

## **PREGÃO ELETRÔNICO** **005/2024**

### **CONTRATANTE (UASG)**

Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau (158125)

### **DADOS PARA CONTATO**

E-mail: [compras.blumenau@ifc.edu.br](mailto:compras.blumenau@ifc.edu.br)

Telefone: (47) 3702-1700

### **OBJETO**

Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete.

### **VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO**

R\$ 1.387.830,40 (um milhão, trezentos e oitenta e sete mil, oitocentos e trinta reais e quarenta centavos)

### **DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

Dia **27/02/2024** às **09h** (horário de Brasília)

### **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

Menor preço global

### **MODO DE DISPUTA:**

Aberto

### **PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS** **NÃO**



Baixe o APP Compras.gov.br  
e apresente sua proposta!



## Sumário

1 DO OBJETO.....	3
2 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	6
4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	8
5 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	9
6 DA FASE DE JULGAMENTO.....	12
7 DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	14
8 DOS RECURSOS.....	17
9 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	18
10 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	21
11 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	21



## EDITAL

### **INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU**

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024**

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

Torna-se público que o Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, por meio da Coordenação de Compras, Licitações e Contratos, sediado na Rua Bernardino José Oliveira, 81, Badenfurt, CEP 89.070-270 – Blumenau/SC, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

#### **1 DO OBJETO**

- 1.1 O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2 A licitação será realizada em um único item.

#### **2 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

- 2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).
- 2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da



licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

- 2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.6 Não poderão disputar esta licitação:
  - 2.6.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 2.6.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
  - 2.6.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
  - 2.6.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
  - 2.6.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
  - 2.6.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
  - 2.6.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por



exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

- 2.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.7 O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10 O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 2.12 A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.



### 3 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.3.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta, vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 3.3.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
- 3.3.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);
- 3.3.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, 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](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).
- 3.5.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;





- 3.5.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.10.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.10.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.11.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.11.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.



- 3.13 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.14 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

#### 4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1 Valor unitário e total do item;
- 4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4 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.
- 4.5 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.
- 4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 4.8 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 o objeto licitado 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.
- 4.8.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.





- 4.8.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.9 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.

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

- 5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8 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 1% (um por cento).
- 5.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.



- 5.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1 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.
- 5.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no [sítio eletrônico](#) utilizado para divulgação.
- 5.17 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18 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 Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

- 5.18.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
  - 5.18.2 A melhor classificada nos termos do subitem 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.
  - 5.18.3 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.
  - 5.18.4 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.
- 5.19 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.
- 5.19.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
    - 5.19.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
    - 5.19.1.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
    - 5.19.1.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
    - 5.19.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
  - 5.19.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:



- 5.19.2.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.19.2.2 Empresas brasileiras;
- 5.19.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.19.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.20 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.20.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.20.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.20.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 6 DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que



impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 6.1.1 SICAF;
  - 6.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
  - 6.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 6.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))
- 6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
  - 6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
  - 6.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste edital e com o disposto a seguir:
- 6.4.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 6.5 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:



- 6.6.1 Contiver vícios insanáveis;
  - 6.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 6.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 6.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 6.6.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
    - 6.7.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
    - 6.7.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.10 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

## 7 DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.





- 7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 15% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 7.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.7 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 7.8 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.9 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta, vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.10 Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.



- 7.10.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivo, a ser agendado pelo telefone (47) 3702-1700 ou pelos e-mails [dap.blumenau@ifc.edu.br](mailto:dap.blumenau@ifc.edu.br) ou [infraestrutura.blumenau@ifc.edu.br](mailto:infraestrutura.blumenau@ifc.edu.br), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 7.10.2 Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 7.11 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.11.1 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 ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).
- 7.12 É de responsabilidade do licitante 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).
- 7.12.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).
- 7.13 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.13.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.14 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.14.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.15 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):



- 7.15.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.15.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.16 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.17 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.13.1.
- 7.18 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.19 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

## 8 DOS RECURSOS

- 8.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 8.3.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.



- 8.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.gov.br/pncp](http://www.gov.br/pncp).

## 9 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4 Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;



- 9.1.3.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
  - 9.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
  - 9.1.5 Fraudar a licitação
  - 9.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
    - 9.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
    - 9.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 9.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
  - 9.1.8 Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 9.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1 Advertência;
  - 9.2.2 Multa;
  - 9.2.3 Impedimento de licitar e contratar e;
  - 9.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 9.3.2 As peculiaridades do caso concreto;
  - 9.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 9.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - 9.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.



- 9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 9.4.2 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 9.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 9.10 A apuração de responsabilidade, relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.





- 9.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## 10 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [compras.blumenau@ifc.edu.br](mailto:compras.blumenau@ifc.edu.br)
- 10.3.1 Caberá à licitante a confirmação do recebimento do e-mail por parte da Administração, ou seja, a Administração não se responsabilizará por quaisquer bloqueios por spam, firewall ou outros que impeçam o recebimento dos pedidos de esclarecimento ou impugnações.
- 10.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 11 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2 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.



- 11.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 11.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5 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.
- 11.6 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.
- 11.7 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.
- 11.8 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.
- 11.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2024/pregoes-eletronicos-2024/pregao-eletronico-n-5-2024-contratacao-de-servicos-de-alimentacao-coletiva-campus-blumenau/>
- 11.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 11.11.1 Anexo I – Termo de Referência;
- 11.11.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 11.11.2 Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;
- 11.11.3 ANEXO III – Detalhamento do Cardápio;
- 11.11.4 ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços;
- 11.11.5 ANEXO V – Modelo de Atestado de Vistoria;
- 11.11.6 ANEXO VI – Modelo de Ordem de Serviços;
- 11.11.7 ANEXO VII – Modelo de Declarações Complementares à Proposta;



- 11.11.8 ANEXO VIII – IMR – Instrumento de Medição de Resultados;
- 11.11.9 ANEXO IX – Modelo Nomeação do Preposto;
- 11.11.10 ANEXO X – Relação de Equipamentos pertencentes ao Refeitório;
- 11.11.11 ANEXO XI – Modelo Listagem de alunos a ser fornecido a empresa contratada;
- 11.11.12 Anexo XII – Checklist Habilitação.

Blumenau, 07 de fevereiro de 2024.

**Adelir Fernando Luiz**  
Diretor-Geral  
Portaria nº 161/2024 de 26/01/2024, D.O.U. de 29/01/2024

# Termo de Referência 11/2024

## Informações Básicas

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
11/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	MARCELO LAUS AURELIO	07/02/2024 14:32 (v 4.1)
<b>Status</b>	PUBLICADO		

## Outras informações

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	90292/2024	23473000102202440

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão onerosa do Refeitório do IFC Campus Blumenau.	15210	Unidade	97460	R\$ 14,24	R\$ 1.387.830,40

1.2 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4 O serviço é enquadrado como continuado, conforme justificativa constante no item 4.12 do Estudo Técnico Preliminar;

1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. Fundamentação da contratação

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2024;
- II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;
- III) Id do item no PCA: 1001;
- IV) Classe/Grupo: 632;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158125-90292/2023;

### 3. Descrição da solução

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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

### 4. Requisitos da contratação

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

##### Sustentabilidade:

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 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.

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

4.1.2.1 Vazamentos nas torneiras.

4.1.2.2 Vazamentos de gás.

4.1.2.3 Lâmpadas queimadas ou piscando.

4.1.2.4 Tomadas com defeito.

4.1.2.5 Fios desencapados.

4.1.2.6 Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

4.1.3 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.

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

4.1.5 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.

4.1.6 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.

4.1.7 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.

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

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

4.1.8.2 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.

4.1.8.3 Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.

4.1.8.4 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.

4.1.8.5 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.

4.1.8.6 Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.

4.1.8.7 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.

4.1.8.8 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.

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

4.1.8.10 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.

4.1.8.11 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.

4.1.9 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.

4.1.10 Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.1.11 Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

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

### **Subcontratação**

4.2 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.3 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.4 Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

4.5 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.6 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

### **Vistoria**

4.7 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 9 horas às 16 horas, conforme orientações do item 7.10 do Edital.

4.8 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

4.10 Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo do Anexo V deste Edital.

4.11 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## **5. Modelo de execução do objeto**

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**



**Condições de Execução**

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias da assinatura do contrato, com previsão de início na data de 01/04/2024;

5.1.1.1 O prazo de início poderá ser alterado em comum acordo entre as partes;

5.1.1.2 Esse prazo deverá ser utilizado pela Contratada para a verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início da execução dos serviços.

