



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

MINUTA DE EDITAL

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS FRAIBURGO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 041/2024

(Processo Administrativo nº 23352.001730/2024-19)

Torna-se público que o Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, por meio da Coordenação de Compras, Licitações e Contratos, sediado na rua Cruz e Souza, 89 - Bairro Jardim das Araucárias - CEP 89580-000 - Fraiburgo - 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.

Data da sessão: 24/05/2024

Horário: 09h

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

Critério de Julgamento: Menor Preço

Regime de Execução: Aberto

1 DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de espaço público, visando a exploração dos serviços de cantina, com objetivo de fornecer lanches e refeições tipo prato feito/marmitta aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no IFC - Campus Fraiburgo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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).

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 responsabilizar-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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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).



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.2 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;

5.19.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.20 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.20.1 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;

5.20.2 Empresas brasileiras.

5.20.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

5.20.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.21 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.

5.21.1 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.

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

5.21.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.21.4 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.

5.21.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.22 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

6.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.7.1 A inexecuibilidade, 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 inexecuibilidade 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 ou 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,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.

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 manter a proposta em especial quando:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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-contratos2024/pregoes-eletronicos-2024/pregao-eletronico-n-5-2024-contratacao-deservicos-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 Não Vistoria.

11.11.7 ANEXO VII – IMR – Instrumento de Medição de Resultados.

11.11.10 ANEXO VIII – Relação de Equipamentos pertencentes ao Refeitório.

Fraiburgo/SC, 06 de maio de 2024.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS FRAIBURGO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2024

(Processo Administrativo nº23352.001398/2024-92)

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 O objetivo da presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de espaço público, visando a exploração dos serviços de cantina, com objetivo de fornecer lanches e refeições tipo prato feito/marmita aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no IFC - Campus Fraiburgo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, descritas a seguir:

| Cesta de Cardápio Mínimo | | | | | | | |
|--------------------------|------|-----------------------------|---|-------|-------|--------------|-------------------|
| Grupo | Item | Produto | Especificação | Unid. | Qtde | Valor Unit. | Valor Total |
| 01 | 01 | Prato Feito/Marmita. | Cada prato deve ter capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima: a) Arroz branco ou integral - porção 120 g; b) Feijão (preparação com caldo sem adição de nenhum produto cárneo ou miúdo) devendo variar entre feijão preto, carioca, branco, vermelho, lentilha ou ervilha) - porção 100 g. Poderá ser servido de forma adicional farofa (40 g); c) 1 preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, abóbora refogada, brócolis assado, etc.). - porção 150 g; d) 1 opção de carne + 1 opção vegetariana. Obs.: dispor de uma opção de cada (o usuário deverá escolher entre uma das opções). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, | Unid. | 16000 | R\$ 20,13 | R\$ 322.080,00 |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | <p>lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias.</p> <p>Exemplos de opções vegetarianas: almôndegas de grão de bico ou soja, hambúrguer de lentilha ou de feijão, bife de cogumelo, bolinho de quinua com aveia e milho ou brócolis, omelete e preparações com ovos; etc. (atentar para oferta de preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal)</p> <p>- porção 100 g de alimento pronto em cortes sem ossos.</p> <p>e) Salada composta por pelo menos 1 opção de folhoso, 1 opção de vegetal cru e 1 opção de vegetal cozido - porção 110 g (ex.: 15 g de alface + 50 g de beterraba ralada + 45 g de cenoura cozida ou 15 g de repolho + 50 g de pepino + 50 g de couve flor cozida);</p> <p>Os pratos feitos/marmitta necessitam estar em porções individuais e prontos para consumo.</p> | | | | |
|---------------------|---------------------|--|-------|------|-------------|---------------------------|
| TOTAL ITEM 1 | | | | | | R\$ 322.080,00 |
| | | | | | | |
| Item | Produto | Especificação | Unid. | Qtde | Valor Unit. | Valor Total |
| 02 | Misto quente | Pão de forma tradicional ou pão francês (60g), Presunto (30g), Queijo(30g) | Unid. | 1 | R\$ 5,67 | R\$ 5,67 |
| | Bauru | Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (60g), Presunto(30g), Queijo(30g) e Tomate (30g) | Unid. | 1 | R\$ 6,70 | R\$ 6,70 |
| | Sanduíche | Pão de forma tradicional ou pão sírio | Unid. | 1 | R\$ | R\$ |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | | | | |
|--|------------------------------------|--|-------|---|-----------|-----------|
| | de frango | (50g), Presunto ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g) | | | 7,17 | 7,17 |
| | Sanduíche vegetariano | Pão de forma integral (60g), Queijo minas ou tofu (50g), Rúcula (15g), Cenoura ralada (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva (10ml) | Unid. | 1 | R\$ 11,13 | R\$ 11,13 |
| | Pastel | Massa assada (100g) com recheio (mínimo 70g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, alho poró com milho, brócolis, cogumelos, escarola refogada com uva passa, etc) | Unid. | 1 | R\$ 8,98 | R\$ 8,98 |
| | Hambúrguer | Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne) | Unid. | 1 | R\$ 11,73 | R\$ 11,73 |
| | Pão de queijo com suco | Unidade de 80g e suco (copo de 300ml, natural ou polpa de frutas). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte | Unid. | 1 | R\$ 4,25 | R\$ 4,25 |
| | Focaccia e salada de frutas | Queijo/presunto e queijo/frango e salada de frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, sem adição de açúcar. Copo de 300ml. Dispor de canela e açúcar. | Unid. | 1 | R\$ 15,00 | R\$ 15,00 |
| | Leite achocolatado | Garrafa Tradicional 280 ml. | Unid. | 1 | R\$ 5,97 | R\$ 5,97 |
| | Leite achocolatado | TP Tradicional 200 ml | Unid. | 1 | R\$ 4,70 | R\$ 4,70 |
| | Água de coco | TP Tradicional 200 ml | Unid. | 1 | R\$ 5,14 | R\$ 5,14 |
| | Água Mineral | Garrafa Sem gás 500 ml | Unid. | 1 | R\$ 3,04 | R\$ 3,04 |
| | Água Mineral | Garrafa Com gás 500 ml | Unid. | 1 | R\$ 3,18 | R\$ 3,18 |
| | Bebida Láctea | Garrafa Sabores diversos 170 ml | Unid. | 1 | R\$ 4,91 | R\$ 4,91 |
| | Café | Sem açúcar - Xícara Tradicional 180 ml | Unid. | 1 | R\$ 4,29 | R\$ 4,29 |
| | Café com leite | Sem açúcar – Xícara Tradicional 180 ml. | Unid. | 1 | R\$ 5,12 | R\$ 5,12 |
| | Cappucci | Sem açúcar - Xícara 180 ml. | Unid. | 1 | R\$ | R\$ |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | | | | |
|--|-------------------------------|--|-------|---|-----------|-------------------|
| | no / Mocaccino | | | | 6,50 | 6,50 |
| | logurte | Pote Sabores diversos 170 g. | Unid. | 1 | R\$ 4,71 | R\$ 4,71 |
| | Suco de fruta natural | Copo Sabores diversos 300 ml. | Unid. | 1 | R\$ 10,54 | R\$ 10,54 |
| | Suco de polpa de fruta | Copo Sabores diversos 300 ml. | Unid. | 1 | R\$ 6,23 | R\$ 6,23 |
| | Barra de cereal | De fruta ou mista Sabores variados 20 g a 25 g | Unid. | 1 | R\$ 3,07 | R\$ 3,07 |
| | Bolos simples | Fatia Sabores variados 100 g | Unid. | 1 | R\$ 5,96 | R\$ 5,96 |
| | Torta doce | Fatia Sabores variados 100 g | Unid. | 1 | R\$ 9,00 | R\$ 9,00 |
| | Bombom | Sabores variados 15 g a 20 g | Unid. | 1 | R\$ 3,08 | R\$ 3,08 |
| | Picolé | Sabores variados 60 g | Unid. | 1 | R\$ 6,50 | R\$ 6,50 |
| | TOTAL ITEM 2 | | | | | R\$ 162,53 |
| | TOTAL GERAL | | | | | 322.242,53 |

Tabela 1: Cardápio mínimo.

1.2 A quantidade de 16.000 (dezesesseis mil) unidades do item Prato Feito” (PF) / Marmita, item **01** da Cesta de Cardápio Mínimo (tabela 1), refere-se ao montante estimado de prato feito/marmita em que a administração pretende custear a título de subsídio para o período inicial do contrato (12 meses). O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Portanto, a prestação do serviço **não gera obrigação de pagamento mensal** do subsídio à CONCESSIONÁRIA.

1.3 Desta forma, os valores dos itens **01** e **02** da Cesta de Cardápio Mínimo (tabela 1), são meramente estimativos, não gerando nenhuma obrigação de pagamento à CONCESSIONÁRIA por parte da CONCEDENTE. Os pagamentos só serão realizados quando houver o subsídio das refeições, de acordo com os critérios que encontram-se pormenorizados nos itens 5.16 à 5.17 deste Termo de Referência.

1.4 A licitação será realizada em 01 (um) único grupo com 02 (dois) itens, composto por uma cesta de cardápio mínimo que compreende os produtos e especificações que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA no IFC Campus Fraiburgo, conforme detalhamento do cardápio no Anexo II do Edital.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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

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

1.6.1 O serviço é enquadrado como continuado, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

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

1.8 O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

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 consta das informações básicas deste termo de referência.

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

4.1 Sustentabilidade

4.1.1 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:

4.1.1.1 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.

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

4.1.1.2.1 Vazamentos nas torneiras.

4.1.1.2.2 Vazamentos de gás.

4.1.1.2.3 Lâmpadas queimadas ou piscando.

4.1.1.2.4 Tomadas com defeito.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

4.1.1.2.5 Fios desencapados.

4.1.1.2.6 Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

4.1.1.3 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.

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

4.1.1.5 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.

4.1.1.6 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.

4.1.1.7 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.

4.1.1.8 No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.1.1.8.1 Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponíveis no mercado distribuidor.

4.1.1.8.2 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;

4.1.1.8.3 Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.

4.1.1.8.4 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.

4.1.1.8.5 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.

4.1.1.8.6 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.

4.1.1.8.7 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.

4.1.1.8.8 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.

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

4.1.1.8.10 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.

4.1.1.8.11 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.

4.1.1.9 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.

4.1.1.10 Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.1.1.11 Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

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

4.1.1.13 No que couber, solicita-se que a CONCESSIONÁRIA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:

4.1.1.13.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes.

4.1.1.13.2 Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

4.1.1.13.3 Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

4.1.1.14 Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

4.1.1.15 Fornecer copos para bebidas biodegradáveis ou de material lavável (inox ou vidro) - as bebidas quentes deverão ser colocadas em copos térmicos biodegradáveis.

4.1.1.16 Fornecer embalagens de papel para os lanches - não deverá ser ofertado canudinho, a menos que seja biodegradável.

4.1.2 Quanto ao manejo dos resíduos:

4.1.2.1 Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

4.1.2.2 A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

4.1.2.3 Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos e o descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo IFC Campus Fraiburgo ao órgão de fiscalização do Município, do Estado ou da União.

4.1.2.4 Conforme prevê o Decreto Presidencial nº 7.746 de 05 de junho de 2012, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme o disposto neste Decreto:

Parágrafo Único. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade deverá ser justificada nos autos e preservar o caráter competitivo do certame.

