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66**

Contrato nº \_\_\_\_\_

**Objeto: Contratação de serviço de fornecimento de refeições, mediante concessão onerosa do refeitório e exploração da Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana.**

Por meio deste instrumento, a ..... nomeia e constitui seu(sua) preposto(a) o(a) Sr.(a) ...(nome do preposto)..., carteira de identidade n.º....., expedida pela ....., inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o n.º ....., com endereço na ....., para exercer a representação legal junto ao Instituto Federal Catarinense Campus Rio do Sul, 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 em todos os demais atos que se relacionem específica desta nomeação, que é a condução do contrato acima identificado.

Telefone preposto: (.....) .....

E-mail Preposto: .....

XXX, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
(Qualidade do representante legal – sócio-gerente, diretor, procurador...)

\_\_\_\_\_  
(Nome do Preposto)  
(CPF do Preposto)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**ANEXO IX - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66**

**CONTRATO Nº xxx/xxxx**

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XXX/20XX, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL E A EMPRESA XXXXX PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA DO REFEITÓRIO E EXPLORAÇÃO DA CANTINA DO IFC CAMPUS RIO DO SUL - UNIDADE URBANA.**

O **Instituto Federal Catarinense Campus XXXX**, ente autárquico, com sede na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrito(a) no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxx, 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 7.983, de 8 de abril de 2013, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, bem como da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 45/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

## **1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1.** O objeto do presente instrumento é a **Contratação de serviço de fornecimento de refeições, mediante concessão onerosa do refeitório e exploração da Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana**, que será prestado nas condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos técnicos que se encontram anexos ao Edital.

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



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

vencedora, independentemente de transcrição.

**1.3. Objeto da contratação:**

Grupo	Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
-	01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão onerosa do Refeitório e Cantina do IFC Campus Rio do Sul - Unidade Urbana	Refeição	xx	R\$ xx	R\$ xxxx

**1.4.** O Objeto desta contratação deverá ser executado nas dependências do Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul.

**1.5.** Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão e seus anexos, identificado no preâmbulo acima, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

**2.1.** O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de 01/08/2023 e encerramento em 31/07/2024.

**2.1.1.** A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, em razão de o objeto estar contemplado na meta XXXX, do Programa XXXXX, do Plano Plurianual YYYY, conforme art. 57, I da Lei de Licitações.

**2.2.** A execução dos serviços será iniciada mediante Ordem de Serviço, cujas etapas observarão o cronograma fixado no Termo de Referência.

**2.2.1.** O prazo de execução deste contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir do marco supra referido; podendo ser prorrogado por interesse da Cedente até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

## **3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

**3.1.** O valor total da contratação é de R\$ XXXXXX (XXX)

**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, bem como taxas de licenciamento, 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.



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

#### **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 20xx, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 158458

Fonte: 81.00.00.00

Programa de Trabalho: L20RLP0100N

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.41

**4.2.** No(s) exercício(s) seguinte(s), 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 DAS TAXAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

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

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

**5.2.1.** Taxa mensal de ocupação do espaço: será no valor de R\$ XXXX ( XXXX ), conforme Laudo de Avaliação para determinação do valor locatício de mercado.

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

**5.2.3.** Taxa anual de recolhimento de lixo: será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à Contratada.

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

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

**5.2.6.** Em caso de prorrogação do contrato, após 12 (doze) meses de vigência, a Taxa mensal de ocupação do espaço, será reajustada tomando como base o índice IGP-M/FGV 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.

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



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

**5.3.** A Contratada deverá pagar mensal e separadamente todas as despesas, incluindo os impostos, gás de cozinha (se fornecido pela CEDENTE), água e luz, conforme leitura dos medidores individualizados, constantes do espaço a ser concedido.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO**

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

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO.**

**7.1.** As regras acerca do reajustamento de preços em sentido amplo do valor contratual (reajuste em sentido estrito e/ou repactuação) são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**8.1.** A CONTRATADA prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados ainda os seguintes requisitos:

**8.1.1.** A garantia deverá seguir as determinações previstas no **Tópico 20 do Termo de Referência**.

**8.2.** Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

## **9. CLÁUSULA NONA – MODELO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

**9.1.** O modelo de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA – PRIMEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

**11.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA – SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA – TERCEIRA – RESCISÃO**

**13.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

**13.1.1.** 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;

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

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

**13.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

**13.4.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**13.4.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**13.4.3.** Indenizações e multas.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA - QUARTA – VEDAÇÕES**

**14.1.** É vedado à CONTRATADA:

**14.1.1.** caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

**14.1.2.** interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA - QUINTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DAS ALTERAÇÕES**

**15.1.** 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.

**15.2.** A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência não poderá ser reduzida em favor do contratado em decorrência de aditamentos que modifiquem a planilha orçamentária.