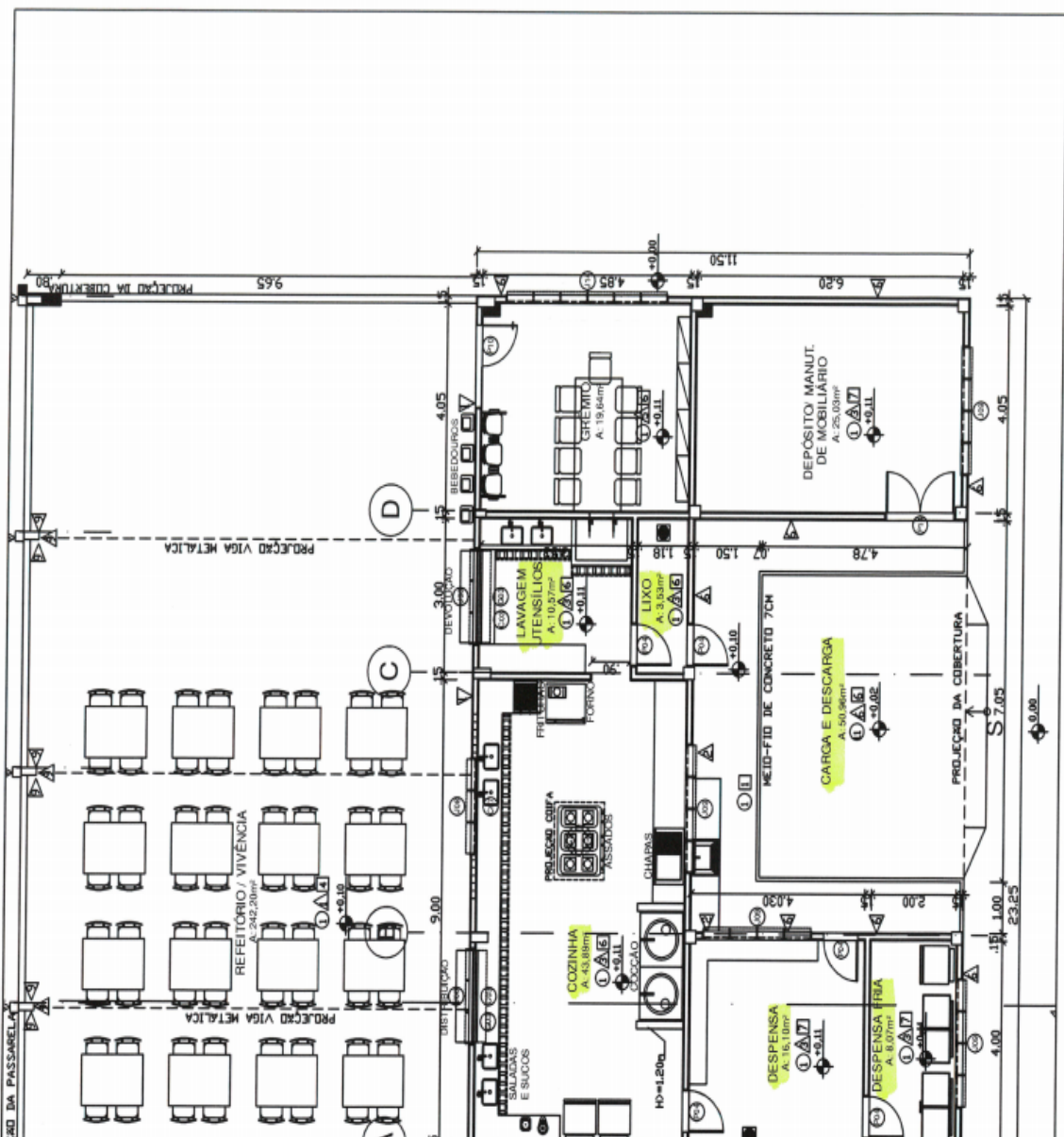
5.1.2 Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho estão discriminadas no item 6 dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência;

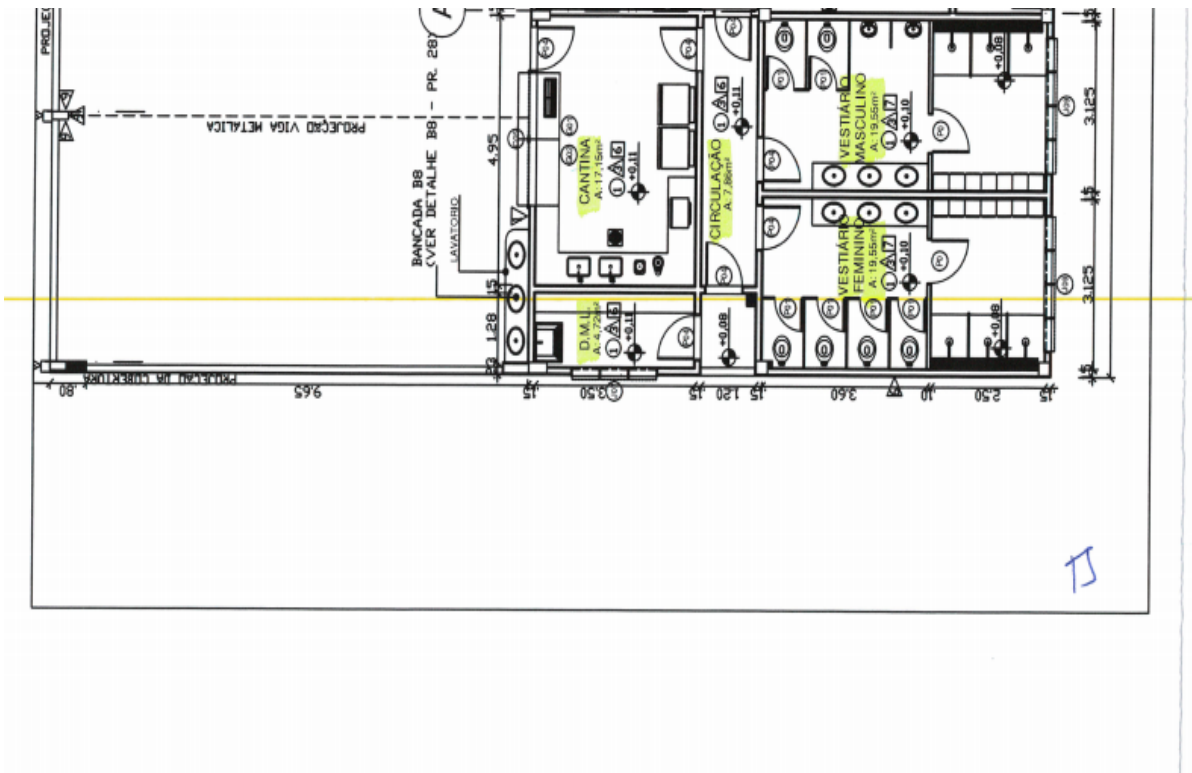
5.1.3 Cronograma de realização dos serviços estão discriminados no item 6 dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência;

**Local e horário da prestação dos serviços**

5.2 Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, Blumenau/SC, CEP 89.070-270;

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





5.4  
Os  
serviço

**Rotinas a serem cumpridas**

5.5 A execução contratual observará as rotinas discriminadas no item 6 dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

**Materiais a serem disponibilizados**

5.6 A Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução do objeto, além dos itens discriminados no Anexo X, promovendo sua substituição quando necessário.

5.6.1 O Refeitório, objeto desta cessão onerosa, está equipado com completa relação de equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do Campus contratante, 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.

**Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

5.7 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.8 Prestador de serviço atual: Mãos Peruanas Restaurante, Lanchonete e Eventos LTDA, CNPJ nº 15.340.396/0001-93;

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

5.10 Seguem as quantidades estimadas de possíveis usuários (alunos e servidores) para o ano de 2024:

**Tabela 1 – Público Total Estimado**

CATEGORIAS	2024
Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral)	443
Estudantes de outras modalidades como técnico subsequente, graduações e pós-graduações	320
Servidores (efetivos e terceirizados)	120

PÚBLICO TOTAL ESTIMADO	883
------------------------	-----

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

**Tabela 2 – Histórico da média de refeições**

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

5.12 O campus atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.

5.13 Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Nas terças e quintas-feiras no período vespertino não haverá aula, e assim, o ensino médio integrado não tem aula neste período.

5.14 Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os campi, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

5.15 Para fins de dimensionamento da proposta e com base nos dados dos atuais contratos de cessão de uso e fornecimento de refeições, apesar do elevado número de matrículas para o campus contratante, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam em torno de 140 refeições nas segundas, quartas e sextas-feiras e 80 refeições nas terças e quintas-feiras, referentes ao almoço. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service.

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

5.17 Os Custos Relativos à locação mensal e depreciação patrimonial proporcional seguem abaixo:

**Tabela 3 – Custos mensais de aluguel e depreciação**

Mês/Período/Situação	Aluguel (Mensal)	Depreciação (Custo mensal)	Custo Total (Mensal)
Normal	R\$ 2.160,00	R\$ 348,60	R\$ 2.508,60
Recesso (Julho, Dezembro e Janeiro)	R\$ 1.080,00	R\$ 348,60	R\$ 1.428,60
Greves / Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito	Reduzir-se-á a parcela proporcional do "Aluguel Mensal" do efetivo dia útil em que não houver expediente (D por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo. CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)		

5.18 O pagamento das taxas de energia elétrica, água e depreciação deverá ser realizado até o 20º dia do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pelo Campus. O valor de Energia Elétrica será calculado proporcionalmente ao total da fatura do Contratante conforme a seguinte equação: Valor total da fatura (em R\$) / Consumo total faturado (em kWh) x Consumo total do refeitório (em kWh).

5.19 Em relação ao custo da água, a cessionária pagará o valor equivalente a uma taxa básica de fatura de água no Município de cada campi.

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

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

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

5.23 As aferições de consumo de energia elétrica serão realizadas por medidores pertencentes ao campus, já instalados na estrutura local.