Art. 3º Os critérios e práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.

4.1.2.5 A concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFC, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

4.1.2.6 Sempre que possível a CONCESSIONÁRIA deverá dar preferência a aquisição de produtos advindos da agricultura familiar local e regional.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

4.2 Subcontratação

4.2.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3 Garantia da contratação

4.6.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, visto tratar-se de concessão administrativa de espaço público visando a exploração de serviços de cantina.

4.4 Vistoria

4.4.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda-feira a sexta-feira, das 08 às 12 horas e das 13 às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail juliano.rettore@ifc.edu.br ou pelo telefone/whats 49 3202-8820, podendo sua realização ser comprovada por:

4.4.1.1 Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017 e Anexo V do edital deste certame.

OU

4.4.1.2 Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com o IFC Campus Fraiburgo, na forma do Anexo V deste Edital.

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

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

4.4.4 A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.4.5 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.



5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Condições de execução

5.1.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1.2 Início da execução do objeto: a partir da expedição da ordem de serviço.

5.1.1.2.1 De acordo com disposto no art. 92, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021, e considerando as peculiaridades do objeto e do regime de execução, será considerado o prazo mínimo de **15 (quinze)** dias a partir da emissão da ordem de serviço para verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início de sua execução.

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 Os serviços deverão ser prestados com todos os materiais e recursos humanos necessários para garantir excelência de qualidade na apresentação dos alimentos e no atendimento ao público.

5.1.4 Entendem-se como recursos humanos a equipe para elaboração e atendimento do público.

5.1.5 A CONCESSIONÁRIA é responsável pela organização do layout e decoração para tornar o ambiente funcional, agradável e aconchegante e a organização do espaço deverá ser aprovada pela fiscalização.

5.1.6 Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o Campus Fraiburgo 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 da cantina os servidores e trabalhadores terceirizados.

5.1.7 Segue abaixo quadro demonstrativo das quantidades estimadas de possíveis usuários para o ano de 2024, além de uma população mensal flutuante de visitantes:

| Categorias | Quantidade |
|--|-------------------|
| Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral) | 200 |
| Estudantes de outras modalidades como técnico subsequente, graduação e pós-graduação | 255 |
| Servidores e estagiários | 59 |
| Colaboradores terceirizados | 10 |
| PÚBLICO TOTAL ESTIMADO | 524 |



Tabela 2: Público Total Estimado

5.1.8 O Campus Fraiburgo 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 prato feito/marmitta. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da CONCESSIONÁRIA, à CONCEDENTE deverá cientificar a CONCESSIONÁRIA, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.

5.1.9 Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar o campus, porém o consumo de qualquer produto na cantina é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC Campus Fraiburgo não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

5.2 Das instalações

5.2.1 O espaço público destinado à instalação da cantina no IFC Campus Fraiburgo possui área externa total coberta para colocação de mesas e cadeiras com **88,50 m²** e área interna formada por dois containers com um total de **45 m²**.

5.2.2 A figura abaixo, em amarelo, demonstra o local da cantina dentro do pátio do IFC Campus Fraiburgo.

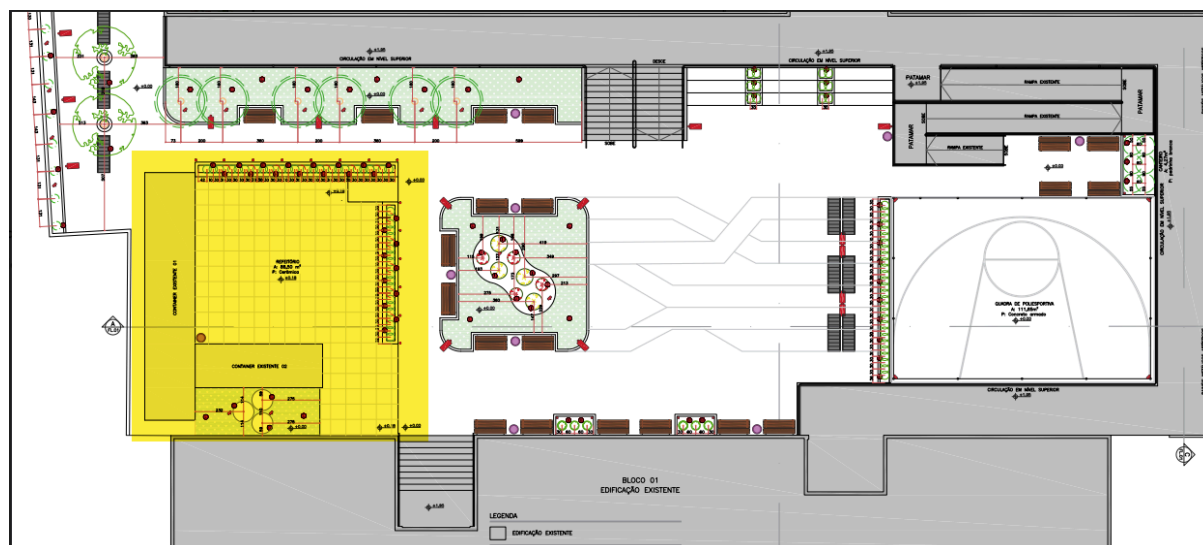


Figura 1: Local da cantina e amarelo.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

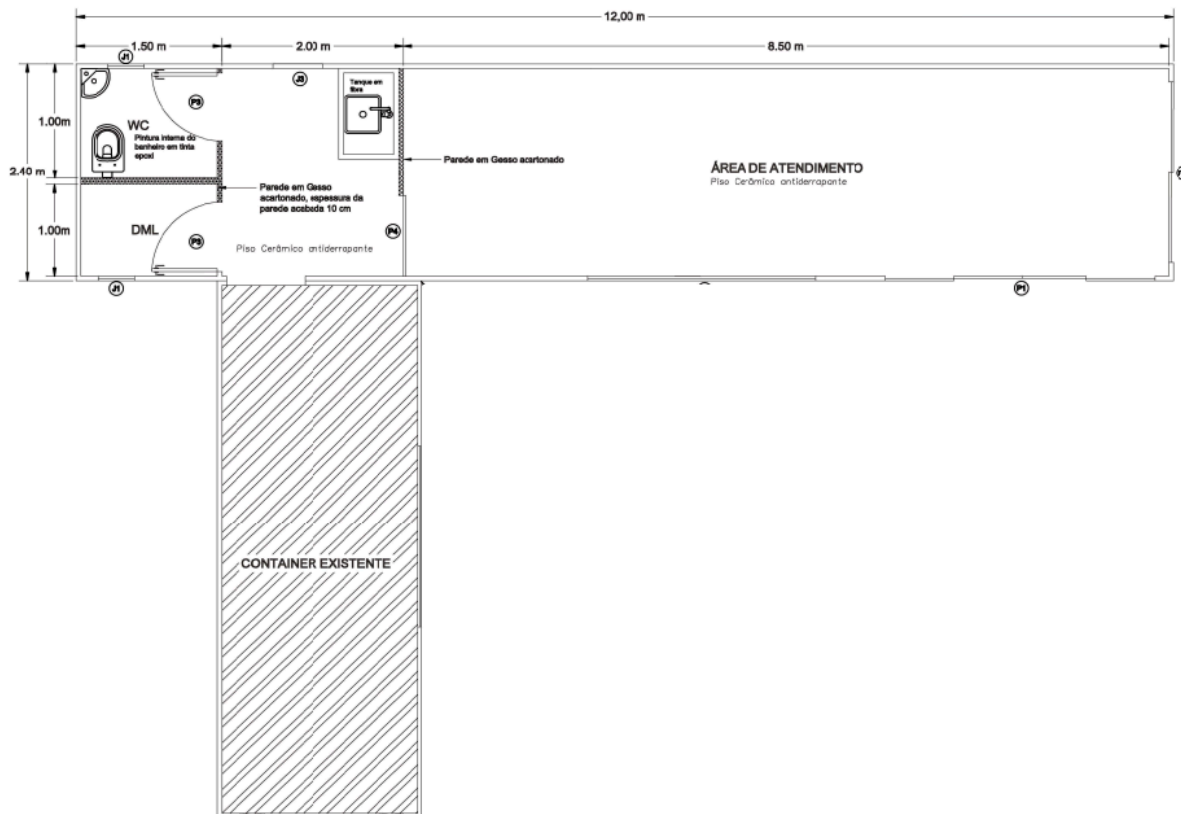


Figura 2: Planta baixa da cantina.

5.2.2 A CONCESSIONÁRIA poderá, caso julgue necessário e, após anuência da CONCEDENTE, adequar o espaço de acordo com a sua necessidade de uso, não sendo permitidas alterações estruturais na edificação.

5.2.2.1 As adequações e benfeitorias que a CONCESSIONÁRIA julgar necessárias, somente poderão ser realizadas, mediante autorização expressa da Fiscalização do IFC Campus Fraiburgo.

5.2.2.2 Esta manutenção deve ser feita conforme necessidade/validade, a qual deve ser avaliada por meio de monitoramento e pode ser exigida pela fiscalização do contrato.

5.2.3 É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Fiscalização, e após análise do setor competente, devendo as despesas correrem por conta da CONCESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

5.2.4 Os custos com manutenção de instalações (ex: caixas de gordura, troca de lâmpadas) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão, etc.), bem como da estrutura física da cantina (pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos) serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.2.5 As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da cantina, dependerão de prévia e expressa autorização da Direção do IFC Campus Fraiburgo e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização de qualquer título.

5.2.6 Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as adequações exigidas pelos órgãos de fiscalização (vigilância sanitária, bombeiros, prefeitura municipal, etc.)

5.2.7 Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

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

5.2.9 Em caso de qualquer dano ou avaria na cantina, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo IFC, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

5.2.10 A CONCESSIONÁRIA deverá manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão da original.

5.2.11 A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio.

5.3 Dos móveis, equipamentos e utensílios:

5.3.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, no mínimo, os materiais e equipamentos considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina, sem prejuízo de outros materiais e utensílios necessários à sua operação. Segue abaixo quadro demonstrativo do mínimo necessário:

| ITEM | NOME | QUANTIDADE |
|------|----------------------------------|------------|
| 1 | Forno elétrico semi profissional | 1 |
| 2 | Forno microondas | 1 |
| 3 | Fogão | 1 |
| 4 | Exaustor de fogão | 1 |
| 5 | Balcão de atendimento | 1 |
| 6 | Geladeira | 1 |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | |
|----|---|--|
| 7 | Balcão refrigerado | 1 |
| 8 | Estufa para alimentos | 1 |
| 9 | Máquina de café elétrica e/ou expresso | 1 |
| 10 | Lixeiras com tampa e pedal | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 11 | Luvas descartáveis | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 12 | Toucas descartáveis | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 13 | Canudos flexíveis em embalagens individuais | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 14 | Guardanapos de papel em suportes | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 15 | Palheta plástica para café | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 16 | Copos descartáveis | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 17 | Embalagens para acondicionamento de refeições e lanches para transporte | Quantidade adequada para atender a demanda |
| 18 | Dispenser de álcool em gel para higienização das mãos | Quantidade adequada para atender a demanda |

Tabela 3: Materiais e equipamentos de responsabilidade da Concessionária.

5.3.1.1 Poderão ocorrer substituições e acréscimos na lista de materiais e equipamentos básicos, desde que em comum e prévio acordo com a Administração, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço.