**15.3.** Na hipótese de celebração de aditivos contratuais para a inclusão de novos serviços, o preço desses



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

serviços será calculado considerando o custo de referência especificada no orçamento-base da licitação, subtraindo desse preço de referência a diferença percentual entre o valor do orçamento-base e o valor global do contrato obtido na licitação, com vistas a garantir o equilíbrio econômico-financeiro do contrato e a manutenção do percentual de desconto ofertado pelo contratado, em atendimento ao art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e aos arts. 14 e 15 do Decreto nº 7.983/2013.

**15.4.** O contrato será realizado por execução indireta, sob o regime de empreitada por preço global.

**15.5.** A assinatura do presente Contrato implica a concordância da Contratada com a adequação de todos os projetos anexos ao instrumento convocatório a que se vincula este ajuste, a qual aquiesce que eventuais alegações de falhas ou omissões em qualquer das peças, orçamentos, plantas, especificações, memoriais e estudos técnicos preliminares dos projetos não poderão ultrapassar, no seu conjunto, a dez por cento do valor total do futuro contrato, nos termos do art. 13, II, do Decreto nº 7.983/2013.

**15.6.** 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.

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA - SEXTA – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**16.1.** 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.

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA - SETIMA – DOS CASOS OMISSOS**

**17.1.** 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 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.

## **18. CLÁUSULA DÉCIMA - OITAVA – PUBLICAÇÃO**

**18.1.** 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.

## **19. CLÁUSULA DÉCIMA - NONA – FORO**

**19.1.** É eleito o Foro da Comarca de XXXXX/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



**Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul**

igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

**XXXXX/SC, xx de xxxxxx de 20xx.**

---

CONTRATANTE

---

CONTRATADA

---

TESTEMUNHA

---

TESTEMUNHA



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul

ANEXO X  
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS  
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS RIO DO SUL  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23353.003477/2022-66

Todos os equipamentos, mobiliários e materiais adquiridos para o Refeitório serão repassados à Cessionária para uso, devendo esta receber e conferir o estado de cada objeto ou equipamento e se responsabilizar pelo zelo e cuidado até o final do Contrato. Ao final do Contrato a Cessionária será obrigada a entregar todo o espaço físico e inventário de bens nas mesmas condições e quantidades recebidas.

A relação de bens disponíveis à Cessionária não é definitiva, devendo a Cessionária dispor de todos os demais equipamentos e utensílios necessários às atividades a serem desenvolvidas que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

A relação de materiais e equipamentos a serem disponibilizados é apresentada nas Tabelas abaixo, conforme cada campus contratante.

Tabela 1 - Relação de materiais e equipamentos do Refeitório.

Localização do bem	Unidade Responsável	Código de Material	Tombamento	Descrição
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000115	2011006782	EXAUSTOR INDUSTRIAL 30CM CZ VENTISOL NF. 2424. No. 12369
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5206000000001	2013008089	TELEFONE COM FIO NF.5558. No. 19491
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5248000000009	2014011629	CARRO CHASSI EM ACO CAP.150 RODIZIOS GIRATORIO MARCA-GRUNOX NF.08. No. 20667
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	52120000000057	2014011709	CAFETEIRA CAPACIDADE 10 LITROS NF.2804. No. 20771
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000005	2014011713	REFRIGERADOR DOMESTICO 1 PORTA 342LTS NF.522. No. 20775
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000014	2014012018	FORNO ELETRICO COM CAPACIDADE PARA 45 LITRO NF.4943. No. 20531



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul**

RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	521200000006	2014012022	FORNO MICROONDAS INOX 38 LITROS NF.4888. No. 20527
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000310	2014012036	ESTANTE GRADEADA INOX NF.460. No. 20512
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000310	2014012048	ESTANTE GRADEADA INOX NF.460. No. 20511
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000639	2017012082	ARMARIO COM VENEZIANA DE ALUMINIO NF. 112 (CANTINA). No. 13242
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000495	2017012131	ARMARIO GUARDA VOLUMES No. 20627
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000279	2017013352	CAIXA TERMICA THERMOBOX EN. 80 AZUL C/TAMPA NF. 621399. No. 25793
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000279	2017013353	CAIXA TERMICA THERMOBOX EN. 80 AZUL C/TAMPA NF. 621399. No. 25794
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5235000000162	2019003066	MICROCOMPUTADOR ALL IN ONE OMNI PRO 110 HP NF.008458.No. 12260
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000302	2019013361	MESA DE BUFFET, GELOPAR, REFRIGERADA, 1,90
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000410	2021000567	CADEIRA GIRATORIA AZUL COM APOIO DE BRACO
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5242000000410	2021000568	CADEIRA GIRATORIA AZUL COM APOIO DE BRACO
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000002	2021002683	AR CONDICIONADO SPLIT ELGIN 12.000 BTUS INVERTER
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORIO	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000002	2021002684	AR CONDICIONADO SPLIT ELGIN 12.000 BTUS INVERTER
RSL 239 - UNIDADE URBANA - TERREO - COZINHA/REFEITORI	RIO DO SUL - DIRECAO DE ADMIN E PLANEJAMENTO	5212000000164	2014010310	MAQUINA DE LAVAR LOUCA INDUSTRIAL MODELO LG NF.044. No. 23131