5.24 Do subsídio à alimentação

5.24.1 Em relação ao planejamento orçamentário de 2024 do campus, pretende-se custear, a título de subsídio:

5.24.1.1 As quantidades de refeições referem-se ao montante estimado de refeições em que a administração pretende custear a título de subsídio para o período inicial do contrato (12 meses). Portanto, a quantidade estimada anual de refeições pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é de 6600 (seis mil e seiscentas) refeições para o Campus Blumenau.

5.24.1.1.1 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Ademais, o subsídio poderá ser parcial de acordo com o planejamento e situação orçamentária do campus. Assim, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à Contratada.

5.24.2 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.

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

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

#### **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.25 Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### **Preposto**

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto 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.

6.7.1 O preposto da Contratada deverá comparecer mensalmente nas dependências do Instituto Federal Catarinense, ou em menor periodicidade, caso a Administração julgue necessário.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

#### **Fiscalização**

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

#### **Fiscalização Técnica**

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#) e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

#### **Fiscalização Administrativa**

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

#### **Gestor do Contrato**

6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VIII para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. No prazo de até 02 (dois) 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.

#### Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;



- 7.9.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
- 7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.9.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades
- 7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- 7.11.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 7.11.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.11.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.14 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **Liquidação**

- 7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).
- 7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.17.1. o prazo de validade;

- 7.17.2. a data da emissão;
- 7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.17.5. o valor a pagar; e
- 7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. 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. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.24. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

7.25. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (índice de preços ao consumidor amplo) de correção monetária, considerando-se que este é o índice oficial da inflação de produtos utilizado pelo Governo Federal.

### **Forma de pagamento**

7.27. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.29. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.29.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.30. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

### **Cessão de crédito**

7.31 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.32 As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.33 A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.34 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.35 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

7.36 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

#### Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será a empreitada por preço unitário, conforme justificado nos Estudos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.12 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.13 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.16 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.17 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.20 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.21 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.22 Balanço patrimonial e demonstração de resultado de exercício (DRE), já exigíveis e apresentados na forma da lei, dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.22.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.22.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.22.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.22.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital – ECD ao Sped.

8.23 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

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

8.23.1.1 Por fotocópia das constantes no Livro Diário, com a indicação da numeração das páginas do Livro, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou,

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

8.23.2 O Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) deverão estar assinados pelo titular ou representante legal da entidade e por contador ou por outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

8.24 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

## Qualificação Técnica

8.25 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.25.1 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo do Anexo VII deste Edital.

8.26 O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

8.27 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

8.28 Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

8.28.1 Para o profissional de Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

8.29 Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

8.30 A jurisprudência do TCU entende ser indevida a exigência de vínculo empregatício, para fins de comprovação da responsabilidade técnica pelo acompanhamento do serviço (capacidade técnico-profissional);

8.31 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.32 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.32.1 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) em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame; devendo referir-se a período não inferior a 1 (um) ano;

8.32.2 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. O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 100 (cem) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.

8.32.3 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.32.4 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.33 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, notas fiscais emitidas, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, dentre outros documentos.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.387.830,40

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.387.830,40 (um milhão, trezentos e oitenta e sete mil, oitocentos e trinta reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 26422/152254;
- II) Fonte de Recursos: 100000000;
- III) Programa de Trabalho: 170772,
- IV) Elemento de Despesa: 33.90.39-41;
- V) Plano Interno: L20RLP0100N;

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## 11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

### **MARCELO LAUS AURELIO**

Coordenador de Compras, Licitações e Contratos



*Assinou eletronicamente em 07/02/2024 às 14:31:41.*

### **JORGE DA CUNHA DUTRA**

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Termo de Referência.

### **ALDELIR FERNANDO LUIZ**

Autoridade competente

### **SIMONE VOLTOLINI OLCZYK**

Diretora de Administração e Planejamento



# Estudo Técnico Preliminar 12/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23473000102202440

## 2. Descrição da necessidade

2.1 A contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete justifica-se pelos motivos elencados a seguir:

2.1.1 A Lei 11.947/2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Além disso, o Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil são uníssomos quanto à afirmação de que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

2.1.2 A Lei de Diretrizes da Educação Nacional, LDB 9394/96 nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Visando atender o que preconiza a Legislação de Educação e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, o Benefício Alimentação tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar.

2.1.3 Constatando-se essa demanda, foi construído um refeitório com cantina nas dependências do Campus Blumenau. Cabe mencionar também que o campus Blumenau não possui em seu corpo técnico de servidores cozinheiros ou cargos que possuam habilitação para manipulação ou produção de alimentos e refeições para os usuários diários, bem como não há nenhuma previsão de contratação, principalmente por estes cargos estarem extintos junto ao governo federal. Também não há previsão orçamentária do campus para contratação de trabalhadores terceirizados e insumos para a produção de alimentos, pois tal medida poderia inviabilizar o funcionamento da Instituição pelos altos custos envolvidos.

2.1.4 Dessa forma, e de acordo com a realidade da Instituição e da comunidade acadêmica, que procuramos retratar mais abaixo, justifica-se a necessidade de contratação do serviço de alimentação para que se possa atender às diretrizes estipuladas na legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), principalmente, do direito à alimentação escolar, visando à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica.

2.1.5 O campus Blumenau oferece cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos com aulas em dias úteis. De acordo com a estrutura de cada curso, podem haver aulas em período integral (matutino e vespertino), o que exige a permanência dos alunos na instituição nos referidos turnos, como é o caso dos Cursos de Ensino Médio Técnico e as graduações de Engenharia Elétrica e Bacharelado em Ciência da Computação. Outros são ofertados no período noturno e têm como público, em grande parte, trabalhadores que se deslocam ao campus logo após seu turno de trabalho.

2.1.6 No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distantes do campus, em zonas rurais ou em outras cidades da região, o que dificulta ou até mesmo impossibilita o deslocamento até suas residências no intervalo entre as aulas da manhã e as aulas da tarde, seja por questões financeiras ou de tempo de deslocamento.

2.1.7 Muitos alunos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário, e as dificuldades para superar esses custos de alimentação e transporte podem levar a evasão escolar.

2.1.8 Destaca-se que a comunidade escolar do IFC têm previsão de contar com 800 (oitocentos) alunos, além dos servidores, docentes e técnico-administrativo. Atualmente o campus possui em torno de 100 (cem) servidores em atividade, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.

2.1.9 Associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva e eficaz, que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência estudantil, a fim de atender às necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribui para o melhor desempenho e formação do discente, bem como, diminui a evasão acadêmica.

2.1.10 O ressarcimento ao erário de todas as despesas concernentes ao consumo de água e energia elétrica e a realização



de manutenção preventiva e reparadora nos equipamentos e instalações também será obrigatório à contratada.

2.1.11 A Administração proporcionará ganhos de eficiência, por intermédio da busca de soluções que contribuam indiretamente para o aumento do desempenho do órgão, garantindo um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e discentes desta Instituição de Ensino.

2.1.12 Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso do referido espaço e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições aos discentes, bem como a toda comunidade acadêmica do campus Blumenau.

2.2 O valor do aluguel do espaço foi definido pela empresa MULTIAVALIAÇÃO TECNOLOGIA EM AVALIAÇÕES E SERVIÇOS LTDA, CNPJ 28.781.327/0001-67, conforme laudo entregue em 03/01/2024, contratado através da Dispensa de Licitação 267/2023, processo administrativo 23473.002821/2023-14, que será acostado neste processo.

2.2.1 O valor ficou definido em R\$ 2.160,00 (dois mil, cento e sessenta reais) por mês;

2.2.2 O reajuste do aluguel será pelo índice IPCA (índice de preços ao consumidor amplo), considerando-se que este é o índice oficial da inflação de produtos utilizado pelo Governo Federal;

2.2.3 A escolha do índice acima se baseia no art. 18 da Lei 8.245/1991, que versa o seguinte:

2.2.3.1 Art. 18 É lícito às partes fixar, de comum acordo, novo valor para o aluguel, bem como inserir ou modificar cláusula de reajuste.

2.2.4 O histórico dos índices IPCA e IGP-M, que por vezes é utilizado para reajustes de aluguel, fundamentam a escolha do IPCA, que se mostrou mais estável, ao contrário do IGP-M, que sofre pressão do setor imobiliário. A tabela abaixo mostra este histórico nos últimos 3 anos:

Tabela 1 – histórico de índices

Período	IPCA	IGP-M
Dezembro de 2021	10,06%	17,78%
Dezembro de 2022	5,79%	5,45%
Dezembro de 2023	4,62%	-3,18%

Fontes: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/precos-e-custos/9256-indice-nacional-de-precos-ao-consumidor-amplo.html?=&t=series-historicas> e [https://portalibre.fgv.br/system/files/2024-01/igp-m\\_fgv\\_complemento\\_jan24.xls](https://portalibre.fgv.br/system/files/2024-01/igp-m_fgv_complemento_jan24.xls)

2.2.5 Ressalte-se ainda que, o ressarcimento ao erário do valor da locação decorre de imposição legal, não sendo o objetivo principal da licitação, considerando que, quanto mais baixo o valor do aluguel, menor será o valor unitário das refeições que serão servidas aos discentes.