5.3.1.2 A lista de materiais e equipamentos é exigência mínima, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la com todos os materiais, mobiliários, utensílios e demais equipamentos necessários à consecução do objeto contratual, de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.

5.3.2 Segue abaixo quadro demonstrativo dos móveis disponibilizados pela CONCEDENTE:

| ITEM | NOME | QUANTIDADE |
|------|-----------------------|------------|
| 1 | Balcão de atendimento | 01 |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | |
|---|-------------------|----|
| 2 | Balcão de cozinha | 01 |
| 3 | Balcão para pia | 01 |

Tabela 4: Materiais disponibilizados pela Concedente.

5.3.2.1 Os equipamentos cedidos pela CONCEDENTE poderão ser substituídos pela CONTRATADA, desde que em comum e prévio acordo com a Administração.

5.3.2.2 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONCEDENTE deverão ser restituídos pela CONCESSIONÁRIA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso, devendo a CONCESSIONÁRIA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.

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

5.3.4 Os guardanapos, talheres plásticos e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais.

5.3.5 As mesas e cadeiras deverão apresentar-se sempre limpas, bem-dispostas e organizadas, sendo sua disponibilização responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Caso a CONCEDENTE disponha de mesas e cadeiras, ainda assim a responsabilidade pela higienização destas é exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

5.3.6 A área destinada para disposição das mesas e cadeiras, bem como de lixeiras para resíduos dos comensais da cantina, será informada pela fiscalização do contrato diretamente à CONCESSIONÁRIA antes do início das atividades.

5.3.7 As geladeiras e freezers devem ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação.

5.3.8 Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

5.3.9 Serão permitidos apenas equipamentos elétricos na cantina, sendo proibido a utilização de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).

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

5.3.11 Quanto à realização de compras de equipamentos é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.3.11.1 Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da rejeição de equipamentos, materiais e serviços pela unidade fiscalizadora do IFC – Campus Fraiburgo e pelos atrasos acarretados por essa rejeição.

5.3.11.2 Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido no Edital de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato (em até 05 dias úteis).

5.3.11.3 O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros.

5.3.11.4 Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão.

5.3.11.5 Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

5.3.11.6 Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CONCESSIONÁRIA deverá ser precedida de identificação na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CONCEDENTE.

5.3.12 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco a cantina container e a integridade física das pessoas.

5.3.13 A CONCESSIONÁRIA poderá realizar a instalação de equipamento de ar-condicionado no ambiente da cantina container, sendo a mesma responsável pela manutenção periódica, preventiva e corretiva.

5.3.14 A CONCESSIONÁRIA receberá parte do mobiliário e equipamentos da CONCEDENTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio.

5.4 Do uso de descartáveis

5.4.1 Utilizar copos retornáveis e/ou descartáveis biodegradáveis para disponibilização/comercialização de bebidas aos comensais.

5.4.2 Esta prática também pode ser empregada para outros materiais/utensílios, se possível for.

5.4.3 A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer gratuitamente para viagem, quando solicitado, embalagens descartáveis de alumínio ou isopor (tipo marmitex) tanto para o prato feito quanto para os salgados.

5.5 Da higienização



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.5.1 As refeições a serem fornecidas na cantina 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.

5.5.2 Os utensílios utilizados para a higienização de instalações e equipamentos devem ser distintos daqueles que entram em contato com os alimentos, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os materiais de higiene (vassoura, esponja, rodos, panos, etc.) utilizados para a higienização do banheiro devem ser distintos dos materiais utilizados para higienização das demais áreas.

5.5.3 Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

5.5.4 Deverá responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências da cantina, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela CONCEDENTE, a expensas da CONCESSIONÁRIA.

5.5.5 Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

5.5.6 Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

5.5.7 Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar avental e Equipamentos de Proteção Individuais EPI's apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos.

5.5.8 Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc.), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.5.9 Não é permitido nos procedimentos de higiene:

5.5.9.1 Varrer a seco nas áreas de manipulação.

5.5.9.2 Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.

5.5.9.3 Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.

5.5.10 A higienização e boa conservação dos móveis, equipamentos e do local como um todo é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.5.11 No caso de período de pandemia, a empresa deverá respeitar as orientações de órgãos e autoridades de saúde quanto às práticas de higienização, manipulação de



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

alimentos, self-service, bem como fazer uso de álcool 70 para limpeza do ambiente, móveis e utensílios e exigir o uso de máscaras pelos usuários do espaço cedido.

5.5.12 A empresa deverá colocar no balcão, recipientes com álcool em gel 70 para a higienização das mãos.

5.5.13 Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e conservação da área total da Cantina, conforme a metragem cedida.

5.5.14 Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONCESSIONÁRIA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONCESSIONÁRIA 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.

5.5.15 A CONCESSIONÁRIA não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências da cantina para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para a Cantina, além de insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.

5.6 Do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

5.6.1 A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deve ser feita, no mínimo, semestralmente, a partir do início do contrato, ou conforme necessidade como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço.

5.6.1.1 Os laudos destes serviços devem ser entregues à fiscalização depois de sua realização.

5.6.2 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

5.6.3 Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CONCESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados.

5.6.4 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

5.6.5 Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores da cantina.

5.7 Dos funcionários



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.7.1 A CONCESSIONÁRIA deve garantir a realização e manutenção da Carteira de Saúde, expedida pela Vigilância Sanitária do município, bem como, ter em seus estabelecimentos o Manual de Boas Práticas para consulta dos Fiscais de Contrato em suas visitas, bem como, dos funcionários em eventuais dúvidas.

5.7.2 A CONCESSIONÁRIA deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas da cantina, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.

5.7.3 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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

5.7.4 A CONCEDENTE poderá exigir a substituição ou aumento dos recursos humanos e materiais, caso entenda que não estão de acordo com o padrão de excelência esperado.

5.7.5 Os funcionários devem ser devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados, e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA se responsabilizar por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

5.7.6 A CONCESSIONÁRIA deve apresentar sempre que solicitado, a Carteira de Saúde ou cópia do laudo de exames admissionais, periódicos e demissionais, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina do IFC Campus Fraiburgo, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.

5.7.7 Os funcionários deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

5.7.8 Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades.

5.7.9 A CONCESSIONÁRIA deverá substituir sempre que exigido pelo IFC Campus Fraiburgo e, independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público.

5.7.10 A CONCESSIONÁRIA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para o IFC Campus Fraiburgo, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer do IFC quando este constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

5.7.11 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer treinamento à equipe antes do início das atividades, e no decorrer do contrato, ao menos um a cada ano, ou sempre que houver



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

substituição de colaboradores, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA., Portaria n.º 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

5.7.11.1 O treinamento previsto no item anterior deve ser realizado por profissional nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, ou por Instituição reconhecida (Universidades, Instituições Particulares ou Públicas que forneçam curso na área, ANVISA, Plataformas EAD de Cursos de manipulação de alimentos) devendo ser registrado e com cópia entregue à fiscalização para sua comprovação.

5.7.12 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.

5.7.13 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um funcionário exclusivo para manipulação de dinheiro e outras formas de pagamento.

5.7.14 O funcionário que manipular dinheiro não deverá manipular alimentos. 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.

5.7.14.1 Em períodos de baixo atendimento (férias, recesso acadêmico, etc.), caso a empresa mantenha uma quantidade menor de funcionários no local, bem como em momentos em que a regra acima não possa ser praticada, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar método alternativo de assepsia (álcool gel) e utensílios apropriados (pegadores) para garantir que não haja contaminação do alimento.

5.8 Dos uniformes

5.8.1 Os uniformes a serem fornecidos pela CONCESSIONÁRIA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.8.2 O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário: calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, para as áreas de lavagem de louças, avental de proteção; mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza.

5.8.3 Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

área de manipulação e distribuição. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CONCESSIONÁRIA, do empregado e foto de identificação.

5.8.4 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da CONCEDENTE, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação.

5.8.5 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

5.8.6 Nos meses de verão, devido às altas temperaturas registradas nesta época do ano, deverá ser fornecido aos empregados roupas de material leve, arejado e de cor clara com o intuito de preservar a saúde e o bem-estar dos colaboradores da empresa e conseqüentemente a qualidade dos serviços prestados.

5.8.7 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, contendo quantidade, descrição, data do recebimento, tamanho e assinatura do funcionário, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

5.8.8 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os equipamentos de proteção individual (EPI's) considerando as particularidades de cada função.

5.9 Do profissional de Nutrição

5.9.1 A CONCESSIONÁRIA 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.

5.9.2 O Responsável Técnico (RT) ficará responsável por assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento.

5.9.3 As refeições deverão ser preparadas na cozinha da cantina ou no local sede da empresa (CONCESSIONÁRIA), com Alvará Sanitário válido, e sob a orientação e supervisão de um profissional nutricionista, de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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 CONCEDENTE especificamente designados para a fiscalização.

5.10 Das matérias-primas, preparação do alimento e exposição ao consumo

5.10.1 Apresentar e manter permanentemente no local, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o Alvará Sanitário (disponível no prazo de até 10 (dez) dias após o início da vigência do contrato) e as carteirinhas de manipuladores dos alimentos, em mãos de seus possuidores, disponibilizando-os à Fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados.

5.10.2 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.

5.10.3 A CONCESSIONÁRIA deverá permitir ao Fiscal de Contrato livre acesso a todas as áreas da Cantina (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 CONCEDENTE e agendada junto à CONCESSIONÁRIA.

5.10.4 A fiscalização da CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

5.10.5 A CONCEDENTE 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 na cantina, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à CONCESSIONÁRIA fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.

5.10.6 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente produtos de boa qualidade.

5.10.7 Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela CONCESSIONÁRIA deverão estar dentro do prazo de validade.

5.10.8 Matérias-primas com prazo de validade expirado devem ser descartadas.

5.10.9 As matérias-primas devem ser acondicionadas em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços. Toda a matéria-prima não perecível deverá ser colocada em estrados apropriados ou prateleiras. É vedado manter matéria-prima diretamente no chão, mesmo que em sacos.

5.10.10 A água utilizada para o preparo de refrescos e sucos, bem como para o preparo de cubos de gelo deve ser própria para o consumo.

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

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

5.10.13 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.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.10.15 Os óleos serão, sempre, de origem vegetal, e o azeite, se oferecido, não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal. É vedado o uso de gordura vegetal hidrogenada. O óleo de fritura precisa ser trocado no mínimo semanalmente, ou quando estiver queimado ou sujo, ou ainda, conforme indicado pela fiscalização. O devido descarte do resíduo de gordura é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.10.16 A desinfecção dos alimentos deve ser feita apenas com produtos permitidos na legislação vigente.

5.10.17 Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com o disposto na CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

5.10.18 Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos.

5.10.19 Os alimentos comercializados no IFC Campus Fraiburgo, previamente manipulados pela CONCESSIONÁRIA em outro local deverão ser transportados nas condições mínimas de higiene, sanitárias e de temperatura, conforme previsto em lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento.

5.10.20 Para que não falte nenhum dos itens da cesta de cardápio mínimo diário, a CONCESSIONÁRIA deverá manter, por sua conta e risco, estoques suficientes de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches e refeições.

5.10.21 Os gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) que não são comercializados, não devem ser aproveitados para atendimentos futuros.