2.3 A participação de sociedades cooperativas fica vedada, considerando a natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, havendo a necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

2.4 Os serviços de fornecimento de alimentação são essenciais para a manutenção de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, devendo ser realizado continuamente.

2.5 Os serviços de fornecimento de alimentação são serviços auxiliares necessários à Administração, que por sua vez não dispõe de servidores que possam desempenhar essas funções, posto que os cargos com essas atribuições foram extintos pelo Decreto 4.547/02, e tem amparo no artigo 32 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, sendo necessária a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços. E, ainda, atende o disposto no Decreto 9.507/2018.

2.6 Por sua vez, os Art. 1º e 3º do Decreto nº 9.507, de 21/09/2018, instituíram a seguinte norma:

2.6.1 “Art. 1º Este Decreto dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços:

IV – que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.”

2.7 Corroborando a informação acima, o inc. I, art. 1º da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, inclui o serviço de alimentação como sendo preferencialmente objeto de execução indireta.

2.8 Conforme a regulamentação legal acima, os cargos extintos são passivos de serem objeto de execução indireta, não incidindo

o disposto no artigo 3º, §1º, do Decreto nº 9.507/2018. Não existe mais os cargos de cozinheiro e ajudante de cozinha no âmbito do IFC.

2.9 Outro fator preponderante, referente à contratada que presta os serviços atualmente, por meio do contrato 6/2023, Mãos Peruanas Restaurante, Lanchonete e Eventos LTDA, CNPJ/MF nº 15.340.396/0001-93, não vem cumprindo com o pactuado no contrato, fragilizando a certeza de continuidade na prestação dos serviços até o prazo final do contrato, que se encerra em 30/07/2025.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção-Geral	Adelir Fernando Luiz
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Jorge da Cunha Dutra

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Trata-se de pregão eletrônico para a contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete, conforme quadro a seguir:

Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão onerosa do Refeitório do IFC Campus Blumenau.	15210	Unidade	97460	R\$ 14,24	R\$ 1.387.830,40

4.2 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, considerando o disposto nos itens 6 e 7, pressupondo-se a confecção de um termo de referência de boa qualidade, a estimativa com adequado nível de precisão das quantidades de refeições torna-se imprevisível, conforme histórico do contrato anterior, visto que nem sempre a quantidade diária de refeições servidas seguem um padrão, o que justifica o regime de execução adotado.

4.3 Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias da emissão da Ordem de Serviço, conforme modelo de Anexo do Edital, com previsão de início na data de 01/04/2024;

4.3.1 Esse prazo deverá ser utilizado pela Contratada para a verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início da execução dos serviços.

4.4 A prestação dos serviços deverão ser efetuadas no campus Blumenau, em dia útil, durante o horário definido pela Administração, no endereço especificado. Excepcionalmente poderá ser necessária a realização de serviços em dias e horários diversos, caso em que a Contratada será comunicada oficialmente pela Administração, com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

4.5 A contratação para a prestação dos serviços será formalizada por intermédio de instrumento contratual, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.7 De acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência.

4.8 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto ou mesmo das atividades descritas no art. 9º da Instrução Normativa nº 05/2017 SEGES/MP, cuja execução indireta é vedada.

4.9 Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.9.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

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

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

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

4.10 Além do atendimento aos requisitos de regularidades jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária e da qualificação econômico-financeira necessárias à contratação com a Administração Pública federal, a empresa a ser contratada deverá

comprovar, ainda, qualificação técnica para o atendimento da necessidade da Contratante.

4.11 São requisitos de qualificação técnica:

4.11.1 O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

4.11.2 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

4.11.3 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.11.3.1 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

4.11.3.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

4.11.3.2.1 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) em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame; devendo referir-se a período não inferior a 1 (um) ano;

4.11.3.2.2 No que diz respeito às quantidades será(ão) aceito(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) a prestação de serviços mínima de preparo de refeições servidas por dia, conforme: O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 100 (cem) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.

4.11.3.2.3 Permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos no parágrafo acima, desde que se refiram a um período mínimo de 03 (três) meses ininterruptos e concomitantes de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.

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

4.11.3.3 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, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017;

4.11.3.4 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 se 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.º 5/2017;

4.11.3.5 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade dos períodos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

4.11.3.6 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, notas fiscais emitidas, 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.º 5/2017;

4.11.4 As empresas deverão apresentar atestado de vistoria/não vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo do Edital.

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

4.11.5 A empresa deverá manter preposto responsável pela execução dos serviços, devidamente nomeado pela CONTRATADA, que deverá estar em contato permanente com a CONTRATANTE.

4.11.6 Do Preposto:

4.11.6.1 A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela Administração do IFC, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

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

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

4.11.7 Do Responsável Técnico

4.11.7.1 Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

4.11.7.1.1 Para o profissional de Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação

de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

4.11.7.2 Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

4.11.7.2.1 A jurisprudência do TCU entende ser indevida a exigência de vínculo empregatício, para fins de comprovação da responsabilidade técnica pelo acompanhamento do serviço (capacidade técnico-profissional);

4.11.7.3 A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à Contratante no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

4.11.7.4 As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

4.11.7.5 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

4.12 Os itens desta licitação estão incluídos no PGC 2023, DFD 42/2024.

4.13 A contratação para o fornecimento dos itens será de FORMA PARCELADA, sendo que, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de Nota de Empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.14 A licitação será aberta para a participação de quaisquer licitantes, sendo dado tratamento favorecido para as licitantes enquadradas como ME/EPP, conforme disposto na Lei Complementar 123/2006.

4.15 Nenhum item da licitação será enquadrado em alguma margem de preferência, tendo em vista que, até o momento em que este estudo foi elaborado, não havia decretos vigentes que estabelecessem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal, para os itens ora licitados.

4.16 A escolha pelo patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação se justifica pelo fato de que a situação patrimonial é melhor representada pela análise do patrimônio líquido das licitantes.

4.17 Para a licitação em epígrafe, considerando as peculiaridades do objeto, consultou-se o disposto nas orientações da Advocacia-Geral da União, link <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/licitacoes-sustentaveis>, e foram encontradas as seguintes práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis que deverão ser adotados neste procedimento licitatório:

4.17.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

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

4.17.2.1 Vazamentos nas torneiras.

4.17.2.2 Vazamentos de gás.

4.17.2.3 Lâmpadas queimadas ou piscando.

4.17.2.4 Tomadas com defeito.

4.17.2.5 Fios desencapados.

4.17.2.6 Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

4.17.3 Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

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

4.17.5 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, no estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.

4.17.6 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.

4.17.7 Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante e cantina.

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

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

4.17.8.2 Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.

4.17.8.3 Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.

4.17.8.4 Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.

4.17.8.5 Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.

4.17.8.6 Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.

4.17.8.7 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.

4.17.8.8 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.

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

4.17.8.10 Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.

4.17.8.11 Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.

4.17.9 Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.17.10 Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.17.11 Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

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

## 5. Levantamento de Mercado

5.1 Solução 1: Contratação de serviço de refeitório e cantina de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos.

5.1.1 Descrição: Esta solução se refere a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de refeitório e cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa n.º 05/2017 – MPDG, e é utilizada por alguns Campi do IFC (IFC Videira, IFC Santa Rosa do Sul e IFC Brusque). Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços, também prevista na IN n.º 05/2017, considerando que cantina e refeitório estão localizados em espaços interligados, a contratação conjunta favorece e facilita a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada sem conflitos. Além disso, este modelo já comuta tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais.

5.2 Solução 2: Contratação de serviço de refeitório com fornecimento de mão de obra, insumos e equipamentos e cantina separadamente.

5.2.1 Descrição: Esta solução se refere a contratação de uma empresa para a prestação do serviço de refeitório e de outra empresa para a prestação do serviço de cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa n.º 05/2017 – MPDG. Este modelo de contratação necessita de no mínimo duas licitações, além de fazer com que duplique-se o número de contratos a serem fiscalizados, deve-se levar em conta ainda, que cantina e refeitório ocupam o mesmo espaço no campus.

5.3 Solução 3: Contratação de serviço de refeitório por posto de trabalho com fornecimento de equipamentos, aquisição de insumos e cessão de espaço para cantina separadamente.

5.3.1 Descrição: Nesta solução o IFC – Campus Blumenau contrataria a força de trabalho para a prestação dos serviços, ofereceria a infraestrutura e insumos necessários para o funcionamento do refeitório, e realizaria licitação para cessão do espaço da cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa n.º 05/2017 – MPDG. Nesta solução, haverá a necessidade de abertura de no mínimo 3 (três) processos licitatórios: para a contratação da força de trabalho, da cessão da infraestrutura e dos insumos. Além disso, haverá necessidade de aquisição de equipamentos de refrigeração e cozinha para acomodação dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como haverá necessidade de capacitação de servidores para realizar a guarda destes bens perecíveis, além do número de contratos aumentar em 3 (três) vezes.

5.4 Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 1.

5.5 A solução 1 mostra-se mais interessante uma vez que atende aos princípios da administração pública, neste caso, da

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

5.6 O princípio da economicidade é manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, conseqüentemente, da realização de contrato único, ao contrário das propostas das soluções 2 e 3. Um contrato único reduz o quantitativo de recursos humanos envolvidos no controle da contratação e na fiscalização, tornando menos oneroso o valor da contratação.