5.10.22 O IFC Campus Fraiburgo poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

5.10.23 O IFC - Campus Fraiburgo poderá, a qualquer tempo, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na lanchonete, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames.

5.10.24 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.

5.10.25 Os alimentos, preparados pela CONCESSIONÁRIA, pré-embalados, devem conter, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade e ingredientes.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.10.27 Deverão ser ofertados 100% dos itens da cesta do cardápio mínimo diário no horário compreendido entre as **07:00 até as 21:00**, salvo em caso de alteração de horário de funcionamento do câmpus por portaria da direção-geral ou casos imprevistos de força maior, exceto se houver itens sazonais.

5.11 Quanto às responsabilidades específicas de Segurança e Saúde do Trabalho é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

5.11.1 Cumprir rigorosamente, quanto às normas de segurança no trabalho na área de Medicina e Segurança do Trabalho, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

5.11.2 Deverá instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE.

5.11.3 Assumir, também, as responsabilidades estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que aconteçam em dependência do IFC Campus Fraiburgo.

5.11.4 Realizar gestão de saúde e segurança do trabalho, relativa à promoção, prevenção e proteção dos trabalhadores.

5.12 Dos preços dos produtos e da forma de pagamento

5.12.1 O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito ou outras formas de pagamento. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente.

5.12.2 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina de cartão de crédito/débito, além de ser responsável por emitir cupom fiscal a seus clientes independentemente da forma de pagamento utilizada.

5.12.3 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados.

5.12.3.1 É vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte independente da forma de pagamento de compra em dinheiro ou cartão. É vedada a cobrança de valor mínimo de compra.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.13 Local e horário da prestação dos serviços

5.13.1 Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

| CAMPUS | ENDEREÇO |
|--|---|
| Instituto Federal Catarinense Campus Fraiburgo | Rua Cruz e Souza, 89 - Bairro Jardim das Araucárias - CEP 89580-000 - Fraiburgo/SC. |

Tabela 6: Dados do campus.

5.13.2 Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.13.2.1 Os serviços da cantina deverão ser prestados rotineiramente de segunda a sexta-feira, das **07h00min às 21h00min**, salvo em caso de alteração de horário de funcionamento do campus por portaria da direção-geral ou casos imprevistos de força maior e eventualmente aos sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, quando solicitado pela instituição.

5.13.3 O almoço no modelo Prato Feito / Marmita deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h30min.

5.13.4 Havendo demanda, a Administração poderá solicitar abertura aos sábados e/ou domingos.

5.13.5 A critério do IFC Campus Fraiburgo, mediante simples comunicação via e-mail à CONCESSIONÁRIA, poderá haver alteração dos horários de funcionamento do serviço de cantina, de acordo com a necessidade e demanda institucional.

5.13.6 A CONCESSIONÁRIA poderá, mediante pedido ou autorização da CONCEDENTE, fornecer serviços de cantina em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a demandas específicas do público do IFC Campus Fraiburgo.

5.13.7 Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento. Também será permitida a interrupção das atividades pela concessionária durante, no máximo, **60 (sessenta) dias** ao longo do ano, desde que coincidentes com os períodos de férias letivas. Os períodos de interrupção deverão ser comunicados para o fiscal do contrato, via e-mail, com 15 dias corridos de antecedência. Qualquer fato superveniente que impeça ou afete o estabelecido anteriormente, será discutido e acordado entre as partes.

5.13.8 Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a CONCESSIONÁRIA 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.14 Quanto aos alimentos e lanches comercializados é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

5.14.1 Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pela Nutricionista do Instituto Federal Catarinense em parceria com o campus.

5.14.2 Os produtos que compõem o Cardápio Mínimo deverão estar disponíveis diariamente e durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades, e da qualidade dos produtos.

5.14.3 Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se de interesse da CONCESSIONÁRIA, somente após a apreciação e aprovação da Comissão de Alimentação e Nutrição do campus. Neste caso, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, e que serão então contemplados no Cardápio Complementar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para que a Administração realize um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos, para definição dos preços médios praticados no mercado, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

5.14.4 Fica proibida a venda ou exposição, por parte da CONCESSIONÁRIA, de bebidas alcoólicas, medicamentos, cigarros ou similares de tabaco, no âmbito da Instituição, sob pena de rescisão contratual.

5.14.5 A qualidade dos alimentos e lanches oferecidos na cantina escolar do IFC Campus Fraiburgo seguirão as diretrizes estabelecidas no âmbito federal e estadual, principalmente as leis que regulamentam o funcionamento de cantinas no Estado de Santa Catarina, a Lei nº 12.061/2001 e a Lei nº 5.853/2001. De acordo com a Lei nº 12.061/2001 (artigo 1º), os “serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas, que atendam a Educação Básica, localizadas no Estado de Santa Catarina, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos”.

5.14.6 Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

- 5.14.6.1 Bebidas com quaisquer teores alcoólicos.
- 5.14.6.2 Balas, pirulitos e gomas de mascar.
- 5.14.6.3 Refrigerantes e sucos artificiais.
- 5.14.6.4 Salgadinhos industrializados.
- 5.14.6.5 Salgados fritos.
- 5.14.6.6 Pipocas industrializadas.
- 5.14.6.7 Cigarros e qualquer outra espécie de fumo; e
- 5.14.6.8 Medicamento de todas as espécies.

5.14.7 Não é permitido comercializar qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

5.14.7 Considerando que há no IFC Campus Fraiburgo oferta de Curso Superior, no período noturno, será permitida, estritamente neste período, a venda de refrigerantes e sucos artificiais por não se tratarem de cursos da Educação Básica.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.14.8 Sempre que possível os itens do cardápio deverão contemplar opções diet, light, integral, sem glúten e sem lactose.

5.14.9 Todas as preparações armazenadas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares. Caso na composição da preparação haja itens alergênicos (leite e glúten, principalmente), deverá ser garantida essa informação ao consumidor. Também deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na cantina.

5.14.10 Deverá colocar à disposição do usuário, sem cobrança adicional: açúcar, adoçante, maionese e ketchup, guardanapos, embalagens descartáveis para lanche, copo e colher respeitando os critérios de sustentabilidade.

5.14.11 Para as bebidas quentes deve ser disponibilizado copo retornável ou térmico descartável, a fim de manter a temperatura e proteger os consumidores de possíveis queimaduras.

5.14.12 Caso algum dos itens constantes na cesta de cardápio mínimo diário tenha baixa aceitação, seu fornecimento poderá ser suspenso ou substituído, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA e anuência do Fiscal do Contrato/Comissão de Alimentação e Nutrição, desde que não gere alteração do objeto.

5.14.13 A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo das Nutricionistas da instituição e pela Comissão de Alimentação e Nutrição do campus, que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos.

5.15 Do pagamento das taxas de energia elétrica, água, esgoto, recolhimento de lixo e vigilância patrimonial

5.15.1 A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio; com as despesas de consumo de água encanada, conforme hidrômetro próprio; com o pagamento, *pro rata*, de taxa de esgoto; com o pagamento, *pro rata*, de taxa de recolhimento de lixo e participará do rateio para cobertura das despesas com vigilância patrimonial, proporcional à área da cantina e levando em consideração o valor mensal do contrato.

5.15.2 Os valores serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, que será emitida pela Administração, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

5.15.3 A Taxa de energia elétrica e a Taxa de consumo de água serão reajustadas, com base no aumento praticado pelas concessionárias dos referidos serviços públicos.

5.15.4 Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.

5.15.4.1 A multa a que se refere o subitem 5.10.3 deverá corresponder a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC.

5.15.5 Eventuais valores não pagos pela CONCESSIONÁRIA, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em Dívida Ativa e/ou cobrados judicialmente.

5.16 Do subsídio à alimentação

5.16.1 A CONCEDENTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos, de forma parcial ou integral, de acordo com a política assistencial a ser estabelecida internamente.

5.16.2 Os alunos com direito ao subsídio terão direito a apenas 01 (uma) refeição principal diária, ou almoço ou refeição noturna, de acordo com o turno em que se encontra matriculado, nos dias e horários estipulados para funcionamento.

5.16.3 A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício por parte do IFC Campus Fraiburgo, com identificação do subsídio e da modalidade de refeição a que tem direito.

5.16.4 Os usuários que contarão com subsídio alimentício por parte da CONCEDENTE efetuarão o pagamento direto à CONCESSIONÁRIA, caso o valor da refeição ultrapasse o valor do subsídio pela refeição de almoço ou refeição noturna a que tem direito.

5.16.5 Os subsídios serão definidos pela Assistência Estudantil e pela Comissão de Alimentação e Nutrição do Campus Fraiburgo e poderão sofrer alterações a qualquer tempo.

5.16.6 A CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

5.16.7 Os usuários da cantina que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte do IFC Campus Fraiburgo, farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONCESSIONÁRIA, por meio de cartão débito/crédito e/ou dinheiro, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie quando couber.

5.16.8 Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição.

5.16.9 Poderá ser adotado pela CONCEDENTE, um sistema informatizado de controle para as refeições servidas aos usuários da cantina. Na ausência do sistema é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle de consumo.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

5.16.11 Todo cálculo, para fins de pagamento de subsídio, terá como referência o valor unitário da refeição no modelo Prato Feito / Marmita.

5.16.12 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições no modelo Prato Feito 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 CONCESSIONÁRIA.

5.16.13 A implantação do controle de consumo de refeições na cantina ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle poderá ser realizado via identificação biométrica ou através da carteirinha de estudante.

5.16.14 Também poderá ser utilizado o uso de tickets e da listagem dos alunos que terão direito ao subsídio que deverá ser usado apenas quando o controle eletrônico não estiver disponível.

5.16.15 Caso a CONCEDENTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a usar o sistema fornecido.

5.17 Do pagamento dos subsídios

5.17.1 Os pagamentos a serem efetuados pela CONCEDENTE quando ocorrer subsídios para refeições de alunos ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, após emissão de nota fiscal, e declaração do controle das refeições fornecidas.

5.17.2 O subsídio se aplica exclusivamente ao almoço e refeição noturna, não se aplicando aos demais produtos da cantina / lanchonete.

5.17.3 As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

5.17.3.1 No prazo de até 02 (dois) dias úteis após o fechamento de cada mês a CONCESSIONÁRIA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores devidamente apurados.

5.17.3.2 A CONCEDENTE terá até 05 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONCESSIONÁRIA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

5.17.4 Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

5.17.4.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONCESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONCEDENTE.

5.17 Dos custos mensais de aluguel

| Mês/ Período/Situação | Aluguel (Mensal) |
|---|---|
| Normal | 450,00 (quatrocentos e cinquenta reais) |
| Recesso (Julho, Dezembro e Janeiro) | 225,00 (duzentos e vinte e cinco reais) |
| 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 (DSE) 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). |

Tabela 7: Quadro com valores

5.17.1 O pagamento realizado por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU até o dia 20 do mês subsequente.

5.17.2 O valor foi definido por laudo de avaliação imobiliária, de acordo com o valor do metro quadrado, baseado na média dos valores de comercialização dos imóveis em condições semelhantes naquela localização.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.

6.6 Preposto

6.6.1 A CONCESSIONÁRIA 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.

6.6.2 A CONCESSIONÁRIA 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.

6.6.3 O preposto da CONCESSIONÁRIA deverá comparecer mensalmente nas dependências do IFC Campus Fraiburgo, ou em menor periodicidade, caso a Administração julgue necessário.

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

6.7 Fiscalização

6.7.1 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).

6.8 Fiscalização Técnica

6.8.1 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).

6.8.2 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).

6.8.3 Identificada qualquer inexistência 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).

6.8.4 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).



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

6.8.5 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).

6.8.6 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](#)).

6.9 Fiscalização Administrativa

6.9.1 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).

6.9.2 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).

6.10 Gestor do Contrato

6.10.1 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).

6.10.2 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).

6.10.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar 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).

6.10.4 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).

6.10.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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).

6.10.6 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).

6.10.7 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

7.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VII, 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 CONCESSIONÁRIA deverá entregar o Relatório mensal do controle de refeições subsidiadas, documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

7.4 Do recebimento

7.4.1 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).

7.4.2 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 refere a parcela a ser paga.

7.4.3 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](#)).



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

7.4.4 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](#)).

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

7.4.6 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.

7.4.7 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.

7.4.8 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada 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.

7.4.9 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](#)).

7.4.10 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.4.11 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.

7.4.12 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.

7.4.13 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:

7.4.13.1 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4.13.2 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.

7.4.13.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.4.13.4 Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.4.14 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.4.15 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.

7.4.16 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.4.17 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.

7.5 Liquidação

7.5.1 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](#).

7.5.2 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](#).

7.5.3 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.5.3.1 O prazo de validade;

7.5.3.2 A data da emissão;

7.5.3.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.5.3.4 O período respectivo de execução do contrato;

7.5.3.5 O valor a pagar; e

7.5.3.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

7.5.4 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;

7.5.5 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.

7.5.6 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.5.7 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.

7.5.8 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.

7.5.9 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.

7.5.10 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.

7.6 Prazo de pagamento

7.6.1 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.

7.6.2 No caso de atraso pelo CONCEDENTE, os valores devidos à CONCESSIONÁRIA 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.

7.7 Forma de pagamento

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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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

7.7.4 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.

7.7.5 A CONCESSIONÁRIA 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.

7.8 Cessão de crédito

7.8.1 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.

7.8.1.1 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.

7.8.2 A eficácia da cessão de crédito não abrangidas 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.

7.8.3 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (concessionária), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista da CONCESSIONÁRIA, bem como à certificação de que a CONCESSIONÁRIA 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](#).

7.8.4 O crédito a ser pago à CONCESSIONÁRIA é exatamente aquele que seria destinado à CONCESSIONÁRIA (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).

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1 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 GLOBAL**.

8.2 Regime de execução

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

8.3 Exigências de habilitação

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

8.3.2 Habilitação jurídica

8.3.1.1 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;

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

8.3.1.3 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>;

8.3.1.4 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;

8.3.1.4 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.

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

8.3.1.6 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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

8.3.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.3.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

8.3.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

8.3.2.5 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.

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

8.3.2.7 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.

8.3.2.8 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.

8.3.3 Qualificação Econômico-Financeira

8.3.3.1 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.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

8.3.3.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

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

8.3.3.3.2 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; e

8.3.3.3.3 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.

8.3.3.3.4 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.

8.3.3.4 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.

8.3.3.5 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).

8.3.3.6 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

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

8.3.3.7.1 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,

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

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

8.3.3.7.4 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).



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

8.3.4 Qualificação Técnica

8.3.4.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo V do presente edital.

8.3.4.1.1 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 CONCEDENTE.

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

8.3.4.3 **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:

8.3.4.3.1 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).

8.3.4.3.2 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.

8.3.4.3.3 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).

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 322.242,53 (*Trezentos e vinte e dois mil, duzentos e quarenta e dois reais e cinquenta e três reais*), conforme custos unitários apostos nos itens 1 e 2.

9.2 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.2.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

9.2.3 Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4 Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

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: 26422/152662
- II) Fonte de Recursos: 1000000000
- III) Programa de Trabalho: 231502.
- IV) Natureza 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.

Fraiburgo/SC, 06 de maio de 2024.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

Apêndice Anexo I

Estudo Técnico Preliminar 117/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23352.001730/2024-19

2. Descrição da necessidade

2.1. A implementação de cantinas justifica-se pela necessidade de dotar a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições saudáveis e de qualidade, aos alunos, servidores e visitantes, durante os turnos de funcionamento do IFC Campus Fraiburgo (matutino, vespertino e noturno).

2.2 O IFC Campus Fraiburgo apresenta, atualmente, uma clientela potencial para os serviços de cantina de, aproximadamente, 59 servidores e estagiários, 455 alunos e 10 terceirizados, distribuídos entre os turnos matutino, vespertino e noturno. A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois, os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na sua saúde. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: escola, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável. Por outro lado, sabemos que a incidência da obesidade, dentre outras doenças crônicas e degenerativas vêm aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada e com alto consumo de alimentos ultraprocessados; e, que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável. Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva, e de oferta de alimentos mais variados, com opções saudáveis e ricas em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

2.3 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.

2.4 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.

2.5 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.

2.6 O Campus Fraiburgo 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 a graduação de Análise e Desenvolvimento de Sistemas. 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.

2.7 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. 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.

2.8 Assim, esta contratação tem o objetivo primário de apoiar o IFC Campus Fraiburgo no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, para atendimento aos estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade. Isso justifica a concessão do espaço a ser destinado à alocação e instalação de cantina para a exploração comercial, por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor. Ademais, considerando que a maior parte do público-alvo da cantina são alunos e, muitos deles se enquadram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tem-se ainda o propósito de subsidiar refeições ao referido público. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa do espaço, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

2.9 Por sua vez, Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, instituiu a seguinte norma:

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. 2º Ato do Ministro de Estado do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão estabelecerá os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta mediante contratação.

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

I - que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;

II - que sejam considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias;

III - que estejam relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.

§ 1º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de que tratam os incisos do caput poderão ser executados de forma indireta, vedada a transferência de responsabilidade para a realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado.

§ 2º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de fiscalização e consentimento relacionados ao exercício do poder de polícia não serão objeto de execução indireta.

2.10 Conforme a regulamentação legal acima, os cargos extintos são passíveis de serem objeto de execução indireta.

2.11 No que concerne à doutrina no âmbito do Direito Administrativo, Jorge Ulisses Jacoby Fernandes ensina em sua obra *Contratação Direta Sem Licitação*, 8ª Edição, 2009, Editora Fórum, páginas 154 a 157 que “Concessão de Uso é o contrato pelo qual a Administração atribui à determinada pessoa o direito de uso de um bem público, por tempo certo e de forma exclusiva, remunerado ou não”. Assim, de acordo com Jacoby Fernandes, a lei confere ao Administrador flexibilidade de escolha da modalidade licitatória da concessão de uso, desde que não se confunda, com a desnecessidade de realização do procedimento licitatório, uma vez caracterizada a predominância do interesse público sobre o particular.

2.12 Por fim, Jacoby Fernandes sustenta que nos serviços que envolvam cantinas / lanchonetes, a definição dos cardápios básicos, a exigência de aferição periódica por profissional habilitado – Nutricionista, e a realização de pesquisas periódicas de satisfação entre os usuários poderá alterar significativamente a visão de tais contratos de concessão, atingindo assim o seu verdadeiro escopo, que não é só o ganho econômico, e sim a satisfação do usuário. Sugerindo que sejam utilizados meios de coleta de opinião, adequados e estatisticamente isentos, bem como a atuação conjunta dos fiscais da Concedente e da concessionária, a qualidade do atendimento e da refeição será satisfatória.

2.13 Considerando o que foi até aqui pontuado, tem-se que a melhor forma de definição do objeto deste Termo de Referência, é concessão administrativa onerosa de espaço público edificado visando a alocação e instalação de cantina / lanchonete para a exploração dos serviços, por empresa especializada, com objetivo de fornecer lanches e prato feito / marmitta aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que circulam no IFC Campus Fraiburgo.

2.14 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.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|-------------------|-------------|
|-------------------|-------------|



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | |
|--|--------------------------------|
| SISAE | Joctã Gleison Teixeira Miranda |
| Direção-Geral | Vanderlei Cristiano Juraski |
| Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão | Luis Cláudio Villani Ortiz |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Trata-se de pregão eletrônico para a contratação de serviços de concessão onerosa de espaço público, visando a exploração dos serviços de cantina, com objetivo de fornecer lanches e refeições tipo prato feito/marmitta aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no IFC - Campus Fraiburgo, conforme quadro a seguir:

| Cesta de Cardápio Mínimo | | | | | | |
|--------------------------|------|---|---------|-------|----------------|-------------------|
| Grupo | Item | Especificação | Unidade | Qtde | Valor Unitário | Valor Total |
| 01 | 01 | <p>Prato Feito” (PF) / Marmitta. Cada prato deve ter capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima:</p> <p>a) Arroz branco ou integral - porção 120 g; b) Feijão (preparação com caldo sem adição de nenhum produto cárneo ou miúdo) devendo variar entre feijão preto, carioca, branco, vermelho, lentilha ou ervilha) - porção 100 g. Poderá ser servido de forma adicional farofa (40 g); c) 1 preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, abóbora refogada, brócolis assado, etc.). - porção 150 g; d) 1 opção de carne + 1 opção vegetariana. Obs.: dispor de uma opção de cada (o usuário deverá escolher entre uma das opções). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez</p> | Unidade | 16000 | R\$ 20,13 | R\$ 322.080,00 |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | | | |
|---|---|---------|---|-----------|-----------|
| | <p>a cada 15 dias. Exemplos de opções vegetarianas: almôndegas de grão de bico ou soja, hambúrguer de lentilha ou de feijão, bife de cogumelo, bolinho de quinua com aveia e milho ou brócolis, omelete e preparações com ovos; etc. (atentar para oferta de preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal) - porção 100 g de alimento pronto em cortes sem ossos.</p> <p>e) Salada composta por pelo menos 1 opção de folhoso, 1 opção de vegetal cru e 1 opção de vegetal cozido - porção 110 g (ex.: 15 g de alface + 50 g de beterraba ralada + 45 g de cenoura cozida ou 15 g de repolho + 50 g de pepino + 50 g de couve flor cozida);</p> <p>Os pratos feitos/marmitta necessitam estar em porções individuais e prontos para consumo.</p> | | | | |
| 2 | Misto quente. Pão de forma tradicional ou pão francês (60g), Presunto (30g), Queijo(30g) | Unidade | 1 | R\$ 5,67 | R\$ 5,67 |
| 3 | Bauru. Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (60g), Presunto(30g), Queijo(30g) e Tomate (30g) | Unidade | 1 | R\$ 6,70 | R\$ 6,70 |
| 4 | Sanduíche de frango. Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g) | Unidade | 1 | R\$ 7,17 | R\$ 7,17 |
| 5 | Sanduíche vegetariano. Pão de forma integral (60g), Queijo minas ou tofu (50g), Rúcula (15g), Cenoura ralada (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva (10ml) | Unidade | 1 | R\$ 11,13 | R\$ 11,13 |
| 6 | Pastel. Massa assada (100g) com recheio (mínimo 70g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, alho poró com milho, brócolis, cogumelos, escarola refogada com uva passa, etc) | Unidade | 1 | R\$ 8,98 | R\$ 8,98 |
| 7 | Hambúrguer. Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne) | Unidade | 1 | R\$ 1,73 | R\$ 1,73 |
| 8 | Pão de queijo. (unidade de 80g e suco (copo de 300ml, natural ou polpa de frutas). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte | Combo | 1 | R\$ 4,25 | R\$ 4,25 |
| 9 | Focaccia. (queijo/presunto e queijo/frango) e salada de Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, sem adição de açúcar. Copo de 300ml. Dispor de canela e açúcar. | Combo | 1 | R\$ 15,00 | R\$ 15,00 |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | | | |
|--------------------|---|---------|---|-----------|-----------------------|
| 10 | Leite achocolatado. Garrafa Tradicional 280 ml. | Unidade | 1 | R\$ 5,97 | R\$ 5,97 |
| 11 | Leite achocolatado. TP Tradicional 200 ml | Unidade | 1 | R\$ 4,70 | R\$ 4,70 |
| 12 | Água de coco. TP Tradicional 200 ml | Unidade | 1 | R\$ 5,14 | R\$ 5,14 |
| 13 | Água Mineral. Garrafa Sem gás 500 ml | Unidade | 1 | R\$ 3,04 | R\$ 3,04 |
| 14 | Água Mineral. Garrafa Com gás 500 ml | Unidade | 1 | R\$ 3,18 | R\$ 3,18 |
| 15 | Bebida Láctea. Garrafa Sabores diversos 170 ml | Unidade | 1 | R\$ 4,91 | R\$ 4,91 |
| 16 | Café. (sem açúcar) - Xícara Tradicional 180 ml | Unidade | 1 | R\$ 4,29 | R\$ 4,29 |
| 17 | Café com leite. (sem açúcar) – Xícara Tradicional 180 ml. | Unidade | 1 | R\$ 5,12 | R\$ 5,12 |
| 18 | Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara 180 ml. | Unidade | 1 | R\$ 6,50 | R\$ 6,50 |
| 19 | logurte. Pote Sabores diversos 170 g. | Unidade | 1 | R\$ 4,71 | R\$ 4,71 |
| 20 | Suco de fruta natural. Copo Sabores diversos 300 ml. | Unidade | 1 | R\$ 10,54 | R\$ 10,54 |
| 21 | Suco de polpa de fruta. Copo Sabores diversos 300 ml. | Unidade | 1 | R\$ 6,23 | R\$ 6,23 |
| 22 | Barra de cereal de fruta ou mista Sabores variados 20 g a 25 g | Unidade | 1 | R\$ 3,07 | R\$ 3,07 |
| 23 | Bolos simples. Fatia Sabores variados 100 g | Unidade | 1 | R\$ 5,96 | R\$ 5,96 |
| 24 | Torta doce. Fatia Sabores variados 100 g | Unidade | 1 | R\$ 9,00 | R\$ 9,00 |
| 25 | Bombom Sabores variados 15 g a 20 g | Unidade | 1 | R\$ 3,08 | R\$ 3,08 |
| 26 | Picolé Sabores variados 60 g | Unidade | 1 | R\$ 6,50 | R\$ 6,50 |
| TOTAL GERAL | | | | | R\$ 322.242,53 |

4.2 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, 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, 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: a partir da expedição da ordem de serviço.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

4.3.1 De acordo com disposto no art. 92, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021, e considerando as peculiaridades do objeto e do regime de execução, será considerado o prazo mínimo de **15 (quinze)** dias a partir da emissão da ordem de serviço para verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início de sua execução.

4.4 A prestação dos serviços deverão ser efetuadas no IFC Campus Fraiburgo, 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 CONCESSIONÁRIA 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.

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 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo V do presente edital.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

4.11.1.1 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 CONCEDENTE.

4.11.2 **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:

4.11.2.1 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).

4.11.2.2 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.

4.11.2.3 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).

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

4.11.2.5 As atividades da cantina 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.

4.11.2.6 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.

4.11.3 Do Preposto:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

4.11.3.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter preposto aceito pela Administração do IFC Campus Fraiburgo, 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.

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

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

4.12 Os itens desta licitação estão incluídos no PGC 20024, DFD 399/2024.

4.13 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.

4.14 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 estabelecem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal, para os itens ora licitados.

4.15 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.

4.16 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/licitacoescontratos/licitacoessustentaveis>, 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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, o 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 disponíveis 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 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 Cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG, e é utilizada por alguns Campi do IFC (



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

Videira, Ibirama, Santa Rosa do Sul, Brusque e Blumenau). Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços, também prevista na IN nº 05/2017. Além disso, este modelo refere-se tanto ao preparo dos pratos feitos / marmitas e lanches, quanto ao fornecimento dos insumos, equipamentos e materiais.

5.3 Solução 2: Contratação de serviço de cantina 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 Fraiburgo contrataria a força de trabalho para a prestação dos serviços, ofereceria a infraestrutura e insumos necessários para o funcionamento da cantina, e realizaria licitação para cessão do espaço da cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG. Nesta solução, haverá a necessidade de abertura de no mínimo 3 (três) processos licitatórios: para a contratação da força de trabalho, da cessão da infraestrutura e dos insumos. Além disso, haverá necessidade de aquisição de equipamentos de refrigeração e cozinha para acomodação dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como haverá necessidade de capacitação de servidores para realizar a guarda destes bens perecíveis, além do número de contratos aumentar em 3 (três) vezes.

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

5.5 A solução 1 mostra-se mais interessante uma vez que atende aos princípios da administração pública, neste caso, da economicidade, em consonância com as prerrogativas do art. 70 da Constituição Federal de 1988 (Da Fiscalização Contábil, Financeira e Orçamentária). Antes de qualquer contratação deve-se analisar o custo/benefício do ato administrativo. Portanto, para a celeridade do processo, qualidade e um menor custo aos cofres públicos, justifica-se aqui pelo interesse da Instituição e da coletividade, tal solução.

5.6 O princípio da economicidade é manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, conseqüentemente, da realização de contrato único, ao contrário da proposta da solução 2. 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, influencia 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 ser um único espaço físico no campus, uma mesma empresa gerenciando os serviços de prato feito / marmita e lanches, 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 desses equipamentos 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 CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 CONCESSIONÁRIA, eximindo-se a CONCEDENTE 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 manipulam 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 CONCESSIONÁRIA, 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. 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 CONCESSIONÁRIA o controle do acesso dos usuários.

6.1.18 Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e conservação da área total da Cantina, conforme a metragem cedida.

6.1.19 Para a instalação da Cantina, a CONCESSIONÁRIA receberá o local limpo e com lista de equipamentos e instalações, podendo realizar adaptações que achar necessárias, desde que previamente autorizadas pela CONCEDENTE..

6.1.20 As refeições deverão ser preparadas na cozinha da cantina ou no local sede da empresa (CONCESSIONÁRIA), com Alvará Sanitário válido, e preparados sob a orientação e supervisão de um profissional nutricionista, de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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 CONCEDENTE 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 CONCESSIONÁRIA deverá permitir ao Fiscal de Contrato livre acesso a todas as áreas da Cantina (cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras),



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela CONCEDENTE e agendada junto à CONCESSIONÁRIA.

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

6.1.24 A CONCEDENTE 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 na Cantina, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à CONCESSIONÁRIA fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.

6.1.25 Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONCESSIONÁRIA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA 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 da Cantina, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela CONCEDENTE, a expensas da CONCESSIONÁRIA.

6.1.29 A CONCESSIONÁRIA não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências da cantina para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para a 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 CONCESSIONÁRIA não esteja devidamente autorizada pela CONCEDENTE, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 CONCEDENTE.

6.1.34 Nos horários de pico de atendimento, como nos intervalos das aulas e almoço, a CONCESSIONÁRIA 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 A CONCESSIONÁRIA deverá responder pela manutenção diária das instalações da 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 CONCESSIONÁRIA, sob suas expensas, as manutenções regulares na Cantina 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 CONCESSIONÁRIA 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 na Cantina deverão respeitar todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir Alvará Sanitário para funcionamento, respeitar



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

os limites nutricionais para uma alimentação saudável, considerando um público principal de crianças e adolescentes.

6.1.40 O Cardápio a ser seguido pela CONCESSIONÁRIA 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 e distribuídas na forma de prato feito / marmita (este sob demanda) para qualquer categoria de usuário do campus.

6.1.41.1 Conforme planejamento orçamentário do campus, poderá haver 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 CONCESSIONÁRIA, 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 na cantina ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle poderá ser realizado 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 CONCESSIONÁRIA para aferição ou identificação dos usuários da cantina deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização dos campi antes de efetivamente ser colocado em prática.

6.1.42.2 Preferencialmente, deverá ser feito o controle eletrônico do acesso às refeições subsidiadas aos alunos na cantina, utilizando a carteirinha do estudante 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 CONCEDENTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a usar o sistema fornecido.

6.1.43 Após a assinatura do Contrato, a CONCESSIONÁRIA 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 CONCEDENTE.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

6.1.43.1 Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina.

6.1.43.2 A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo das Nutricionistas da instituição e pela Comissão de Alimentação e Nutrição do campus, que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos.

6.1.44 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.

6.1.45 A CONCESSIONÁRIA deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas da Cantina, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.

6.1.46 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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 CONCESSIONÁRIA, 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 CONCESSIONÁRIA será obrigada a manter a cantina aberta de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 07h30 às 21h00.

6.1.49 O prato feito / marmita deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h30min.

6.1.50 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;

6.1.51 Qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do campus e a CONCESSIONÁRIA.

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

6.1.53 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

uma estrutura mínima para atender aos servidores, estagiários, bolsistas e demais plantonistas.

6.1.54 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a cessão onerosa de uso, nem emprestar ou sublocar o espaço da cantina, 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 IFC - Campus Fraiburgo 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 da Cantina os servidores e trabalhadores terceirizados.

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

| Categorias | Quantidade |
|--|-------------------|
| Alunos do Ensino Médio Integrado (período integral) | 200 |
| Estudantes de outras modalidades como técnico subsequente, graduação e pós-graduação | 255 |
| Servidores e estagiários | 59 |
| Colaboradores terceirizados | 10 |
| PÚBLICO TOTAL ESTIMADO | 524 |

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 serviços da Cantina. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa CONCESSIONÁRIA, à CONCEDENTE deverá cientificar a CONCESSIONÁRIA, 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.

7.4 Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar o campus, porém o consumo de qualquer produto da Cantina é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC Campus Fraiburgo não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

7.5 Do subsídio à alimentação

7.5.1 A CONCEDENTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos, de forma parcial ou integral, de acordo com a política assistencial a ser estabelecida internamente.

7.5.2 Os alunos com direito ao subsídio terão direito a apenas 01 (uma) refeição principal diária, ou almoço ou refeição noturna, de acordo com o turno em que se encontra matriculado, nos dias e horários estipulados para funcionamento.

7.5.3 A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício por parte do IFC Campus Fraiburgo, com identificação do subsídio e da modalidade de refeição a que tem direito.

7.5.4 Os usuários que contarão com subsídio alimentício por parte da CONCEDENTE efetuarão o pagamento direto à CONCESSIONÁRIA, caso o valor da refeição ultrapasse o valor do subsídio pela refeição de almoço ou refeição rápida a que tem direito.

7.5.5 Os subsídios serão definidos pela Assistência Estudantil e pela Comissão de Alimentação e Nutrição do Campus Fraiburgo e poderão sofrer alterações a qualquer tempo.