5.7 Frisa-se ainda, que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços faz com que o desperdício seja reduzido, visto que se a contratada permitisse que isso ocorresse, influenciaria diretamente em seu próprio lucro, salienta-se ainda que o campus não possuiria espaço suficiente para acomodação em almoxarifado separado destes insumos alimentícios, além de tomar mais tempo da coordenação de materiais e patrimônio que possui um único servidor para fazer o controle de todo o almoxarifado e patrimônio do campus.

5.8 Não obstante, devido ao fato da cantina e refeitório estarem ocupando o mesmo espaço físico no campus, uma mesma empresa gerenciando ambos os serviços diminui casos de conflitos entre contratadas. Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços deverão fornecer também parte dos equipamentos, garantindo assim a constante execução das atividades, não gerando despesas com depreciação destes equipamentos ao campus e evitando gastos com a manutenção ou substituição destes com o passar do tempo, além de evitar gastos processuais com novas licitações.

5.9 Por fim, mostra-se a forma mais eficiente, devido ao número diminuto de servidores no campus. Ela permite que haja fiscalização e acompanhamento dos serviços, mensurando a qualidade necessária ao fornecimento de alimentação escolar, sem onerar exaustivamente os servidores do campus por tratar-se de contrato único, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

## 6. Descrição da solução como um todo

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

6.1.1 A Cessionária deverá apresentar e manter em seu quadro funcional (permanente ou não), nutricionista responsável técnico (RT) pelo preparo das refeições e alimentos conforme previsto na resolução CFN nº 600/2018.

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

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

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

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

6.1.6 O preparo de produtos a partir de matérias-primas exige acondicionamento dos produtos em condições adequadas de temperatura e de higiene e distribuição para o público.

6.1.7 Os alimentos devem ser servidos em condições saudáveis, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com apresentação e sabor adequados, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

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

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

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

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

6.1.12 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local de fácil visualização aos usuários do estabelecimento.

6.1.13 A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da Cessionária, eximindo-se a Cedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

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

6.1.15 Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.

6.1.16 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da Cessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

6.1.16.1 A pessoa que manipula o dinheiro não deve ser a mesma que manipula e entrega os produtos/alimentos. A pessoa que faz a pesagem da porção de proteína não deve ser a mesma que reabastece as cubas do buffet. Entre 11:30 e 13:30 deve ser mantido número suficiente de pessoas para atender o público, não sendo permitido a redução na qualidade do atendimento com a justificativa de ser horário de almoço.

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

6.1.18 Será de responsabilidade da Contratada a limpeza e conservação da área total dos Refeitórios, conforme a metragem cedida.

6.1.19 Para a instalação do Restaurante e Cantina, a Contratada receberá o local limpo e com lista de equipamentos e instalações, podendo realizar adaptações que achar necessárias, desde que previamente autorizadas pela Cedente.

6.1.20 As refeições deverão ser preparadas na cozinha do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da Cessionária, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 /ANVISA e suas alterações, com acompanhamento diário sob a responsabilidade de servidores da Cedente especificamente designados para a gestão e fiscalização.

6.1.21 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas para serviço de alimentação conforme resolução RDC 216 de 15/09/2004, Portaria Centro de Vigilância Sanitária - CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, a Norma Regulamentadora - NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.

6.1.22 A Contratada deverá permitir ao Fiscal de contrato livre acesso a todas as áreas do Restaurante e cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela Contratante e agendada junto à Contratada.

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

6.1.24 A Contratante poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à Contratada fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.

6.1.25 Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela Contratada deverão obedecer aos critérios higiênicos-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a Contratada encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como lhe exigir que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

6.1.26 Os gêneros alimentícios, condimentos, verduras, legumes ou quaisquer outros componentes que a Contratada utilizar no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.

6.1.27 Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.

6.1.28 Responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Contratante, a expensas da Contratada.

6.1.29 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.

6.1.30 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.

6.1.31 Caso seja interesse da Contratada e previamente autorizado pela Administração do IFC, haverá a possibilidade de trabalhar com delivery, sendo que a prioridade sempre será o contrato com a Instituição. A comissão de fiscalização poderá bloquear algum produto que seja ofertado, como por exemplo, bebida alcoólica ou cigarro. O mesmo só poderá funcionar após as 17h30min. Os veículos utilizados deverão estar identificados e serem originais de fábrica, por conta dos ruídos emitidos. A qualquer momento a comissão pode bloquear esta modalidade, concedendo o prazo de 10 (dez) dias para tal.

6.1.32 Deverá a Contratada disponibilizar em quantidade suficiente os utensílios de cozinha e restaurante, de modo a atender aos usuários do restaurante e funcionários da cozinha durante o horário das refeições, evitando espera na reposição.

6.1.33 Poderá ser oferecida a embalagem adequada (marmitex) aos usuários que desejarem levar a refeição, sendo cobrado um valor justo pelo vasilhame, previamente autorizado pela Contratante.

6.1.34 Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a Cessionária deverá adequar ou aumentar a capacidade de atendimento e de cobrança no caixa à demanda dos usuários, a fim de evitar filas que causem o atraso para retorno às aulas ou impossibilitem o consumo dos produtos em função do curto período de tempo.

6.1.35 Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante e Cantina, mantendo toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo portas e pisos, equipamentos e utensílios utilizados nas refeições.

6.1.36 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, limpeza do telhado, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc.

6.1.37 A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.

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



- 6.1.38.1 Preparações e de fornecimento dos alimentos preparados;
- 6.1.38.2 Produção e distribuição de lanches e demais itens de lanchonete;
- 6.1.38.3 Comercialização de produtos industrializados relacionados à cantina universitária, tais como doces, biscoitos, salgados, bebidas, sorvetes, sobremesas, etc.
- 6.1.38.4 Fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
- 6.1.38.5 Limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;
- 6.1.38.6 Pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- 6.1.39 As refeições a serem fornecidas no refeitório deverão respeitar todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável, considerando um público principal de crianças e adolescentes.
- 6.1.40 O Cardápio a ser seguido pela Contratada será elaborado por Nutricionista da Instituição e fará parte do processo licitatório para que seja usado como parâmetro de dimensionamento da proposta.
- 6.1.41 As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime self-service, marmitex e prato feito (este sob demanda, conforme item 6.1.49.2) para qualquer categoria de usuário do campus.
- 6.1.41.1 Conforme planejamento orçamentário de cada campi, há previsão de subsídio de parte da alimentação. O subsídio à alimentação dos estudantes com vulnerabilidade social ou de outra categoria definida pelos campi ficará condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.
- 6.1.41.2 Para que seja possível realizar o pagamento das refeições a título de subsídio à Cessionária, esta deverá providenciar o controle diário total e individual do consumo por usuário, resultando em relatório mensal produzido e servido.
- 6.1.41.3 A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o segundo dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço.
- 6.1.42 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 aqueles que receberão algum tipo de subsídio para as refeições
- 6.1.42.1 O método a ser adotado pela Cessionária para aferição ou identificação dos usuários do Refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização dos campi antes de efetivamente ser colocado em prática.
- 6.1.42.2 Preferencialmente deve ser feito o controle eletrônico do acesso e refeições efetivamente servidas aos alunos no refeitório, utilizando a carteirinha dos alunos como meio de prova, visando dar celeridade na identificação e no atendimento.
- 6.1.42.3 O uso dos tickets e da listagem, conforme modelo do Anexo do Edital, deverá ser usado apenas quando o controle eletrônico não estiver disponível.
- 6.1.42.4 Caso a CONTRATANTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CONTRATADA fica obrigada a usar o sistema fornecido.
- 6.1.43 O espaço destinado à cantina é considerado um anexo do Refeitório, portanto, caberá à Cessionária a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço.
- 6.1.44 Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina, não sendo permitida a comercialização de produtos na cantina antes da aprovação e autorização da contratante.
- 6.1.44.1 Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina;
- 6.1.44.2 A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo das Nutricionistas dos Campi ou fiscais designados pela Administração que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos;
- 6.1.44.3 Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação. A qualquer tempo, a Administração poderá realizar pesquisa de preços no mercado a fim de comprovar o valor praticado pela Contratada, sendo esta obrigada a adequar os preços em caso de discrepâncias;
- 6.1.44.4 A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.
- 6.1.45 A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do Refeitório, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.
- 6.1.46 É de responsabilidade da Contratada, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.
- 6.1.47 Cabe à Contratada, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.
- 6.1.48 A contar da assinatura do Contrato, o prazo para implantação do serviço é de no máximo 15 (quinze) dias, podendo ser prorrogado, a pedido da cessionária, desde que analisado e acatado pela Administração.
- 6.1.49 A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 09h15min às 21h00min.
- 6.1.49.1 O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre as 11h30min e 13h30min;

6.1.49.2 A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando o atendimento no mínimo às 09h15min e finalizando às 21h00min, de segunda a sexta-feira;

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

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

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

6.1.50 Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a Cessionária deverá garantir uma estrutura mínima para atender aos servidores, estagiários, bolsistas e demais plantonistas.

6.1.50.1 Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma opção de refeição no almoço (buffet ou prato feito). Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes.