7.5.6 A CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.

7.5.7 Os usuários da cantina que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte do IFC Campus Fraiburgo, farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONCESSIONÁRIA, por meio de cartão débito/crédito/vale alimentação e/ou dinheiro, ficando a empresa obrigada a dar o troco exato e em espécie quando couber.

7.5.8 Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição.

7.5.9 Poderá ser adotado pela CONCEDENTE, um sistema informatizado de controle para as refeições servidas aos usuários da cantina. Na ausência do sistema é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle de consumo.

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

7.5.11 Todo cálculo, para fins de pagamento de subsídio, terá como referência o valor unitário da refeição no modelo Prato Feito / Marmita.

7.5.12 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições no modelo Prato Feito 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 CONCESSIONÁRIA.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

7.5.13 A implantação do controle de consumo de refeições na cantina ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA que deverá prover ou providenciar sistema informacional para controle eletrônico de consumo. O controle poderá ser realizado via identificação biométrica ou através da carteirinha de estudante.

7.5.14 Também poderá ser utilizado o uso de tickets e da listagem dos alunos que terão direito ao subsídio, que deverá ser usado apenas quando o controle eletrônico não estiver disponível.

7.5.15 Caso a CONCEDENTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a usar o sistema fornecido.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1 Valor (R\$): R\$ 322.242,53 (Trezentos e vinte e dois mil, duzentos e quarenta e dois reais e cinquenta e três centavos)

8.2 Conforme pesquisa de preços a seguir demonstrada, o valor total estimado da contratação será de R\$ 322.242,53 (Trezentos e vinte e dois mil, duzentos e quarenta e dois reais e cinquenta e três centavos), considerando o início da prestação dos serviços em 01/06/2024.

8.3 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.

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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.



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 IFC Campus Fraiburgo.

12.1.2 Será exercida dentro dos limites do IFC Campus Fraiburgo, 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 possam 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 concessão **onerosa** de espaço público, visando a exploração dos Serviços de Cantina, com objetivo de fornecer lanches e refeições tipo prato feito / marmitta aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no IFC - Campus Fraiburgo, mostra-se viável do ponto de vista técnico, razão pela qual não há óbices técnicos pela continuidade do processo, considerando também sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos e as necessidades da Área Requisitante.

15.2 Sugere-se o encaminhamento às demais áreas competentes com vistas à 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.



Ministério da Educação
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

ANEXO II

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS FRAIBURGO

(Processo Administrativo nº.....)

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

O Instituto Federal Catarinense - Campus Fraiburgo, ente autárquico, com sede na Rua por intermédio do(a) (órgão contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante 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 objetivo da presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de espaço público, visando a exploração dos serviços de cantina, com objetivo de fornecer lanches e refeições tipo prato feito/marmitta aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no IFC - Campus Fraiburgo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, descritas a seguir:

1.2. Objeto da contratação:

| CESTA DE CARDÁPIO MÍNIMO | | | | | |
|--------------------------|---------------|-------------------|------------|----------------|-------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| | | | | | |
| | | | | | |

Tabela 1: Cesta de Cardápio Mínimo



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

1.3. A quantidade de 16.000 (dezesesseis mil) unidades do item Prato Feito” (PF) / Marmita, item 01 (um) da Cesta de Cardápio Mínimo (tabela 1 acima), refere-se ao montante estimado de prato feito/marmita em que a administração pretende custear a título de subsídio para o período inicial do contrato (12 meses). O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Portanto, a prestação do serviço **não gera obrigação de pagamento mensal** do subsídio à CONCESSIONÁRIA.

1.4. Desta forma, os valores dos itens 01 (um) e 02 (dois) da Cesta de Cardápio Mínimo (tabela 1 acima), são meramente estimativos, não gerando nenhuma obrigação de pagamento à CONCESSIONÁRIA por parte da CONCEDENTE. Os pagamentos só serão realizados quando houver o subsídio das refeições, de acordo com os critérios que encontram-se pormenorizados nos itens 5.16 e 5.17 deste Termo de Referência.

1.5. 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

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.7. 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.

2.8. 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)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 (art. 92, V)

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.

5.4. 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 irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 15/04/2024..

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 Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA) para os itens da cesta de cardápio mínimo e do Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM) para o valor do aluguel, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 em relação 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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.

8.16. 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. 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 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;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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 do fiscal ou gestor 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);



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços de vigilância do prédio, energia elétrica, água e recolhimento de lixo que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. 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.

9.25. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do (indicar a autoridade competente), ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

9.26. 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.

9.27. 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.

9.28. 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).

9.28.1 Cabe à Contratada quanto aos EPI e EPC:

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

9.28.1.2 Exigir seu uso.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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

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

9.28.1.5 Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado.

9.28.1.6 Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.

9.28.1.7 Comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.

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

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

9.29.1 Caso a Administração necessite fazer uso do espaço em cessão, deverá solicitá-lo à CONTRATADA com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

9.30. Receber da CONTRATANTE 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.

9.30. 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 CONTRATANTE.

9.31. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da CONTRATANTE, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

9.32. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CONTRATANTE, 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 CONTRATADA, sob suas expensas, as manutenções regulares na Cantina 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. Conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

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,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFC, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

9.36. 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, conforme estabelecido no Termo de Referência.

9.36.1 A CONTRATADA deverá apresentar o certificado ou equivalente de desinsetização e desratização sempre que realizado.

9.37. 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 seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.

9.38. 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.

9.39. 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.

9.40. 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.

9.41. A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da CONTRATADA e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da CONTRATADA que, rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gordura devem ser limpas mensalmente ou sempre que necessário, conforme descrito no Termo de Referência.

9.41.1. 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

- 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) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

(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).

12.4.1. 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).

12.5. 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).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. 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.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. 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 (art. 159).

12.10. 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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).

12.11. 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).

12.12. 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.

12.13. 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 esta 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:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

- 13.9.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.9.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.9.1.3. 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: XXXXXXXX
- II. Fonte de Recursos: XXXXXXXXXX
- III. Programa de Trabalho: XXXXXXXXXXXX
- IV. Elemento de Despesa: XXXXXXXXXXXX
- V. Plano Interno: XXXXXXXXXX
- VI. Nota de Empenho: XXXXXXXXXX

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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, Seção Judiciária de 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.

Fraiburgo/SC, [dia] de [mês] de 2024.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO
TESTEMUNHAS:

1-

2-



ANEXO III

DETALHAMENTO DO CARDÁPIO

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS FRAIBURGO

1 REFEIÇÕES DIÁRIAS

1.1 A elaboração do cardápio mínimo para as refeições é de responsabilidade da Nutricionista do quadro efetivo, e deverá ser levado em consideração para dimensionamento da proposta de preços, tendo em vista que este será o critério de classificação das propostas.

1.2 O almoço e jantar a serem servidos diariamente serão minimamente compostos pelos requisitos detalhados por meio da Tabela 01, os quais deverão ser seguidos integralmente pela Cessionária durante a prestação dos serviços.

Tabela 01 - Detalhamento almoço:

| Composição | Especificações das preparações | Itens das preparações | Quantidade |
|------------|--|---|--|
| SALADA | Diariamente: 3 tipos de vegetais (1 folhoso, 1 cru e 1 cozido); 1 vez por semana: 1 salada composta com leguminosa. | Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, rúcula, repolho, e outros; Vegetais crus não folhosos: tomate, pimentão, nabo, rabanete e outros; Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, chuchu, batata, brócolis, couve-flor, abobrinha e outros. Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas. | Consumo livre |
| FRUTA | 2 vezes por semana <i>in natura</i> | Banana, maçã, melancia, manga, pera, mamão e outros. | Inteira (maçã, banana, pera, poka, etc.) ou porcionada (mamão, melancia, melão, abacaxi – em per capita de 1 fatia média). |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | |
|-----------------|---|--|---|
| ACOMPANHAMENTOS | <p>Arroz branco ou parboilizado. e feijão de caldo do tipo preto (ou marrom simples) deverão ser oferecidos diariamente.</p> <p>Outras opções deverão ser oferecidas de forma adicional ao menos duas vezes por mês para variação do cardápio.</p> | <p>Arroz branco ou parboilizado. Feijão preto ou marrom simples.</p> <p><u>Outras opções:</u> Arroz integral.</p> <p>Arroz composto: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, e outros.</p> <p>Feijão tropeiro OU tutu de feijão.</p> | Consumo livre |
| GUARNIÇÃO | <p>Deve ser à base de vegetais, no mínimo: -03 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; - 02 vezes por semana para semanas com 04 e/ou 03 dias letivos; - 01 vez por semana para semanas com 01 ou 02 dias letivos.</p> <p>Nos outros dias deverá ser uma guarnição mais elaborada, a base de amido.</p> | <p>Vegetal cozido ou refogado. Purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, tortas, empadões, farofas e outros.</p> <p>Massas (lasanha, talharim, espaguete, rondeli, ravioli, nhoque, panqueca e outros), polenta, quirera, pamonha e outros.</p> | Per capita mínimo 80 gr da preparação pronta. |
| PRATO PRINCIPAL | <p>Diariamente: Um tipo composto por carnes e um tipo vegetariano:</p> <p>a) Carne bovina (corte “de primeira”): pelo menos 02 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; 01 vez por semana para semanas com menos de 5 dias; Obs.: Cortes “de segunda” e carne moída poderão ser utilizados 01 vez por semana.</p> <p>b) Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 05, 04, 03 e/ou 02 dias letivos;</p> <p>c) Peixe: 01 vez a cada 15 dias;</p> <p>d) Suínos: pelo menos 01 vez</p> | <p>Carne vermelha de 1ª, tais como: coxão mole, patinho, filé.</p> <p>Cortes de aves: Coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos.</p> <p>Pescados de boa qualidade tais como: merluza ou tilápia, pescada ou cação.</p> <p>Cortes suínos: bisteca, costela ou pernil.</p> <p>Categoria vegetariana:</p> | Porcionado conforme per capitas da tabela 2. |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | |
|--|-------------|---|--|
| | por semana. | Almôndega de soja ou de lentilha, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê de ricota, hambúrguer de soja ou grão de bico, omelete, preparações com ovos, e outros. | |
|--|-------------|---|--|

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

Tabela 02 - Detalhamento do porcionamento das carnes.

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

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

1.4.1 A porção se refere ao alimento pronto;

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



hambúrguer;

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

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

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

1.5 A Tabela 01 apresenta o **cardápio básico** com o mínimo que deve ser ofertado em cada refeição e está distribuído de forma genérica, sem marcação de dias, apenas de quantidade.

1.5.1 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.

1.5.2 Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

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

1.5.4 O cardápio mensal deverá ser enviado até o dia 20 do mês anterior à sua aplicação para aprovação da equipe de fiscalização. Após a aprovação, o cardápio deverá ser publicado pela contratada em local visível ao público.

1.5.5 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

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

1.5.7 O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do *Campus* para informação aos usuários.

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

1.5.9 Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização.

1.5.10 A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

1.6 O preparo e distribuição das refeições deverá seguir as seguintes recomendações:

1.6.1 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.

1.6.2 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.

1.6.3 A contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis em quantidade suficiente e em local apropriado.

1.6.4 A contratada deverá cumprir todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la.

1.7 Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens:

1.7.1 sal iodado em sachê;

1.7.2 palitos em sachê;

1.7.3 azeite de oliva 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;

1.7.6 guardanapos de papel.