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

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### 7.1 Do Público Estimado

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

7.1.2 Seguem as quantidades estimadas de possíveis usuários (alunos e servidores) para o ano de 2024:

Tabela 1 – Público Total Estimado

CATEGORIAS	2024
Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral)	443
Estudantes de outras modalidades como técnico subsequente, graduações e pós-graduações	320
Servidores (efetivos e terceirizados)	120
<b>PÚBLICO TOTAL ESTIMADO</b>	<b>883</b>

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

Tabela 2 – Histórico da média de refeições

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

7.2 O campus atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.

7.3 Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Nas terças e quintas-feiras no período vespertino não haverá aula, e assim, o ensino médio integrado não tem aula neste período.

7.4 Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os campi, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

7.5 Para fins de dimensionamento da proposta e com base nos dados dos atuais contratos de cessão de uso e fornecimento de refeições, apesar do elevado número de matrículas para o campus contratante, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam em torno de 140 refeições nas segundas, quartas e sextas-feiras e 80 refeições nas terças e quintas-feiras, referentes ao almoço. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service.

#### 7.6 Do subsídio à alimentação

7.6.1 Em relação ao planejamento orçamentário de 2024 do campus, pretende-se custear, a título de subsídio:

7.6.1.1 As quantidades de refeições referem-se ao montante estimado de refeições em que a administração pretende custear a título de subsídio para o período inicial do contrato (12 meses). Portanto, a quantidade estimada anual de refeições pagas a título de subsídio pela Administração à Contratada é de 6600 (seis mil e seiscentas) refeições para o Campus Blumenau.

7.6.1.1.1 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Ademais, o subsídio poderá ser parcial de acordo com o planejamento e situação orçamentária do campus. Assim, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à Contratada.

7.6.2 As refeições servidas a título de subsídio deverão ser oferecidas aos alunos, cujo controle de acesso às refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada. O pagamento será realizado com orçamento do campus e ocorrerá no início de cada mês, referente às refeições do mês anterior.

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

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

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.387.830,40

8.1 Conforme pesquisa de preços a seguir demonstrada, o valor total estimado da contratação será de R\$ 1.387.830,40 (um milhão, trezentos e oitenta e sete mil, oitocentos e trinta reais e quarenta centavos), considerando o início da prestação dos serviços em 01/04/2024.

8.2 A estimativa de preços do processo foi obtida seguindo os critérios dispostos na IN nº 65/2021 – Seges, que dispõe sobre os procedimentos de pesquisa de mercado, art. 5º, inciso I: painel de preços. Foram dispostos 50 preços pela funcionalidade Pesquisa de Preços, sendo desconsiderados os resultados decorrentes de processos com características distintas do escopo da contratação pretendida, tais como fornecimento de lanches. Da pesquisa, foram considerados os orçamentos do IFMA, Pregão 5 /2023, cujo valor unitário foi de R\$ 14,98; do IFSulMG, Pregão 21/2023, cujo valor unitário foi de R\$ 10,19, da UFPB, Pregão 47 /2023, cujo valor unitário foi de R\$ 13,90 e Pregão 46/2023, cujo valor unitário foi de R\$ 17,90. Assim, considerando os orçamentos, a mediana ficou em R\$ 14,44 e a média em R\$ 14,24, sendo este último o valor que será considerado neste certame.

8.3 As planilhas abaixo apresentam um resumo da pesquisa de preços para os serviços discriminados no item 4.1 acima, que estarão de forma completa no processo.

#### 8.3.1 Serviço de limpeza e conservação:

	CONTRATAÇÃO SIMILAR	VALOR UNITÁRIO (A)	VALOR TOTAL ANUAL (A x 12)
<b>Pesquisa 1</b>	UASG 158286 PE 5/2023	R\$ 14,98	R\$ 1.459.950,80
<b>Pesquisa 2</b>	UASG 158137 PE 21/2023	R\$ 10,19	R\$ 993.117,40
<b>Pesquisa 3</b>	UASG 158517 PE 47/2023	R\$ 13,90	R\$ 1.354.694,00
<b>Pesquisa 4</b>	UASG 158517 PE 46/2023	R\$ 17,90	R\$ 1.744.534,00

<b>Média</b>		R\$ 14,24	R\$ 1.387.830,40
<b>Mediana</b>		R\$ 14,44	R\$ 1.407.322,40
<b>Valor utilizado</b>		<b>R\$ 14,24</b>	<b>R\$ 1.387.830,40</b>

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

9.1 Em regra, conforme § 2º, do art. 40, da Lei n.º 14.133/2021, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.2 Todavia, no presente caso, a contratação é única e indivisível, não havendo vantajosidade econômica no parcelamento dos itens, muito menos tal possibilidade, visto que as mesmas empresas participarão do item objeto do certame (Acórdão TCU 1.214 /2013 - Plenário). Assim, o objeto licitado forma um conjunto unitário, no qual, não se vislumbra, no momento, motivações para a adoção do parcelamento do objeto com requisitos muito específicos.

9.3 Frisa-se que o objeto licitado está contemplado em um único item. Item este que não pode ser parcelado, visto que uma mesma empresa deverá prestar os serviços, fornecendo a quantidade de refeições previstas no Edital, recebendo da Administração apenas as quantidades efetivamente servidas aos alunos.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se aplica.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Objetiva atender o que se apresenta no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFC, que traz em seu mapa estratégico 2024-2028, OE 7 – Fortalecer as Políticas Estudantis, OE 8 – Consolidar a Política de Permanência e Êxito e item 3.8.1.5, que trata da alimentação escolar dos estudantes matriculados no IFC.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

12.1.1 Atender às necessidades da Administração quanto ao fornecimento de uma alimentação suficiente, de baixo custo e de boa qualidade para os discentes, docentes e servidores técnicos administrativos que circulam pelo campus Blumenau.

12.1.2 Será exercida dentro dos limites do IFC, por empresa especializada, devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;

12.1.3 Atendimento a todos os preceitos legais vigentes.

12.1.4 Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte das empresas que possa gerar desgaste ou custos para esta instituição.

12.1.5 Garantir a boa execução dos serviços de alimentação coletiva, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.

12.1.6 Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;

12.1.7 O Contrato terá natureza contínua e será licitado em um único item para cada objeto, visando à obtenção de ganho de escala e economia processual.

### 13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços.

13.2 Contudo, faz-se necessária a capacitação de servidores, em especial os que lidarão com a gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos a este novo modelo que além da fiscalização direta do servidor, também insere a fiscalização do público usuário dos serviços como parâmetro para medição da qualidade do que está sendo prestado, além de propiciar o conhecimento necessário a estes para que consigam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e quando de cada renovação.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

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

### 15. Declaração de Viabilidade

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

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 A contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete. mostra-se viável do ponto de vista técnico, razão pela qual não há óbices técnicos pela continuidade do processo, considerando também sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos e as necessidades da Área Requisitante.

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

### 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**MARCELO LAUS AURELIO**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 07/02/2024 às 13:51:44.

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

**ALDELIR FERNANDO LUIZ**

Autoridade competente

**SIMONE VOLTOLINI OLCZYK**

Diretora de Administração e Planejamento



## ANEXO II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024

(Processo Administrativo nº23473.000102/2024-40)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE FAZEM  
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO  
(A) .....  
E .....

O Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, ente autárquico, com sede na Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, em Blumenau/SC, CEP 89.070-270, Fone: (47) 3702-1700, inscrito no CNPJ/MF sob nº 10.635.424/0010-77, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, Senhor Aldelir Fernando Luiz, nomeado pela Portaria nº 161/2024, de 26/01/2024, publicada em 29/01/2024, portador da matrícula funcional nº ###10#2, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em .....* doravante designado CONTRATADO, *neste ato representado(a) por .....* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1 CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service e lanches, por intermédio de concessão onerosa do Refeitório do IFC Campus Blumenau.	15210	Unidade	97460	R\$	R\$

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência;

1.3.2 O Edital da Licitação;





- 1.3.3 A Proposta do contratado;
- 1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## 2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.2 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
  - a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
  - b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
  - c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
  - d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
  - e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.3 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.4 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5 Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.6 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

## 3 CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

- 3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## 4 CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 5 CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1 O valor total da contratação é de R\$ ..... (.....).



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

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

## 6 CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## 7 CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado em 26/01/2024.

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (índice de preços ao consumidor amplo), considerando-se que este é o índice oficial da inflação de produtos utilizado pelo Governo Federal, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2.1 O índice indicado no item acima será utilizado para o reajuste do valor pago por refeição, assim como pelo valor pago pela Contratada a título de aluguel, conforme indicado no item 5.17 do Termo de Referência.

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

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

## 8 CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;



- 8.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
  - 8.10.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.14 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.15 Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

## 9 CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

- 9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2 Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.3 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e



- utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
  - 9.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
  - 9.8 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
  - 9.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
  - 9.10 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
  - 9.11 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.
  - 9.12 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
  - 9.13 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
  - 9.14 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
  - 9.15 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
  - 9.16 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
  - 9.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
  - 9.18 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
  - 9.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));



- 9.20 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
- 9.21 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22 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 contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.23 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 9.24 A CONTRATADA obriga-se a respeitar, cumprir e observar para execução dos serviços objeto deste contrato, por si ou por terceiros por ela contratados, às normas relativas à Segurança e Saúde, sejam leis, decretos, instruções normativas e demais regulamentos federais, estaduais e/ou municipais, em especial as Normas Regulamentadoras previstas na Portaria 3.214/78, com suas alterações ocorridas, bem como às disposições contidas neste contrato, seus anexos e nas normas internas do CONTRATANTE, as quais, desde já, declara conhecer na íntegra.
- 9.25 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.
- 9.26 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).
- 9.26.1 Cabe à Contratada quanto aos EPI e EPC:
- 9.26.1.1 Adquirir equipamentos adequados ao risco de cada atividade e aos tamanhos dos seus empregados.
- 9.26.1.2 Exigir seu uso.
- 9.26.1.3 Fornecer aos empregados somente equipamentos aprovados pelo órgão nacional competente em segurança e saúde no trabalho.
- 9.26.1.4 Orientar e treinar os empregados sobre o uso, guarda e conservação adequado.
- 9.26.1.5 Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado.
- 9.26.1.6 Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.
- 9.26.1.7 Comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.
- 9.26.1.8 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes.
- 9.27 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.
- 9.27.1 Caso a Administração necessite fazer uso do espaço em cessão, deverá solicitá-lo à cessionária com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.
- 9.28 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.



- 9.29 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.
- 9.30 A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências.
- 9.31 Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da Cedente, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 9.32 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.
- 9.33 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, limpeza dos telhados, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc.
- 9.34 A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos vencidos ou com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;
- 9.35 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.
- 9.36 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 graus Celsius), para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.
- 9.37 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.
- 9.37.1 A CONTRATADA deverá apresentar o certificado ou equivalente de desinsetização e desratização sempre que realizado.
- 9.38 É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- 9.39 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.

- 9.40 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.
- 9.41 Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica, fornecimento de água, manutenção do aparelho de ar condicionado, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais e/ou notas fiscais que comprovem a execução do serviço, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento via Guia de Recolhimento da União (GRU). As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.
- 9.41.1 Pagar mensalmente, até o 20º dia do mês subsequente, as despesas indicadas no item anterior. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.
- 9.42 A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.
- 9.43 O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Autoridade Máxima do campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.
- 9.44 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.
- 9.45 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.
- 9.45.1 A CONTRATADA deverá apresentar o certificado que comprove a limpeza mensalmente para a Comissão de Fiscalização.

## 10 CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 10.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.





- 10.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 10.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 10.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 10.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 10.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 10.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 10.12 Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

#### **11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

- 11.1 O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total/anual do contrato.
- 11.2 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convenionadas.
- 11.3 A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- 11.4 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.5 deste contrato.
- 11.5 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.



- 11.6 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 11.6.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
  - 11.6.2 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
  - 11.6.3 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
- 11.7 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.6, observada a legislação que rege a matéria.
- 11.8 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 11.9 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 11.10 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).
- 11.11 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 11.12 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 11.13 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 11.13.1 O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
  - 11.13.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).
- 11.14 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 11.15 A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 11.16 A garantia somente será liberada ante a comprovação de que o contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;



- 11.17 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.
- 11.18 O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.
- 11.19 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

## 12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

- 12.1 Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:
- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
  - b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - c) Der causa à inexecução total do contrato;
  - d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
  - ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
  - iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
  - iv) **Multa:**
    - (1) Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias;
    - (2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2 % (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
      - a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o [inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021](#).
    - (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% a 20% do valor do Contrato.
    - (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.



- (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,8% a 1,5% do valor do Contrato.
- (7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 1% do valor do Contrato.
- 12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 12.9 Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- A natureza e a gravidade da infração cometida;
  - As peculiaridades do caso concreto;
  - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - Os danos que dela provierem para o Contratante;
  - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.10 Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei nº 14.133, de 2021 \(art. 159\)](#).
- 12.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))



- 12.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).
- 12.14 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

### 13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

- 13.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 13.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 13.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 13.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 13.5 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.
- 13.5.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.5.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.6 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.6.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.6.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.6.3 Indenizações e multas.
- 13.7 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- 13.8 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).



#### 14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

- 14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- I. Gestão/Unidade:
  - II. Fonte de Recursos:
  - III. Programa de Trabalho:
  - IV. Elemento de Despesa:
  - V. Plano Interno:
  - VI. Nota de Empenho:
- 14.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

#### 15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

- 15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), 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.

#### 16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

- 16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 16.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 16.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 16.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

#### 17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

- 17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo [sítio oficial](#) na Internet, em atenção [ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

#### 18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

- 18.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Blumenau, Seção Judiciária de Santa Catarina para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Blumenau/SC, [dia] de [mês] de [ano].





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



---

Representante legal do CONTRATANTE

---

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



### ANEXO III – DETALHAMENTO DO CARDÁPIO

#### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

#### 1 REFEIÇÕES DIÁRIAS

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

Tabela 01 – Detalhamento almoço

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





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau  
Detalhamento do Cardápio



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



	Suco: diariamente		
--	-------------------	--	--

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

**Tabela 02 – Detalhamento do porcionamento das carnes**

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

1.4 Em relação ao detalhamento disposto na Tabela 02 deverão ser observados os seguintes apontamentos:

1.4.1 A porção se refere ao alimento pronto;

1.4.1.1 É de responsabilidade da contratada realizar a pesagem através de balança de precisão aferida da porção entregue aos usuários conforme indicação na tabela 02. A porção não pode ser inferior ao indicado.

1.4.2 Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;

1.4.3 Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;

1.4.4 Deverão ser oferecidas duas opções diferentes de peixe no mês;

1.4.5 Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro na Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), no Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



- 1.5 A Tabela 01 apresenta o cardápio básico com o mínimo que deve ser ofertado em cada refeição e está distribuído de forma genérica, sem marcação de dias, apenas de quantidade.
- 1.5.1 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.
- 1.5.2 No cardápio e no buffet devem constar as siglas CL e CG indicando que nas preparações há presença de lactose ou glúten;
- 1.5.3 Todos os funcionários devem estar uniformizados e portar crachá de identificação;
- 1.5.4 Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.
- 1.5.5 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
- 1.5.6 Nos itens guarnições, vegetariano e carne, deve haver variedade diária e semanal de preparações;
- 1.5.7 Ao divulgar as saladas, a empresa poderá divulgar que serão 03 opções, sendo uma crua, uma cozida e uma folhosa;
- 1.5.8 O cardápio mensal deverá ser enviado até o dia 20 do mês anterior à sua aplicação para aprovação da equipe de fiscalização. O cardápio mensal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada.
- 1.5.9 Deverá haver um totem / cavalete com informações básicas sobre o restaurante, e também o cardápio da semana, formas de pagamento, valor do almoço, contatos das 02 redes sociais, informações sobre o custo de itens quebrados, horário de funcionamento e o e-mail da comissão do refeitório.
- 1.5.10 A Contratada deverá divulgar o cardápio em 02 redes sociais e no totem / cavalete que deverá haver na entrada do restaurante, de forma semanal e a disponibilização do cardápio mensal para a comissão de fiscalização.
- 1.5.11 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.
- 1.5.12 Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
- 1.5.13 O cardápio mensal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.
- 1.5.14 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio contratado.
- 1.5.15 Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização.
- 1.5.16 A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 1.6 O preparo e distribuição das refeições deverá seguir as seguintes recomendações:
- 1.6.1 As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos ou refrigerados, conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas,



- garfos e colheres) e recipientes adequados para servir (bandejas em inox, pratos de vidros ou porcelana). Os balcões expositores deverão ter a temperatura controlada e monitorada regularmente, até a distribuição.
- 1.6.2 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos (indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações).
- 1.6.3 A contratada deverá disponibilizar temperos como: azeite de oliva, vinagre e molho de pimenta.
- 1.6.4 Deverão ser disponibilizados ainda: sal iodado, palito dental e guardanapos de papel.
- 1.6.5 As preparações devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências higiênico-sanitárias e técnicas culinárias.
- 1.6.6 As frutas deverão ser higienizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
- 1.6.7 A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.
- 1.6.8 A contratada deverá cumprir todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la.
- 1.6.9 A contratada deverá disponibilizar balança de precisão para a comissão de fiscalização e a equipe de monitoramento.
- 1.7 Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens:
- 1.7.1 Sal iodado em sachê;
- 1.7.2 Palitos em sachê;
- 1.7.3 Azeite de oliva extravirgem, sem conter qualquer tipo de mistura acondicionado em embalagem original com as informações do produto;
- 1.7.4 Vinagre acondicionado em embalagem original com as informações do produto;
- 1.7.5 Adoçante em embalagem original com as informações do produto;

## 2 CANTINA

- 2.1 O licitante que ofertar a melhor proposta, pelo critério de menor preço unitário da refeição, terá o direito à exploração do espaço da cantina, em anexo ao Refeitório.
- 2.2 O cardápio da cantina será elaborado de acordo com a metodologia de trabalho da Cessionária, devendo esta indicar, antes do início da prestação dos serviços, relação completa de todos os itens que pretende comercializar. A relação dos produtos deverá ser submetida à análise dos fiscais ou nutricionista para que seja liberada ou não para comercialização.
- 2.2.1 A fiscalização fixará na Cantina relação de itens que foram autorizados pelos fiscais ou nutricionista, com peso ou porcionamento e valor.
- 2.2.2 A relação de itens do item 2.2.1, não exige a contratada de fixar relação de itens na cantina de forma visível e ostensiva, com todas as informações que se façam necessárias.
- 2.2.3 A relação de itens do item 2.2.1 é destinado a fiscalização do público usuário para comparação se o que está sendo vendido foi autorizado pela Fiscalização ou nutricionista.
- 2.3 A relação dos produtos da cantina pode ser alterada ou ampliada a qualquer momento pela Cessionária, desde que a análise e autorização seja expedida pela Cedente.



2.4 Para dar opções de escolha, o cardápio básico deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, conforme sugestão nas tabelas abaixo:

**Tabela 03 – Salgados assados**

SALGADOS ASSADOS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Esfiha	Queijo	100 g
	Carne bovina	
	Frango	
	Outros	
Empada	Frango	100 g
	Palmito	
	Ricota com legumes	
Enroladinho assado	Queijo	100 g
	Presunto e queijo	
	Legumes	
Focaccia	Queijo	100 g
	Frango e requeijão	
	Calabresa e queijo	
Pão de queijo	Tradicional(sem recheio)	80 g
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	100 g
	Requeijão	
	Brócolis	
Pastel assado	Carne bovina	100 g
	Frango e requeijão	
	Legumes e queijo (com massa integral)	
	Stroganoff de carne	
	Espinafre com ricota	
	Queijo com tomate e orégano	
Pizza brotinho/fatia	4 Queijos	150 g
	Presunto e queijo	
	Marguerita	



	Outros	
Torta salgada / Quiches – Fatia	Sabores variados	100 g
Croissant	Com e sem recheio	100 g

**Tabela 04 – Sanduíches**

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

**Tabela 05 – Doces**

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

**Tabela 06 – Frutas**

FRUTAS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA



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

**Tabela 07 – Bebidas**

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

2.5 Os itens descritos nas Tabelas 03, 04, 05, 06 e 07 não são exaustivos, a Contratada poderá sugerir produtos a seu critério desde que aprovados pela Cessionária e que estejam em consonância com



a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.

- 2.5.1 Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina.
- 2.5.2 Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação (será realizada pesquisa de preço pela contratante, conforme prevê a IN 65/2021).
- 2.6 Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.
- 2.7 As bebidas preparadas deverão ser servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.
- 2.8 A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.





**ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024**

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

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

ITEM	QTDE	UN	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01					
...					
<b>TOTAL (valor por extenso)</b>					

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

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

DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /202X.

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA/ CARIMBO EMPRESA





**ANEXO V – MODELO DE TERMO DE VISTORIA/NÃO VISTORIA**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024**

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

**(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)**

**DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

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

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

---

Assinatura do Servidor do Órgão

**DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

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

---

Assinatura do Representante da Licitante

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

Cédula de Identidade: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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





## DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

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

---

Assinatura do Representante da Empresa

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

Cédula de Identidade: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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



**ANEXO VI – MODELO DE ORDEM DE SERVIÇOS**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024**

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

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

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

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS (Conforme IMR)	

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
<p>_____</p> <p>Responsável pela solicitação do serviço</p>	<p>_____</p> <p>Responsável pela avaliação do serviço</p>



## ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES À PROPOSTA

### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024

(Processo Administrativo nº23473.000102/2024-40)

#### (DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)

**Objeto:** Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete.

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

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



8 ) Compromete-se em servir as refeições conforme quantidades e variedades dispostas no cardápio, prezando pela qualidade e boa apresentação das refeições.

Local e data.

.....  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome: XXXXXXXXXXXX

RG: XXXXXXXXX

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



## ANEXO VIII – MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

#### 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 5/2024 e de seus demais anexos.

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

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

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

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

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

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

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

INDICADOR 1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter constância e pontualidade no fornecimento da alimentação escolar
Meta a cumprir	Nenhum atraso no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos





	2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Será considerado somente a lacuna temporal estabelecida contratualmente, se a empresa oferecer o serviço por período superior ao pactuado, não será considerado como ocorrência.

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

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

**PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS  
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO**

Órgão/Unidade:		
Nº Contrato:		
Gestor/Responsável:		
Contratada: xx	Mês de referência: xxxx	
Legenda do Grau de Satisfação:		
<b>O = Ótimo B = Bom R = Regular I = Insatisfatório N = Não se aplica/Não sei responder</b>		
Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de Satisfação
<b>Higiene e Comportamento</b>		
Uniformes	Os manipuladores de alimentos encontram-se devidamente uniformizados, seja na preparação ou reposição de alimentos no buffet.	



Talheres e Louças	Os talheres e louças encontram-se limpos e íntegros para utilização durante as refeições.			
Comportamento	Os manipuladores encontram-se barbeados. Possuem unhas curtas e sem esmalte. Não utilizam adornos, não comem ou fumam, dentro da área de manipulação/preparação de alimentos			
<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			
Troco	A empresa mantém em seu caixa troco para que os usuários possam comprar exatamente o que pretendem sem necessidade de adquirir mais itens devido a falta de troco			
<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 Cantina</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 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.				
<hr/>				
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação	O	B	R	I
B – Total de quesitos avaliados (excluindo-se os N – Não se aplica/ Não sei responder)				



C – Índice de Avaliação, por quesito (*)	O	B	R	I
(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. [A/B].				
D – Pontuação Total (**)				
(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 20. [(O+B)x20]				

### 3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

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

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

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

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

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido
De 91 a 100 pontos	0% de desconto no subsídio
De 81 a 90 pontos	4% de desconto no subsídio
De 71 a 80 pontos	8% de desconto no subsídio
De 61 a 70 pontos	12% de desconto no subsídio
De 51 a 60 pontos	16% de desconto no subsídio
Abaixo de 51 pontos	20% de desconto no subsídio e recomenda-se a abertura de processo administrativo

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

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



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

#### 4. CHECKLIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
<b>1 – Pontualidade no fornecimento das refeições</b>	Sem ocorrências	20	
	1 dia de atraso	16	
	2 dias de atraso	12	
	3 dias de atraso	8	
	4 dias de atraso	4	
	5 ou mais dias de atraso	0	
<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
------------------------	-------------------------------



**ANEXO IX – MODELO DE TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024**

(Processo Administrativo nº23473.000102/2024-40)

(a ser preenchido no momento da assinatura do contrato)

**CONTRATO Nº XXXX/XXXX**

Objeto: \_\_\_\_\_

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

Blumenau, XX de XXXXXXXXX de 202X.

\_\_\_\_\_  
Nome do Representante Legal

Qualidade do representante legal: Sócio-gerente, Diretor, Procurador, etc.

Nome da empresa

CNPJ:

\_\_\_\_\_  
Nome do Preposto

CPF do Preposto



## ANEXO X – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PERTENCENTES AO REFEITÓRIO

### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

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



**ANEXO XI – MODELO LISTAGEM DE ALUNOS A SER FORNECIDO A EMPRESA CONTRATADA**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024**

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

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

Assinatura do representante da empresa

Nome da Empresa

CNPJ:

Assinatura Fiscal do Contrato

Nome:

SIAPE:





**ANEXO XII – CHECKLIST HABILITAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS BLUMENAU**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 5/2024**

(Processo Administrativo nº 23473.000102/2024-40)

Este documento **não** exime a empresa da obrigação de se ater às cláusulas editalícias. O respectivo documento serve como “checklist” para facilitar a entrega da documentação de habilitação.

**Licitante:**

<b>Item Editalício</b>	<b>Descrição Sucinta</b>	<b>Condição/OBS</b>
5.22.4 do Edital	Proposta Final	
6.1.1 do Edital	SICAF	
6.1.2 do Edital	Regularidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS	
6.1.3 do Edital	Regularidade no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP	
4.10 do TR	Anexo V – Atestado de Vistoria	
8.4 a 8.11 do TR	Habilitação jurídica	
8.12 do TR	CNPJ	
8.13 do TR	Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional	
8.14 do TR	FGTS	
8.15 do TR	Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho	
8.16 do TR	Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual	
8.17 do TR	Prova de regularidade com a Fazenda Estadual	
8.20 do TR	Certidão negativa de insolvência civil para licitante pessoa física	
8.21 do TR	Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante	



8.22 do TR	Balço patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) dos 02 últimos exercícios sociais	
8.22.1 do TR	Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um)	
8.23 do TR	As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, patrimônio líquido de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente	
8.25.1 do TR	Anexo VII – Modelo de Declarações Complementares à Proposta	
8.26	Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente	
8.27	Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)	
8.28	Comprovação da capacitação técnico-profissional	
8.29	Atestado de responsabilidade técnica do profissional de Nutrição	
8.32.2	Atestados de capacidade técnica	

Blumenau, xx de xx de 202x.



**EDITAL N° 2/2024 - CLC/BLU (11.01.09.01.02.01)**

**(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

**(Assinado digitalmente em 08/02/2024 17:01 )**

**ALDELIR FERNANDO LUIZ**

DIRETOR GERAL - TITULAR

CAMP/BLUM (11.01.09)

Matrícula: ###010#2

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: 2, ano: 2024, tipo:  
**EDITAL**, data de emissão: 07/02/2024 e o código de verificação: **e804bc7d38**