2 CANTINA

2.1 O licitante que ofertar a melhor proposta, pelo critério de menor preço unitário da refeição, terá o direito à exploração do espaço da cantina, em anexo a Cantina.

2.2 O cardápio da cantina será elaborado de acordo com a metodologia de trabalho da Cessionária, devendo esta indicar, antes do início da prestação dos serviços, relação completa de todos os itens que pretende comercializar. A relação dos produtos deverá ser submetida à análise dos fiscais ou nutricionista para que seja liberada ou não para comercialização.

2.3 A relação dos produtos da cantina pode ser alterada ou ampliada a qualquer momento pela Cessionária, desde que a análise e autorização seja expedida pela Cedente.

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

Tabela 03 - Salgados assados.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------|
| | Frango e requeijão | |
| | Legumes e queijo (com massa integral) | |
| | Strogonoff de carne | |
| | Espinafre com ricota | |
| | Queijo com tomate e orégano | |
| Pizza brotinho/fatia | 4 Queijos | 150 g |
| | 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 |
|--------------|
|--------------|



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| 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. 100g Forma de oferta: unidades (ex.: maçã, banana, goiaba, pêra, laranja, etc.). ou fatias/pedaços (melancia, melão, mamão, manga, etc.). |
| Salada de frutas - Pote | Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.) | 250g |

Tabela 07 - Bebidas.

| BEBIDAS | | |
|------------------------------|-------------------|--------|
| PRODUTOS | SABORES/VARIAÇÕES | MEDIDA |
| Leite achocolatado - Garrafa | Tradicional | 280 ml |
| Leite achocolatado - TP | 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 |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | |
|--|------------------|--------|
| 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 |
| logurte - Pote | Sabores diversos | 170 g |
| Suco de fruta natural - Copo | Sabores diversos | 300 ml |
| Suco de polpa de fruta - Copo | Sabores diversos | 300 ml |
| Vitamina de frutas e/ou cereais - Copo | Sabores diversos | 300 ml |

2.5 Os itens descritos nas Tabelas 03, 04, 05, 06 e 07 não são exaustivos, a Contratada poderá sugerir produtos a seu critério desde que aprovados pela Cessionária e que estejam em consonância com a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.

2.5.1 Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina.

2.5.2 Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação (será realizada pesquisa de preço pela contratante, conforme prevê a IN 03/2017).

2.6 Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

2.7 As bebidas preparadas deverão ser servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

2.8 A Contratada deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO N° 027/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23352.001398/2024-92

Ao Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

Serve o presente para encaminhamento da nossa proposta de preços relativa ao Pregão Eletrônico nº 27/2014, conforme especificado abaixo:

| Item | Descrição | Unidade | Quant. | Valor unitário | Valor Total |
|-------------|---|----------------|---------------|-----------------------|--------------------|
| 01 | <p>Prato Feito” (PF) / “Marmita” - Cada prato deve ter capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima:</p> <p>a) Arroz branco ou integral - porção 120 g;</p> <p>b) Feijão (preparação com caldo sem adição de nenhum produto cárneo ou miúdo) devendo variar entre feijão preto, carioca, branco, vermelho, lentilha ou ervilha) - porção 100 g. Poderá ser servido de forma adicional farofa (40 g);</p> <p>c) 1 preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, abóbora refogada, brócolis assado, etc.). - porção 150 g;</p> <p>d) 1 opção de carne + 1 opção vegetariana.</p> <p>Obs.: dispor de uma opção de cada (o usuário deverá escolher entre uma das opções). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias.</p> <p>Exemplos de opções vegetarianas: almôndegas de grão de bico ou soja, hambúrguer de lentilha ou de feijão, bife de</p> | Un. | | R\$ | R\$ |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | | | |
|------------------------------|--|-----|---|-----|------------|
| | <p>cogumelo, bolinho de quinua com aveia e milho ou brócolis, omelete e preparações com ovos; etc. (atentar para oferta de preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal) - porção 100 g de alimento pronto em cortes sem ossos.</p> <p>e) Salada composta por pelo menos 1 opção de folhoso, 1 opção de vegetal cru e 1 opção de vegetal cozido - porção 110 g (ex.: 15 g de alface + 50 g de beterraba ralada + 45 g de cenoura cozida ou 15 g de repolho + 50 g de pepino + 50 g de couve flor cozida); Os pratos feitos/marmita necessitam estar em porções individuais e prontos para consumo.</p> | | | | |
| VALOR TOTAL DO ITEM 1 | | | | | R\$ |
| 02 | Misto quente. Pão de forma tradicional ou pão francês (60g), Presunto (30g), Queijo(30g) | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 03 | Bauru. Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (60g), Presunto(30g), Queijo(30g) e Tomate (30g) | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 04 | Sanduíche de frango. Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g) | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 05 | Sanduíche vegetariano. Pão de forma integral (60g), Queijo minas ou tofu (50g), Rúcula (15g), Cenoura ralada (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva (10ml) | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 06 | Pastel. Massa assada (100g) com recheio (mínimo 70g). Sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito, alho poró com milho, brócolis, cogumelos, escarola refogada com uva passa, etc) | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 07 | Hambúrguer. Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne) | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 08 | Pão de queijo. (unidade de 80g e suco (copo de 300ml, natural ou polpa de frutas). Observação: não adoçado. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | | | |
|----|---|-----|---|-----|-----|
| | Disponível de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte | | | | |
| 09 | Focaccia. (queijo/presunto e queijo/frango) e salada de Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, sem adição de açúcar. Copo de 300ml. Disponível de canela e açúcar. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 10 | Leite achocolatado. Garrafa Tradicional 280 ml. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 11 | Leite achocolatado. TP Tradicional 200 ml | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 12 | Água de coco. TP Tradicional 200 ml | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 13 | Água Mineral. Garrafa Sem gás 500 ml | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 14 | Água Mineral. Garrafa Com gás 500 ml | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 15 | Bebida Láctea. Garrafa Sabores diversos 170 ml | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 16 | Café. (sem açúcar) - Xícara Tradicional 180 ml | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 17 | Café com leite. (sem açúcar) – Xícara Tradicional 180 ml. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 18 | Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara 180 ml. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 19 | iogurte. Pote Sabores diversos 170 g. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 20 | Suco de fruta natural. Copo Sabores diversos 300 ml. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 21 | Suco de polpa de fruta. Copo Sabores diversos 300 ml. | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 22 | Barra de cereal de fruta ou mista Sabores variados 20 g a 25 g | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 23 | Bolos simples. Fatia Sabores variados | Un. | 1 | R\$ | R\$ |



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|-----|---|-----|------------|
| | 100 g | | | | |
| 24 | Torta doce. Fatia Sabores variados 100 g | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 25 | Bombom Sabores variados 15 g a 20 g | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| 26 | Picolé Sabores variados 60 g | Un. | 1 | R\$ | R\$ |
| VALOR TOTAL DO ITEM 2 | | | | | R\$ |
| VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$: | | | | | |

Prazo de validade da proposta: _____ dias (mínimo 60 dias)

Identificação da Proponente:

Razão

Social: _____

CNPJ Nº: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

Dados bancários: _____

_____, ____/____/2024.

Nome e assinatura do Representante Legal

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(documento obrigatório para habilitação da empresa)

Declaro, para fins de participação na Dispensa de Licitação nº _____ que a
empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

nº _____, sediada
na _____, representada pelo
Sr. _____, 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.

Fraiburgo/SC, em ____ de _____ de 2024.

Servidor do órgão

Declaro que me foram apresentadas as 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.

Nome: _____

Cédula de Identidade: _____

Fraiburgo, em ____ de _____ de 2024

Assinatura do Representante da Licitante

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Declaro que a empresa _____, CNPJ
_____, optou por não vistoriar o local de execução dos serviços
objeto do Dispensa de Licitação nº _____, estando ciente das especificações técnicas



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

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: _____

Cédula de Identidade:

_____, em ____ de _____ de 2024.

ANEXO VII

IMR – ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS FRAIBURGO

Processo Administrativo n.º 23352.001730/2024-19



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| Item | Descrição |
|----------------------------------|--|
| 1 - Finalidade | Garantir a correta utilização do espaço cedido para a administração da cantina e da prestação dos serviços de fornecimento de refeições; |
| 2. Meta a cumprir | Atender às obrigações contratuais, conforme condições e exigências do Termo de Referência, com excelência na prestação dos serviços contratados |
| 3. Instrumento de medição | Avaliação do Fiscal do Contrato por meio de observações próprias e das demais pessoas que frequentem o IFC – Campus Ibirama |
| 4. Forma de acompanhamento | Vistoria na cantina e relatos dos usuários do espaço. Acompanhamento do fornecimento das refeições |
| 5. Periodicidade | Aleatória, podendo ocorrer várias vezes por dia, conforme a necessidade |
| 6. Mecanismo de cálculo | Cada infração corresponde a um determinado grau que por sua vez consta o respectivo percentual a ser ajustado, conforme tabela n.º1 |
| 7. Início da vigência | Data da assinatura do contrato |
| 8. Faixas de ajuste no pagamento | Conforme Tabela n.º 1 |
| 9. Observações | A empresa será comunicada por escrito da referida infração, e o valor será descontado da Nota Fiscal referente aos pratos feitos/marmitta que serão subsidiados pelo campus. O valor do ajuste será dobrado caso haja reincidência relacionada sobre o mesmo item em um prazo de 30 dias Caso a infração venha a atingir mais de um item da tabela, será validada a de maior valor |

Tabela n.º 1 – Faixas de ajuste

| Grau | Correspondência - Ajuste sobre o valor mensal a ser pago |
|-------------|---|
| 1 | 0,25% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato |
| 2 | 0,50% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato |
| 3 | 1,0% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato |
| 4 | 2,5% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato |
| 5 | 5,0% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato |



Tabela n. ° 2: Infrações

| Item | Descrição | Grau | Total de infrações no mês |
|-------------|--|-------------|----------------------------------|
| 1 | Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, como por exemplo, toucas, luvas e jalecos; | 3 | |
| 2 | Resultado ineficiente da prestação do serviço, condicionada à verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência | 1 | |
| 3 | Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários | 1 | |
| 4 | Não funcionamento em dias letivos (sem justificativa aceita pelo fiscal do contrato) | 2 | |
| 5 | Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO | 2 | |
| 6 | Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal | 4 | |
| 7 | Fornecer itens que não estiverem previamente autorizados | 3 | |
| 8 | Fornecer itens com valores superiores ao máximo permitido | 2 | |
| 9 | Deixar de cumprir quaisquer obrigações constantes no Edital e seus Anexos, não previstas nesta tabela | 3 | |
| 10 | Deixar de entregar documentação dentro do prazo e condições previstas no Edital e anexos (por dia de atraso) | 4 | |
| 11 | Deixar de ressarcir à CONCEDENTE, no prazo contratual, o valor referente às despesas de aluguel, água e energia (por dia de atraso) | 5 | |

ANEXO VIII

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PERTENCENTES AO REFEITÓRIO

Relação de Equipamentos pertencentes ao Refeitório



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Fraiburgo

| Equipamento | Quantidade | Estado de Conservação |
|-------------|------------|-----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Fraiburgo/SC, xx de xxxxx de 2024

Representante da Empresa

Diretor Geral
Siape: