

PREGÃO ELETRÔNICO

90450/2024

CONTRATANTE (UASG)

Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú (158125)

DADOS PARA CONTATO

E-mail: compras.camboriu@ifc.edu.br

Telefone: (47) 2104- 0868

OBJETO

Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Graciosa de Área Física para exploração comercial de serviço de Restaurante Estudantil para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$: 5.037.690,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 27/06/2024 às 09 h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço global

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



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



Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	4
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES. .	8
6. DA FASE DE JULGAMENTO.....	12
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	15
8. DOS RECURSOS.....	18
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	21
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	21



EDITAL

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS CAMBORIÚ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 90450/2024

Processo Administrativo nº: 23350.001351/2024-49

Torna-se público que o Instituto Federal Catarinense - Campus Camboriú, por meio da Coordenação de Compras, Licitações e Contratos, sediado na Rua Joaquim Garcia, S/n, Centro, Camboriú/ SC, CEP: 88340-055 realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo "Self Service" com Concessão Graciosa de Área Física para exploração comercial de serviço de Restaurante Estudantil para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos



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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;



- 2.6.8.** agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público -OSCIPI, atuando nessa condição;
- 2.6.10.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2. e 2.6.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2. e 2.6.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.



3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.



3.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4. ou 3.6. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.



3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11. 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 do item;*

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários,



em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (CENTO E VINTE) 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 **0,05 (CINCO CENTAVOS)**
- 5.9.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.



- 5.12.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 5.18.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.18.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.



5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.19.2.2. empresas brasileiras;

5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido



para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.1.4. Cadastro na Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU. (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)



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/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade e 3.6. deste edital e com o dispositivo 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.** conter vícios insanáveis;
- 6.6.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.



- 7.1.1.** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ~~ou da ata de registro de preços~~, 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. **(ALTERAÇÃO)**
- 7.4.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.4.1.** Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 15% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.5.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia
- 7.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.7.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 7.8.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.9.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas



normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo telefone: (47) 2104 0809- (47) 2104 0868 ou através do e-mail: dap.camboriu@ifc.edu.br de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.



7.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.13.1..

7.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).



8. DOS RECURSOS

- 8.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1.** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 8.3.2.** o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 8.3.3.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.gov.br/pncp O Edital poderá também ser lido e/ou obtido no endereço Rua Joaquim Garcia S/N, Centro, Camboriú, SC, Coord. Compras e Licitações,



nos dias úteis, no horário das 9h horas às 11h horas e das 14h às 16h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados. Ainda poderá o interessado, alternativamente, solicitar o edital via e-mail compras.camboriu@ifc.edu.br

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANSÕES

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:

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 ~~ou amostra~~ em desacordo com as especificações do edital; (**ALTERAÇÃO**)

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 ata de registro de preço~~, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração; (**ALTERAÇÃO**)

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação



9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) **dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1., 9.1.2. e 9.1.3., a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4., 9.1.5., 9.1.6., 9.1.7. e 9.1.8., a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1., 9.1.2. e 9.1.3., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável



de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4., 9.1.5., 9.1.6., 9.1.7. e 9.1.8., bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1., 9.1.2. e 9.1.3. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ~~ou a ata de registro de preço~~, 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. **(ALTERAÇÃO)**

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.



10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.camboriu@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. **(INCLUSÃO)**

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

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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



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

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

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

11.9. Os Licitantes, automaticamente, concordam, nos termos do art. 7º da Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), que os seus dados e dos demais representantes legais, decorrentes da participação na licitação 10/2023, dos documentos decorrentes do Processo nº 23350.003342/2022-21 e documentos referentes às etapas do recurso (razão, contrarrazão e julgamento) , sejam divulgados no sítio do Instituto Federal Catarinense e em sistema eletrônico da instituição.

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

11.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

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

11.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

11.12.3. ANEXO III – Modelo de Proposta de Preços

11.12.4. ANEXO IV – Modelo de Atestado de Vistoria/ Não vistoria

11.12.5. ANEXO V- Modelo de Declarações Complementares à Proposta

11.12.6. ANEXO VI – IMR Instrumento de Medição de Resultados;

11.12.7. ANEXO VII – Modelo Nomeação do Preposto;

11.12.8. ANEXO VIII – Relação de Equipamentos pertencentes ao Refeitório;

11.12.9. ANEXO IX – Modelo Listagem de alunos a ser fornecido a empresa contratada



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



..... , de de 20....

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE

Processo Administrativo nº: 23350.001351/2024-49

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Graciosa de Área Física para exploração comercial de Restaurante Estudantil para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	338.100	Unidade	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service por intermédio de concessão graciosa (não onerosa) do Refeitório do IFC Campus Camboriú	R\$: 14,90	R\$: 5.037.690,00

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 120 meses, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de atividade a ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente. A Instituição não possui em seu quadro funcional força de trabalho técnica especializada para a execução do serviço. Este tipo de mão de obra está em extinção no serviço público federal. É imperiosa a prestação do serviço de forma ininterrupta para o atendimento à Lei nº11.947/2009 e a outras legislações referentes à alimentação escolar, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os custos iniciais de instalação da Contratada nas dependências do IFC, que demanda desde a aquisição e instalação de equipamentos para seu funcionamento, alocação de mão de obra, alvarás, dentre outros, bem como o aumento progressivo do público usuário. A adoção do período de 60 (sessenta) meses caracteriza-se como uma estratégia do IFC Campus Camboriú em buscar o menor preço por refeição ofertada, diluindo os custos da Contratada durante todo o período, aumentando a lucratividade, a segurança do negócio e por consequência tornando assim a concessão mais atrativa às licitantes, aumentando a competitividade entre estas com a oferta de melhores lances, objetivando a maior vantajosidade para a Administração, prezando pelos princípios da economicidade e eficiência. Dentre fatores secundários considera-se ainda a redução de custos operacionais da Gestão Contratual bem como o aumento de sua eficácia, com a redução de processos de prorrogação e repactuações, maturidade do processo de fiscalização com a mitigação de problemas relacionados à sua execução, assegurando a sua efetividade. Além disso, é fato que o prazo de 60 (sessenta) meses potencializará a participação de mais empresas interessadas no processo licitatório por conta do maior período para diluição dos custos e despesas operacionais, possibilitando uma maior competitividade e custos menores para o Campus.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, pelo fato de que a instituição possui um contrato vigente, sendo que a contratada atual manifestou interesse por não renovar por mais 12 meses. Desta forma, esta contratação não fazia parte do planejamento para o presente ano uma vez que era programada a renovação do contrato vigente.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (2024), conforme detalhamento a seguir:

- 2.3.1. ID PCA no PNCP: [...];
- 2.3.2. Data de publicação no PNCP: [...];
- 2.3.3. Id do item no PCA: [...];
- 2.3.4. Classe/Grupo: [...];
- 2.3.5. Identificador da Futura Contratação: [...].

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

Sustentabilidade

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

4.1.1. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes. Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

- Vazamentos nas torneiras.
- Vazamentos de gás.
- Lâmpadas queimadas ou piscando.
- Tomadas com defeito.
- Fios desencapados.

4.1.2. 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.

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

4.1.4. Verificar, ao remover o pó de cortinas ou persianas, se estas não se encontram em locais que impedem a saída do ar dos condicionadores ou aparelhos equivalentes.

4.1.5. Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.

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

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

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

4.1.9. 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

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.

4.1.10. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários.

4.1.11. 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.

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

4.1.13. 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.

4.1.14. 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.

4.1.15. 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.

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

4.1.17. 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.

4.1.18. 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.

4.1.19. 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.

4.1.20. Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia de Contratação

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

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

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

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

Vistoria

4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas, mediante agendamento prévio (Telefone:(47) 2104 0809/0868) junto a Direção de Administração e Planejamento do IFC Campus Camboriú.

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

4.9. 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. As empresas interessadas em vistoriar poderão fazê-lo, até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: Até 30 (Trinta) dias da assinatura do contrato.

5.1.2. A empresa contratada deverá atender o cardápio:

TABELA A - COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
Almoço/ Jantar	Pratos básicos	Arroz parboilizado	Livre	Consumo à vontade	
		Feijão (preto ou vermelho ou carioca) – opção lentilha	Livre	Consumo à vontade	
		Arroz integral: 2	Livre	Consumo à	

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

		vezes na semana Farofa: 2 vezes na semana no almoço. Sopa: 2 vezes na semana no jantar.		vontade	R\$:
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porção	De acordo com Tabela B	
	Opção Ovolactovegetariano	Prato à base de leguminosas e ovo	Porção	2 ovos ou mínimo de 120 gramas	
	Guarnição	Prato à base de hortaliças do grupo C da tabela C ou massas ou cereais.	Livre	Consumo à vontade	
	Saladas	3 tipos de saladas, sendo duas cruas e uma cozida	Livre	Consumo à vontade	
	Sobremesa	Fruta in natura ou elaborada	Porção	Mínimo 100g, apenas no almoço	
	Bebidas	Água filtrada	Livre	Consumo à vontade	

5.1.3. Vide a seguir, as especificações sobre a composição do cardápio.

5.1.3.1. Quanto ao Prato proteico:

5.1.3.1.1. Deverá ser intercalada carne bovina com carnes de ave, suínos e peixe, conforme frequência de carnes apresentada na Tabela B

5.1.3.1.2. Deverão ser ofertadas duas opções diferentes de peixe no mês.

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

5.1.3.1.4. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

5.1.3.1.5. Todas as carnes 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.

5.1.3.1.6. As preparações com molho deverão possuir, na porção servida, no mínimo 80% de carne.

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

5.1.3.1.7. O prato proteico não poderá ser elaborado à base de miúdos ou produtos industrializados.

5.1.3.1.8. Será permitido o uso de embutidos apenas quando o mesmo fizer parte de prato proteico misto, onde represente no máximo 30% da preparação,

5.1.3.1.9. Caso sejam servidos empanados, almôndegas, lasanha, quibe, panquecas, empada, torta de carne ou frango e similares, os mesmos devem ser preparados artesanalmente, sob supervisão de um representante da Contratante.

5.1.3.1.10. Deverá ser fornecida diariamente para os usuários ovolactovegetarianos uma opção para substituir o prato proteico de origem animal. Esta preparação deverá ser composta de leguminosas (lentilha, ervilha seca, feijão e suas variações, grão de bico, soja e suas variações, etc.) trigo em grão, e suas combinações com legumes, verduras ou carboidratos, ou ovos, no mínimo 2 vezes por semana, sendo que a gramagem de leguminosas deve ser de, no mínimo, 60 g/porção.

TABELA B – CARNES (PRATO PROTEICO)

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO INDIVIDUAL A SER SERVIDA (preparada)	FREQUÊNCIA Almoço	FREQUÊNCIA Jantar
Bovina	Patinho, alcatra, coxão mole, contra-file, acém	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados	110 g	3x ao mês	2x ao mês
	Carne moída	Com molho, bolinho de carne, almôndegas	100g	3x ao mês	3x ao mês
		Quibe ou recheios de massas	90g		
	Lagarto, músculo, coxão duro,	Ao molho, recheado	110 g	3x ao mês	3x ao mês
Frango sem osso	Filé de peito	Grelhado, cubos, iscas, milanesa, com molho	110 g	3x ao mês	3x ao mês
Frango com osso	Sobrecoxa, passarinho, asa	Assado, frito, cozido com molho	130 g	3x ao mês	3x ao mês
Suína sem osso	Lombo, pernil, paleta	Assado, cozido com molho	110 g	3x ao mês	3x ao mês
Suína com osso	Costela, bisteca	Frito ou assado	130g	2x ao mês	2x ao mês
Peixe	Filé de tilápia ou merluza ou cação	Assado, frito, cozido com molho	110 g	2x ao mês	2x ao mês

TABELA C – VEGETAIS

GRUPO A	GRUPO B	GRUPO C
Abobrinha	Beterraba	Abóbora
Acelga	Cenoura	Aipim
Agrião	Chuchu	Batata inglesa
Alface	Ervilha fresca	Batata salsa

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

Almeirão	Nabo	Batata doce
Berinjela	Quiabo	Milho verde
Brócolis	Vagem	
Broto de alfafa		
Cebolinha		
Couve manteiga		
Couve-flor		
Palmito		
Pepino		
Pimentão		
Rabanete		
Repolho verde		
Repolho roxo		
Tomate		

5.1.3.2. Quanto às saladas e à guarnição:

5.1.3.2.1. As saladas serão compostas por três opções diárias de vegetais, com no mínimo uma de cada grupo, A ou B, sendo 1 cozida e 2 cruas e no mínimo uma opção folhosa.

5.1.3.2.2. Poderá ser servida, saladas mistas cruas e/ou cozidas.

5.1.3.2.3. Deverá ser servido pelo menos uma opção de salada de batata ou macarrão uma vez por mês e uma opção de salada de leguminosas como grão de bico, feijão branco ou lentilha uma vez por semana.

5.1.3.2.4. Quando maionese fizer parte do cardápio, deverá ser utilizada a maionese industrializada.

5.1.3.2.5. Não será permitido o uso de conservas vegetais, para elaboração de saladas.

5.1.3.2.6. As guarnições devem ser planejadas de forma que harmonizem com o prato proteico;

5.1.3.2.7. A guarnição deverá ser à base de hortaliças do grupo C, empregando-se diferentes técnicas culinárias (cozidos, grelhados, purê ou suflê) ou a base de massas cozidas (penne, espaguete, talharim) acompanhado de molhos variados (alho e óleo, pomodoro, branco, dentre outros) ou cereais.

5.1.3.2.8. No mínimo 30% das guarnições deverão ser preparadas à base de hortaliças do grupo C.

5.1.3.2.9. Não será permitido o uso de purê de batata industrial.

5.1.3.3. Quanto aos pratos básicos:

5.1.3.3.1. Feijão carioca, feijão vermelho e feijão preto devem ser servidos alternadamente, podendo ser repetidos no almoço e jantar.

5.1.3.3.2. É proibido a adição de qualquer produto espessante.

5.1.3.3.3. Caso haja adição de embutidos no feijão ou farofa, a informação deverá constar no cardápio.

5.1.3.3.4. Deverá ser realizado o remolho do feijão, iniciando no dia anterior a preparação.

5.1.3.3.5. Deverá ser servido no almoço, 2 (duas) vezes por semana, arroz integral e 2 (duas) vezes por semana farofa. No jantar deverá ser servido, 2 (duas) vezes por semana, uma sopa à base de cereais ou tubérculos, não sendo permitido o uso de sopas prontas, devendo ser preparada artesanalmente.

5.1.3.4. Quanto à sobremesa:

5.1.3.4.1. Deverão ser servidas frutas in natura 4 vezes por semana, e 2 vezes por semana sobremesa elaborada.

5.1.3.4.2. As frutas in natura deverão ser servidas conforme sua sazonalidade e possuir porção mínima de 100 gramas. Algumas frutas deverão ser descascadas, cortadas e/ou picadas. Exemplo: abacaxi, mamão, laranja, melão, melancia, manga.

5.1.3.4.3. Não será permitido servir como opção de sobremesa, doces industrializados (por exemplo, doce de abóbora, doce de amendoim, maria mole, balas, bombons, chocolates, etc.)

5.1.3.4.4. Não poderá repetir a mesma fruta mais de 2 vezes na semana.

5.1.3.4.5. Não poderá ser servido banana como sobremesa.

5.1.3.4.6. Deverá ser servido salada de frutas pelo menos 1 (uma) vez por mês, com no mínimo 4 frutas diferentes, sendo proibido a adição de açúcar, creme de leite e/ou leite condensado. Em relação ao cardápio a preparação salada de frutas, será considerada fruta in natura.

5.1.3.4.7. As frutas deverão ser de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.

5.1.3.5. Outras especificações:

5.1.3.5.1. Não poderão ser utilizados temperos à base de caldo de carne, galinha ou legumes industrializados.

5.1.3.5.2. Será limitada a quantidade de preparações fritas em 2 (duas) vezes por semana.

5.1.3.5.3. As preparações diárias deverão ter no máximo 30 gramas de açúcar simples adicionado, 40 gramas de gorduras totais, 40 gramas de gordura saturada, 1 grama de gordura trans e 700 mg (setecentos miligramas) de sódio per capita. Para cálculo, deverá ser utilizado a soma de uma porção de todas as preparações ofertadas.

5.1.3.5.4. Ao usuário é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, exceto o prato proteico e a sobremesa.

5.1.3.5.5. Deverá ser disponibilizada água refrigerada através de bebedouros/refresqueiras para os usuários do restaurante, durante o horário das refeições.

5.1.3.6. Para a elaboração de cardápios, deve-se seguir as regras e recomendações clássicas para confecção de um bom cardápio são:

5.1.3.6.1. Lei da quantidade: fornecer ao indivíduo a quantidade de alimentos necessária ao funcionamento do organismo, preservação da espécie e manutenção da saúde.

5.1.3.6.2. Lei da qualidade: fornecer diariamente ao indivíduo a qualidade de nutrientes necessários ao organismo. Deve levar em consideração o grau de maturação e conservação, bem como as condições de consumo dos alimentos.

5.1.3.6.3. Lei da harmonia: diz respeito ao equilíbrio que deve haver na ingestão dos alimentos, e conseqüentemente, de nutrientes. Deve ainda haver harmonia entre cores, sabores e textura dos alimentos que compõem o cardápio.

5.1.3.6.4. Lei da adequação: ser adequada ao público alvo, levando-se em consideração os fatores básicos como idade, sexo, disponibilidade de alimentos, poder aquisitivo, e gasto energético.

5.1.4. Distribuição das Refeições:

5.1.4.1. As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos e refrigerados, conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos em cerâmica (ou padrão da Contratada, com prévia aprovação pela Contratante) em quantidade suficiente e em local apropriado, próximos aos balcões de distribuição das refeições. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

5.1.4.2. Deverá ser realizada a reposição dos utensílios descritos acima em tempo adequado para não afetar o fluxo de clientes.

5.1.4.3. A contratada deverá disponibilizar temperos como: azeite de oliva extra virgem, vinagre de álcool, vinagre de maçã e molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: sal iodado e guardanapos de papel.

5.1.4.4. O início da distribuição das refeições não poderá atrasar. Caso ocorram atrasos, a Contratada deve justificar formalmente o motivo para que a fiscalização da Contratante. Caso haja atraso na abertura do restaurante, o horário de atendimento aos usuários deve ser estendido por mesmo período.

5.1.4.5. As preparações devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências higiênico-sanitárias e técnicas culinárias.

5.1.4.6. As sobremesas deverão ser distribuídas em recipientes reutilizáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

5.1.4.7. As frutas deverão ser higienizadas para a posterior distribuição.

5.1.4.8. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade e respeitar os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade.

5.1.4.9. 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 e respeite os critérios estabelecidos neste edital.

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

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

5.1.5. A CONTRATADA deverá encaminhar o cardápio mensal com 15 (quinze) dias de antecedência da execução dos mesmos para prévia aprovação da nutricionista do campus/ e ou fiscal do contrato.

5.1.6. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio, a Contratante encaminhará as notificações à Contratada para as devidas correções. A Contratada terá até 72 (setenta e duas) horas para fazer as devidas modificações, devendo o cardápio finalizado retornar à nutricionista do campus para validação;

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

5.1.8. Em todos os casos onde ocorram mudanças de cardápio, a Contratada deve justificar formalmente o motivo para que a fiscalização da Contratante possa analisar a aplicação de sanções;

5.1.9. A Contratada deverá afixar em local visível na entrada do restaurante o cardápio do dia, com informações nutricionais com o aporte calórico, quantidade de carboidratos, proteínas e gordura total referentes à porção de cada preparação e da refeição completa.

5.1.10. Para cálculo das informações nutricionais deverão ser utilizadas Fichas Técnicas de Preparo.

5.1.11. As Fichas Técnicas de Preparo deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, modo de preparo, porção, os ingredientes que a compõe a preparação e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras, conforme Anexo x.

5.1.12. A CONTRATA terá 90 (noventa) dias contados do início da execução do contrato, para apresentar as Fichas Técnicas de Preparo de todos os pratos básicos, saladas e sobremesas servidas no período. Para as demais preparações, o prazo de apresentação será de 30 dias após primeira execução da preparação.

5.1.13. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no balcão de distribuição para visualização pelo usuário, sem exceção, indicando em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações.

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

5.1.15. Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

5.1.16. A Contrata deverá permitir e facilitar ações de Educação Nutricional e Alimentar, Testes de Aceitabilidade e pesquisas na área de Alimentação e Nutrição, promovidas pela Contratante nas dependências do restaurante.

5.1.17. Do Controle de Qualidade, da Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços:

5.1.18. Para execução dos serviços no restaurante, a CONTRATADA se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam o serviço de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004, da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações pertinentes;

5.1.19. A contratada deverá manter no restaurante, todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento destes, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação e refeitório, bem como das mesas, bancos e demais mobiliários, utensílios e equipamentos da Administração presentes na área sob sua responsabilidade por ocasião da presente concessão, ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

5.1.20. 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;

5.1.21. Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes;

5.1.22. A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

5.1.22.1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

5.1.22.2. Controle integrado de vetores e pragas;

5.1.22.3. Higienização do reservatório;

5.1.22.4. Higiene e saúde dos manipuladores.

5.1.22.5. A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à fiscalização no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato.

5.1.23. A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.

5.1.24. A contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição). Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE.

5.1.25. A contratada deverá, acondicionar apropriadamente as preparações em equipamentos adequados, em todas as etapas do processo de produção, de forma a conservar a temperatura adequada dos

alimentos até a distribuição (para alimentos quentes, temperatura superior a 60°C, e abaixo de 10°C para alimentos frios).

5.1.26. Também deverá manter, durante o período de distribuição das refeições, os balcões limpos e organizados, e realizar a reposição das preparações em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição.

5.1.27. É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.

5.1.28. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos, acondicionando-as em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5 °C (cinco), para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

5.1.29. O óleo utilizado para a preparação de frituras deverá ser substituído sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

5.1.30. A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como aos documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.

5.1.31. A fiscalização da Contratante poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a Contratada realizar imediata retirada e/ou substituição e/ou adequação das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;

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

5.1.33. A CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante.

5.1.34. A CONTRATADA deverá providenciar a execução do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas de todo espaço por essa utilizado. Se responsabilizando pela realização de desinsetização, dedetização e desratização por meio de empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelos órgãos fiscalizadores.

5.1.35. A CONTRATADA deverá seguir todas as normativas higiênico-sanitárias no restaurante, comprometendo-se a efetuar operações de limpeza, manutenção e conservação do espaço ora concedido.

5.1.36. A CONTRATADA deverá substituir no todo, os alimentos constantes dos cardápios, mesmo que já preparados, se impugnados pela FISCALIZAÇÃO.

5.1.37. A prestação do serviço de atendimento de “self service” é exclusivo no Restaurante Estudantil e ao público do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, sendo vedada qualquer venda de refeição/marmitta fora desse espaço.

5.1.38. Os produtos produzidos pela CONTRATANTE, oriundos do desenvolvimento nas atividades didáticas de produção poderão ser adquiridos pela CONTRATADA.

Local, dias e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no Restaurante estudantil do IFC Campus Camboriú, no seguinte endereço: Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, localizado na Rua Joaquim Garcia, s/n°, Camboriú/SC – CEP: 88340-055, (47) 2104-0800 /0809/ dap.camboriu@ifc.edu.br.

5.2.1. Os serviços serão prestados no seguinte horário: Entre 11h00min a 13h30min para almoço e 18h00min a 19h30m para janta. Quando necessário, para atender o calendário acadêmico, o restaurante poderá funcionar aos sábados no horário de almoço compreendido entre 11h00min a 13h30min. A contratada será informada com 15 (quinze) dias de antecedência para a programação da abertura.

5.2.2. Período Letivo → conforme calendário acadêmico institucional, os serviços de REFEITÓRIO deverão ser prestados normalmente conforme estabelecido neste termo de referência.

5.2.3. Período não-letivo → conforme calendário acadêmico institucional, os serviços de REFEITÓRIO deverão ser prestados somente com oferta de almoço, com os quantitativos reduzidos, e previsão informada pela CONTRATANTE.

5.2.4. O horário estipulado no item 5.2.1 poderá sofrer alterações mediante necessidade e motivação da Administração, obrigando a Contratada a absorvê-lo.

5.2.5. A contratada será informada com 30 (trinta) dias de antecedência a mudança de horário.

Materiais a serem disponibilizados

5.3. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.3.1. A CESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos. Incluso aqueles disponibilizados pelo IFC.

5.3.2. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do IFC - Campus Camboriú.

5.3.3. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, qualidade e aplicabilidade ao uso para suprimento da demanda, dentre outros.

5.3.4. A CESSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de colocar em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no IFC – Campus Camboriú ou em áreas externas.

5.3.5. É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Direção Geral do IFC - Campus Camboriú, e após análise do setor competente do IFC

– Campus Camboriú, devendo as despesas correrem por conta da CESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

5.3.6. As instalações físicas do refeitório do IFC Campus Camboriú já contam com os equipamentos previstos no inventário do Anexo VI.

5.3.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos constantes no ANEXO VI, são de responsabilidade da CONTRATADA.

5.4. Uniformes: A empresa deverá manter os funcionários devidamente identificados por meio do uso de crachás e uniformizados de forma condizente com o serviço a executar, fornecendo-lhes equipamentos de segurança e ferramentas de trabalho específicas para a condução das atividades fins.

5.5. A empresa CONTRATADA deverá instalar sistema informatizado, a fim de controlar/subsidiar o quantitativo de refeições efetivamente servidas aos alunos.

5.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar as seguintes formas para pagamento das refeições por parte dos usuários diretamente no caixa:

5.6.1. Pagamento em dinheiro.

5.6.2. Pagamento via Cartão de Débito/Crédito.

5.6.3. Pagamento via PIX.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.7. Para a execução dos serviços, a CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA uma área de aproximadamente de 1.260,89m² destinada ao funcionamento do Restaurante do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, com fornecimento de refeições a comunidade acadêmica, servidores e visitantes, situado à Rua Joaquim Garcia, s/n°, Centro, Camboriú/SC.

5.8. A CONTRATADA receberá o espaço para o Restaurante com parte dos equipamentos de cozinha, utensílios e mobiliário para o refeitório conforme discriminado em inventário presente Anexo a esse Edital. Os demais equipamentos, utensílios e mobiliários para cozinha, refeitório serão providenciados por conta da CONTRATADA.

5.9. Por se tratar de uma concessão graciosa, todas as despesas pela CONTRATADA deverão ser ressarcidas ao Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú.

5.10. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica (acima do limite de R\$5.000,00 por mês), bem como a eventual instalação de equipamentos para a medição do consumo de água e energia. O ressarcimento das despesas ao Instituto

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

Federal Catarinense referente ao consumo de água e energia elétrica deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento – GRU ao fiscal do Contrato;

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

5.10.2. A CONTRATADA compromete-se a instalar todos os equipamentos de medição, mobiliário, equipamentos, lixeiras de coleta seletiva ou outros utensílios e materiais que venham a ser necessários para a correta e eficiente prestação do serviço dentro do prazo de 20 dias após a assinatura do contrato. Mediante justificativa expressa e aceita pela administração, poderá haver dilação do prazo pelo mesmo período.

5.11. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Em termos de operação com gases, a empresa deverá se comprometer a obedecer ao regimento de PPCI da Instituição, assim como limites, local de estoque e condições de uso previstos. Caberá à Cessionária a manutenção dos alvarás e licenças para utilização regular do espaço.

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

5.13. A CONTRATANTE não se responsabilizará por danos causados às máquinas, equipamento e materiais da CONTRATADA, tais como: roubo, furto, desvios, apropriações indébitas, intempéries ou outros motivos que envolvam relacionamento de pessoas alheias ao recinto locado.

5.14. Recolhimento do Lixo Orgânico: Em relação ao recolhimento de lixo orgânico, a CONTRATADA deverá fazer a separação individual diariamente, acondicionar de forma adequada, e disponibilizar na lixeira que tem disponível anexo ao restaurante, considerando que unidade possui duas lixeiras, identificadas por placas. A CONTRATANTE fará o recolhimento.

5.15. Recolhimento do Lixo Reciclável e Rejeitos: Em relação ao recolhimento do lixo reciclável e rejeitos, a empresa CONTRATADA deverá realizar diariamente, e destinar adequadamente na lixeira central do IFC, que será apresentada a localização assim que iniciada a prestação do serviço.

5.16. Esgotamento Sanitário: Em relação ao esgotamento sanitário, a obrigação da realização e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ser realizadas pelo menos uma vez a cada 2 (dois) anos ou sempre que necessário, e ao final do contrato, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.17. Esgotamento Caixa de Gordura: Em relação ao esgotamento da caixa de gordura, a obrigação da realização e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ser realizadas pelo menos uma vez a cada 6 (seis) meses ou sempre que necessário, e ao final do contrato, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.18. Desinsetização e Desratização: Em relação ao serviço de Desinsetização e Desratização, a obrigação da realização e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ser realizadas em todo o Restaurante Estudantil e seu entorno de acordo com a necessidade, encaminhando

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

comprovante (atestado de regularidade do serviço) da realização dos serviços ao fiscal do contrato, sempre que realizado.

5.19. Manutenção dos Aparelhos de Ar Condicionado: Em relação ao serviço de limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar-condicionado, bem como prezar pela boa conservação, a obrigação e as despesas serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.20. A manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar-condicionado deve seguir a Portaria Normativa MS nº 3.523/98, que estabelece o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC).

5.21. Manutenção das Mesas de Refeitório 8 lugares (45 unidades): Em relação as mesas do refeitório, a obrigação da realização de manutenção preventiva e corretiva, bem como prezar pela boa conservação, e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.22. Manutenção do Buffet conjugado (1 unidade): Em relação ao buffet, a obrigação da realização de manutenção preventiva e corretiva, bem como prezar pela boa conservação, e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.23. Manutenção da Estante Prateleira em Aço Inox (10 unidades): Em relação as estantes prateleiras, a obrigação da realização de manutenção preventiva e corretiva, bem como prezar pela boa conservação, e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.24. Manutenção do Sistema Geral: Em relação ao sistema geral, a obrigação da realização de manutenção preventiva e corretiva, bem como prezar pela boa conservação, e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.25. Sistema Gerais se caracterizam por: sistema elétrico, sistema hidrossanitário, sistema de prevenção e combate a incêndio, sistemas de redes e telefonia.

5.26. Entende-se ainda como manutenção dos sistemas gerais a substituição de sensores, lâmpadas e resistências elétricas queimadas, teclas ou tomadas danificadas, troca ou reparo de ralos, grelhas, metais, louças e acessórios sanitários, dentre outros.

5.27. Exaustores: Em relação aos exaustores, a obrigação da realização de manutenção preventiva e corretiva, e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.28. Manutenção da Infraestrutura do Restaurante Estudantil: Em relação a Infraestrutura, a obrigação da realização de manutenção preventiva e corretiva, bem como prezar pela boa conservação, e as despesas são de responsabilidade da CONTRATADA, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

5.29. Infraestrutura se caracteriza por toda edificação: pinturas, acabamentos, telhados/coberturas, calhas/rufos, aberturas, portas, pisos, vidros, e todo item que faz parte da Estrutura do Restaurante Estudantil e instalações anexas, como abrigo de gás, lixeira, dentre outros.

5.30. Vigilância Desarmada: Em relação à vigilância desarmada, no restaurante estudantil tem instalado um botom da empresa de vigilância, e é monitorada diariamente.

5.31. Limpeza das caixas d'água: Em relação à limpeza das caixas d'água, é de responsabilidade da CONTRATADA, e deverá ser realizada com a frequência estabelecida em norma de uso em manipulação e preparação de alimentos, encaminhando o comprovante e laudo da qualidade da água ao fiscal do contrato.

5.32. Energia Fotovoltaica: A manutenção e limpeza dos painéis de energia fotovoltaica instalados no telhado do restaurante, bem como de todos os equipamentos relacionados a este sistema são de responsabilidade da CONTRATANTE.

5.33. As manutenções e/ou reparos não devem se limitar aos descritos acima e seus subitens, sendo estes, referências mínimas de periodicidade e de itens a observar. É de total responsabilidade da CONTRATADA o zelo pelo patrimônio cedido e seu bom funcionamento, não cabendo o repasse de custos e responsabilidade à CONTRATANTE. A primordial função das manutenções corretivas e especialmente das preventivas é a prestação continuada dos serviços propostos, não comprometendo assim o bom funcionamento da instituição.

5.34. Em caso de obrigatoriedade de coleta seletiva de lixo prevista por regimento municipal, a contratada vincula-se a se adequar às normas municipais, separando os rejeitos que produzir conforme previsão legislativa.

5.35. Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.11. 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);

6.12. O fiscal técnico do contrato anotar 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);

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

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

6.15. 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);

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

Fiscalização Administrativa

6.17. 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).

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

Gestor do Contrato

6.19. 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).

6.20. 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).

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

6.22. 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).

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

6.24. 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).

6.25. 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 em Anexo deste Edital.

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:

7.4. No prazo de até 02 (dois) dias úteis após o fechamento de cada mês, a Contratada deverá entregar o Relatório mensal do controle de refeições subsidiadas, documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual

Do recebimento

7.5. 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).

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

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

7.8. 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).

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

7.10. 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.

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

7.10.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.10.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

7.10.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.11. 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.

7.12. 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:

7.12.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de ateste de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.12.2. 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;

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

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

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

7.13. 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.

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

7.15. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.16. 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.

7.17. 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

7.18. 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:

7.18.1. o prazo de validade;

7.18.2. a data da emissão;

7.18.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.18.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.18.5. o valor a pagar; e

7.18.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.19. 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;

7.20. 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

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.21. 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).

7.22. 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.

7.23. 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.

7.24. 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.

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

Prazo de pagamento

7.26. 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.

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

Forma de pagamento

7.28. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pelo contratado.

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

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

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

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

Cessão de crédito

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

7.32.1. 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.

7.33. 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.

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU)

por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

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

8.24. 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 2% do valor total estimado da contratação.

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

8.24.2. 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, (INCLUSÃO)

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

8.24.4. 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. (INCLUSÃO)

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

8.26. 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.

8.27. 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.

8.28. 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).

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

Qualificação Técnica

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

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

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

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

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

8.35. Comprovação de aptidão para execução de serviço operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.36. A licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, **300 (trezentas) refeições/dia por pelo menos 2 (dois) anos.**

8.37. A apresentação de atestado que comprove a execução dos serviços por 2 (dois) anos, em períodos sucessivos ou não, encontra respaldo no art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo de exigência de experiência mínima encontra respaldo na experiência em contratos anteriores, sendo este período de 2 (dois) anos indispensável para assegurar a prestação dos serviços em conformidade com as necessidades específicas do contrato, por força da sua essencialidade, quantitativo, riscos envolvidos e complexidade das atividades.

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

8.39. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017;

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

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

8.42. O licitante deve disponibilizar, se solicitado pela administração, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.43. Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina;

8.44. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro (permanente ou não), com carga horária compatível às funções, Nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;

8.45. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

8.45.1. Na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

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

8.45.3. Se empregado permanente ou não da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou determinado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou

declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

8.46. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de atestado ou declaração expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada na entidade profissional competente (CRN), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento e de acordo com a Resolução CFN nº 380/2005;

8.47. Declaração da licitante indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do Responsável Técnico que acompanhará a execução dos serviços. (Eventual alteração do Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada dos motivos da substituição ou nova contratação, juntada a documentação comprobatória junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina).

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Valor (R\$): 5.037.690,00

9.2. O custo estimado total da contratação é de R\$: 5.037.690,00 (cinco milhões , trinta e sete mil, seiscentos e noventa reais) conforme custos unitários apostos no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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: 26422/158460;
- II) Fonte de Recursos: 100000000;
- III) Programa de Trabalho: 231502,
- IV) Elemento de Despesa: 33.90.39-41;
- V) Plano Interno: L20RLP0100N;

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

Sirlei De Fátima Albino
Direção Geral



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e
Tecnológica Instituto Federal Catarinense –
Campus Camboriú Checklist Habilitação



APÊNDICE DO ANEXO I - ETP ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar 118/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23350.001351/2024-49

2. Descrição da necessidade

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

O serviço de refeitório se faz necessário, sendo que o Campus funciona nos três turnos. De acordo com a estrutura dos cursos de Ensino Médio, Técnico e Superiores, alguns funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos discentes na Instituição nos referidos turnos. Há que se considerar que a maioria desses discentes mora em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

Outro fator a ser destacado é que nos arredores deste órgão não existem Restaurantes para atender a demanda institucional e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar. O tempo de deslocamento a pé ou por transporte público até o centro da cidade inviabiliza a realização de refeições fora do campus.

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.

Visando atender o que preconiza a Legislação sobre Educação, incluindo o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil, a alimentação escolar tem como objetivo contribuir para a permanência do discente em situação de vulnerabilidade social e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar.

A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self Service” com concessão graciosa (não onerosa) de Área Física do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante.

A cessão graciosa pode ser considerada um mecanismo da Administração para minimizar o risco de inexecução contratual por inviabilidade econômica, caso se frustrem as expectativas de vendas de alimentação por parte da empresa, visto o alto investimento para efetiva execução do contrato, assim como todos os custos operacionais, inerentes à execução dos serviços, tais como limpeza, insumos, equipamentos, força de trabalho, tributos, fretes, dentre demais encargos, serão de responsabilidade da Empresa contratada. Ainda, em tempo, o ressarcimento ao erário de todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica e telefonia, e a realização de manutenção preventiva e reparadora nos equipamentos e instalações também será obrigatório à contratada.

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

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

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

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
Direção de Administração e Planejamento	Marcel Amaral Daoud

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de pregão eletrônico para a contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Não Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, para exploração comercial dos serviços de Restaurante, com sede à Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, Camboriú/SC, visando o atendimento aos alunos, servidores e comunidade acadêmica do *campus*.

item	Especificação	Catser	Unidade de Medida	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
01	Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Não Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú,	15210	Unidade	338.100	R\$: 14,23	R\$: 4.811.163,00

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

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

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

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.

O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) 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.

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.

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

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

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

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.

São requisitos de qualificação técnica:

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

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

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

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

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

Comprovação de aptidão para execução de serviço operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

A licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, **300 (trezentas) refeições/dia por pelo menos 2 (dois) anos.**

A apresentação de atestado que comprove a execução dos serviços por 2 (dois) anos, em períodos sucessivos ou não, encontra respaldo no art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo de exigência de experiência mínima encontra respaldo na experiência em contratos anteriores, sendo este período de 2 (dois) anos indispensável para assegurar a prestação dos serviços em conformidade com as necessidades específicas do contrato, por força da sua essencialidade, quantitativo, riscos envolvidos e complexidade das atividades.

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

Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES /MPDG n.º 5/2017;

Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de

capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A, da IN SEGES /MPDG n. 5/2017;

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

Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina;

Comprovação da licitante de possuir em seu quadro (permanente ou não), com carga horária compatível às funções, Nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;

A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

- a. 1. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
 - b. 2. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
 - c. 3. se empregado permanente ou não da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou determinado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;
- A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de atestado ou declaração expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada na entidade profissional competente (CRN), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento e de acordo com a Resolução CFN nº 380/2005;
 - Declaração da licitante indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do Responsável Técnico que acompanhará a execução dos serviços. (Eventual alteração do Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada dos motivos da substituição ou nova contratação, juntada a documentação comprobatória junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina).

5. Levantamento de Mercado

As possíveis alternativas para atender a necessidade existente são:

- Contratação de serviço de refeitório de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos.

Esta solução refere-se a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de refeitório. A solução apresentada não é vetada pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPOG, sendo utilizada por alguns campi do IFC como o Campus São Francisco do Sul, Campus Araquari, Campus Brusque e Campus Blumenau. Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços, também prevista na IN nº 05/2017, considerando que a contratação conjunta favorece e facilita a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada sem conflitos. Além disso, este modelo já comuta tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais.

- Contratação de serviço de refeitório por posto de trabalho com fornecimento de equipamentos e aquisição de insumos.

Nesta solução o IFC – Campus Camboriú contrataria a força de trabalho para a prestação dos serviços, ofereceria a infraestrutura e insumos necessários para o funcionamento do refeitório. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPOG. Nesta solução, haverá a necessidade de abertura de no mínimo 4 (quatro) processos licitatórios: para a contratação da força de trabalho, da cessão da infraestrutura, da manutenção da mesma e de aquisição dos insumos. Além disso, haverá necessidade de aquisição de diversos 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. O custo administrativo com a gestão dos processos de aquisição de insumos

é considerável, tendo em vista a constante necessidade de soluções de problemas enfrentados como atrasos nas entregas, descumprimento de critérios como qualidade, marca e quantidades ofertadas, bem como a proibição temporária de empresas de contratar com a Administração Pública, que gera grandes transtornos e afeta diretamente a capacidade da instituição em fornecer a alimentação diariamente.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de serviço de refeitório de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos.

Esta solução refere-se a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de refeitório e já é utilizada no contrato atual do campus, aonde até o momento apresenta resultado bem satisfatório em termos de gestão contratual e alcance dos resultados pretendidos.

Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços e favorece e facilita a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada sem conflitos. Além disso, este modelo já comuta tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais. Frisa-se ainda, que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços faz com que o desperdício seja reduzido, visto que se a contratada permitisse que isso ocorresse, influenciaria diretamente em seu próprio lucro, além de constante necessidade de soluções de problemas enfrentados como atrasos nas entregas, descumprimento de critérios como qualidade, marca e quantidades ofertadas, bem como a proibição temporária de empresas de contratar com a Administração Pública, que gera grandes transtornos e afeta diretamente a capacidade da instituição em fornecer a alimentação diariamente.

Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços deverão fornecer também os equipamentos, garantindo assim a constante execução das atividades, não gerando despesas com depreciação destes equipamentos ao campus e evitando gastos com a manutenção ou substituição destes com o passar do tempo, além de evitar gastos processuais com novas licitações.

Espaço Físico e Materiais e Equipamentos:

A área total física do Refeitório a ser explorado por meio da cessão de uso, objeto da contratação, é de aproximadamente 1.260,89m², composta de ampla cozinha industrial, sala de higienização, praça de alimentação, salas de depósito, banheiros para os funcionários, amplo estacionamento, etc.

O Restaurante está equipado com mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do Campus e serão disponibilizados à Cessionária, ficando sob responsabilidade da contratada durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu.

A concessão do espaço público do IFC Campus Camboriú para o exercício de atividade de restaurante estudantil será não onerosa, sendo pertinente pois atende o interesse público, sobre o caráter mercantil de contratação, que é o de oferecer refeições aos discentes e servidores ao menor preço e maior qualidade possíveis.

Sendo assim, a empresa contratada estará isenta dos custos com aluguel e vigilância desarmada. Já para os gastos com energia elétrica e consumo de água, o limite de isenção se baseia no histórico do último ano conforme descrito abaixo.

Consumo de Energia elétrica e água pelo Refeitório do Campus Camboriú em 2023	
Mês	Valor
janeiro	R\$ 7.369,53
fevereiro	R\$ 5.784,60
março	R\$ 5.786,65
abril	R\$ 5.559,44
maio	R\$ 5.438,80
junho	R\$ 3.642,14
julho	R\$ 4.846,48
agosto	R\$ 4.600,24
setembro	R\$ 5.163,24
outubro	R\$ 6.040,37
novembro	R\$ 5.441,95
dezembro	R\$ 5.875,98
Total	R\$ 65.549,42
Consumo médio	R\$5.462,45

Sendo assim, a contrata está isenta de pagamento dos gastos com o consumo de energia elétrica e água até o limite de R\$5.000,00/mês. Para os valores acima deste limite será feito o pagamento via GRU com prazo para pagamento definido no termo de referência anexo ao presente edital.

Dos materiais e Equipamentos Disponíveis:

A CONTRATADA receberá o espaço para o Restaurante com parte dos equipamentos de cozinha, utensílios e mobiliário para o refeitório conforme discriminado em inventário presente em anexo ao edital. Os demais equipamentos, utensílios e mobiliários para cozinha, refeitório serão providenciados por conta da CONTRATADA.

O IFC Campus Camboriú disponibilizará os equipamentos descritos abaixo como forma de baratear os custos de mobilização e por consequência de produção das refeições. Todos os equipamentos e mobiliários serão repassados à Cessionária para uso, devendo esta receber e conferir o estado de cada objeto ou equipamento e se responsabilizar pelo zelo e cuidado até o final do Contrato.

Ao final do Contrato a Cessionária será obrigada a entregar todo o espaço físico e inventário de bens nas mesmas condições e quantidades recebidas. A relação de bens disponíveis à Cessionária não é definitiva, devendo a Cessionária dispor de todos os demais equipamentos e utensílios necessários às atividades a serem desenvolvidas que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

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

Descrição	Qtd
Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro planos, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de \varnothing 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm (Registro patrimonial 2019001476 a 2019001485).	10
Mesa refeitório 8 lugares com bancos escamoteáveis, tampo em mdf 28mm, com bordas no sentido de maior comprimento arredondadas com revestimento laminado plástico na cor branca, de fácil limpeza, com espessura de 0.4 mm. Mochos em mdf de 25 mm, diâmetro 290 mm revestido nas duas faces e com bordas em laminado plástico branco. Medida 2400 x 800 mm, cor do tampo: branco, cor estrutura: preta. Deve possuir capacidade para oito usuários, (quadro em cada lado), bancos escamoteáveis que facilitem a locomoção de usuários entre as mesas. Estrutura da mesa: em tubo 30 x 50 esp. X 0.9 mm com sistema de fixação ao tampo em chapa de aço de 50 x 70mm, espessura de 1.9 mm, através de 04 parafusos por união auto atarraxante de 5 x 25 mm em fenda cruzada. Elemento de união	45

dos bancos em chapa de aço 73 x 4.76 mm. Ponteira de pvc 30 x50 mm, na cor preta e batente "amortecedor" para os mochos em borracha marrom de diâmetro 12 mm (Registro Patrimonial 2019002697 a 2019002741).	
Ar-condicionado, split, 60.000 btus, quente/frio tipo piso-teto, marca GREE	5
Self-service buffet conjugado, com 3 módulos: módulo quente, um módulo refrigerado e um módulo de apoio para pratos e talheres. Especificações técnicas mínimas: (A) módulo quente buffet térmico p/10 cubas 1 / 2 100mm, campana de vidro superior com lâmpada regulável e proteção salivar, borda com granito, equipado com no mínimo 04 rodízios para facilitar a locomoção, sistema de aquecimento a seco, regulagem de temperatura por termostato, dimensões: altura: 1350 mm, comprimento: 1920 mm -profundidade: 1050 mm, peso líquido 131 kg. (B) módulo buffet refrigerado p/08 cubas p/ 08 cubas 1 / 2 100mm, temperatura de trabalho: 5 a 10 c, refrigeração: pista fria, campana de vidro superior com lâmpada regulável e proteção salivar, borda com granito, equipado com no mínimo 04 rodízios para facilitar a locomoção, dimensões: -altura: 1350 mm -comprimento: 1600 mm -profundidade: 1050 mm, peso líquido 114 kg. (C) módulo de apoio de pratos e talheres, acompanha 3 recipientes para talheres, tampo em granito, equipado com no mínimo 4 rodízios, dimensões: comprimento: 760 mm -largura: 1000 mm -altura: 880 mm. Inclusas todas as cubas. (Registro Patrimonial 2019005101)	1

A empresa deverá arcar com:

- Instalação de Equipamentos para medição/uso elétricos, hidráulicos ou de gás que venham a ser necessários;
- Despesas Patrimoniais e Taxas Municipais (Custos Gerais): Taxa de Coleta de Lixo, Serviço de Esgoto e outros que incidam sobre o uso direto da área concedida;
- Limpeza ou manutenção preventiva e corretiva de qualquer caráter da área e equipamentos concedidos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratada

Para a definição dos quantitativos buscou-se fazer uma análise das matrículas dos cursos do Campus Camboriú, bem como do histórico de refeições realizadas no atual contrato.

Em relação ao quadro de matrículas, atualmente temos matriculados 1093 alunos no período integral e 629 alunos no período noturno. A tabela a seguir apresenta o quadro anual:

2024						
Nível	Curso	Ativos	Ingressantes / vagas a serem preenchidas	Total	Turno	Total
Superior	Agronomia	82	40	122	Integral	1093
Superior	Bacharelado em Sistemas de Informação	157	40	197	Matutino	
Médio Integrado	Agropecuária	313	0	313	Integral	
Médio Integrado	Controle Ambiental	106	0	106	Integral	
Médio Integrado	Hospedagem	244	0	244	Integral	
Médio Integrado	Informática	111	0	111	Integral	
Superior	Matemática	70	40	110	Noturno	629
Superior	Negócio Imobiliários	97	40	137	Noturno	
Superior	Pedagogia	116	40	156	Noturno	
Superior	Sistemas para Internet (presencial)	29	0	29	Noturno	
Pós Graduação	Pós em Gestão	30	0	30	Noturno	
Subsequente	TST	81	16	97	Noturno	
Subsequente	TTI	14	0	14	Noturno	1722
EJA	EJA	30	26	56	Noturno	

Para uma melhor definição do estimativo de refeições diárias tem-se o quadro abaixo com o histórico apresentado pela contratada atual aonde pode-se verificar o número de refeições separadas por aquelas subsidiadas pelo IFC (são pagas diretamente a contratada mediante o controle de acesso monitorado e apresentação de nota fiscal referente ao mês anterior) e aquelas pagas diretamente ao caixa da empresa pela comunidade acadêmica, formada por alunos, servidores, terceirizados e por eventuais visitantes com alguma relação com a instituição.

Sendo assim, considerando uma estimativa de 52.015 refeições por ano, levando em conta que deve-se prever uma quantidade maior a título de precaução, tendo em vista períodos em que a demanda pelas refeições pode aumentar como diminuir, influenciada por diversos fatores dentre eles o cenário orçamentário, eventos de

grande porte na instituição, greves, etc...tem-se um incremento de 30% na estimativa de refeições. Portanto, define-se:

Estimativa de refeições por ano: 52.015 (média de refeições anual considerada do último ano do contrato vigente) + adicional de 30% * (15.604,50) = 67.620 (arredondamento para cima)

*Este adicional deve-se a necessidade de precaução frente a imprevisibilidade do quantitativo de refeições que podem ocorrer dentro da vigência contratual. Esta previsão é influenciada diretamente pelo cenário orçamentário (bastante dinâmico), número de alunos (expansão ou retração das matrículas) e situação econômica do país (auxílios estudantis; evasão escolar).

Estimativa de refeições por 05 anos (vigência inicial do contrato: 67.620 * 5 = 338.100 refeições

Importante salientar que este cenário de refeições é diretamente afetado pela disponibilidade orçamentária aonde a cada ano o Campus Camboriú busca manter uma política de custeio e assistência estudantil frente a gradativa redução do orçamento da instituição.

2023						
REFEIÇÕES						
Mês	Estudantes subsidiados pelo IFC	Média p/dia	Demais alunos e servidores (Pagamento direto no caixa)	Média p/dia	Total Mensal	Média p/dia de refeições
Jan	0	0	666	33	666	33
Fev	614	31	3443	172	4057	203
Mar	1181	59	9198	460	10379	519
Abr	720	36	4973	249	5693	285
Mai	691	35	5333	267	6024	301
Jun	403	20	4945	247	5348	267
Jul	165	8	2526	126	2691	135
Ago	303	15	5124	256	5427	271
Set	185	9	3676	184	3861	193
Out	182	9	4155	208	4337	217
Nov	85	4	3447	172	3532	177
Dez	0	0	0	0	0	0
TOTAL	4.529		47.486		52.015	

Sendo assim, considerando uma estimativa de 52.015 refeições por ano, levando em conta que deve-se prever uma quantidade maior a título de precaução, tendo em vista períodos em que a demanda pelas refeições pode aumentar como diminuir, influenciada por diversos fatores dentre eles o cenário orçamentário, eventos de grande porte na instituição, greves, etc...e por se tratar de um contrato de 60 meses de duração, aonde neste longo período podem ocorrer alterações neste cenário, tem-se um incremento de 30% na estimativa de refeições.

Portanto, define-se:

Estimativa de refeições por ano: 52.015 (média de refeições anual considerada do último ano do contrato vigente) + adicional de 30%* (15.604,50) = 67.620 (arredondamento para cima)

*Este adicional deve-se a necessidade de precaução frente a imprevisibilidade do quantitativo

de refeições que podem ocorrer dentro da vigência contratual. Esta previsão é influenciada diretamente pelo cenário orçamentário (bastante dinâmico), número de alunos (expansão ou retração das matrículas) e situação econômica do país (auxílios estudantis; evasão escolar).

Estimativa de refeições por 05 anos (vigência inicial do contrato: $67.620 * 5 = 338.100$ refeições).

Importante salientar que este cenário de refeições é diretamente afetado pela disponibilidade orçamentária aonde a cada ano o Campus Camboriú busca manter uma política de custeio e assistência estudantil frente a gradativa redução do orçamento da instituição.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 14,23

Para a estimativa do valor da contratação buscou-se obter os preços praticados por fornecedores da região, assim como restaurantes estudantis que se localizam nos campi do IFC.

PREÇOS PESQUISADOS	VALOR POR REFEIÇÃO
CAMPUS BLUMENAU	R\$ 10,10
CAMPUS SÃO BENTO DO SUL	R\$ 19,60
CAMPUS VIDEIRA	R\$ 13,00
PREÇO MÉDIO	R\$ 14,23

Sendo assim, o preço médio considerado é de R\$: 14,3 /refeição.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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.

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.

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

Como a contratada manifestou o não interesse em renovar o presente contrato, a presente contratação ocorre de maneira intempestiva, não fazendo parte do planejamento inicial da administração do ano corrente. Sendo assim, a instituição teve que rever o seu planejamento e dar prioridade a esta ação, uma vez que a indisponibilidade destes serviços impacta diretamente a comunidade acadêmica do campus.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

- Atender às necessidades da Administração quanto ao fornecimento de uma alimentação suficiente, de baixo custo e de boa qualidade para os discentes, docentes e servidores técnicos administrativos que circulam pelo campus Camboriú
- Garantir a boa execução dos serviços de alimentação coletiva, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- Viabilizar o fornecimento contínuo, ou seja, sem interrupções da execução contratual, da alimentação escolar;
- Garantir que discentes e servidores possam realizar suas refeições no Campus;
- Evitar a saída de discentes do Campus nos horários de refeição/alimentação.
- 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

É imprescindível a capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos para esta função, inclusive para que possam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e a cada renovação deste.

Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta do servidor, também é necessária a fiscalização do público usuário como parâmetro para medição da qualidade dos serviços prestados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

Com base no Estudo Técnico Preliminar, existe a viabilidade da contratação.

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](#).

Despacho: Segue ETP para análise.

MARCEL AMARAL DAOUD

Agente de contratação

Despacho: Segue ETP

KARLA DANIELLE GABARDO

Agente de contratação

Despacho: A autoridade máxima do IFC- Campus Camboriú, no uso das suas atribuições legais, aprova o presente ETP.

SIRLEI DE FATIMA ALBINO

Autoridade competente



ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS CAMBORIÚ

Processo Administrativo nº.23350.001351/2024-49

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

O Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, ente autárquico, com sede na Rua ua Joaquim Garcia, S/n , Centro, Camboriú/ SC, CEP: 88340-055 Fone: (47) 2104-0868, inscrito no CNPJ/MF sob nº 10.635.424/0004-29, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu Diretor- Geral, Senhora Sirlei de Fátima Albino, nomeado pela Portaria nº 163/2024 de 26/01/2024 publicada em 16/01/2024, portador da matrícula funcional nº: ###264 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*

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Graciosa de Área Física para exploração comercial de serviço de Restaurante Estudantil para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service por intermédio de concessão graciosa (não onerosa) do Refeitório do IFC Campus Camboriú	15210	Unidade	380.100	R\$:	R\$:

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 120 meses, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

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

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

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

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.

3.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO (art. 92, V)

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

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

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

5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE (art. 92, V)

Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 23/05/2024

6.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (índice de preços ao consumidor amplo); exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.3. 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).

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

6.5. 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.

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

6.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

7.1. São obrigações do Contratante:

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

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

7.4. 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;

7.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.6. 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;

7.7. 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;

7.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.10. 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.

7.10.1. 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.

7.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *30 (trinta)*

7.12. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

7.13. 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.

7.14. 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. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1. 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:

- 8.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 8.3. 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.
- 8.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.5. 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;
- 8.6. 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;
- 8.7. 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;
- 8.8. 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;
- 8.9. 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;
- 8.10. 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;
- 8.11. 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.
- 8.12. 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.
- 8.13. 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.
- 8.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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;

8.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

8.19. 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);

8.20. 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);

8.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.22. 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;

8.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

8.24. A CONTRATADA obriga-se a respeitar, cumprir e observar para execução dos serviços objeto deste contrato, por si ou por terceiros por ela contratados, às normas relativas à Segurança e Saúde, sejam leis, decretos, instruções normativas e demais regulamentos federais estaduais e/ou municipais, em especial as Normas Regulamentadoras previstas na Portaria 3.214/78, com suas alterações ocorridas, bem como às disposições contidas neste contrato, seus anexos e nas normas internas do CONTRATANTE, as quais, desde já, declara conhecer na íntegra. **(INCLUSÃO)**

8.25. A CONTRATADA reconhece sua inteira responsabilidade pela iniciativa de planejar, executar e fiscalizar as atividades objeto deste contrato, em especial de modo a prevenir eventuais acidentes de trabalho e/ou doenças ocupacionais. **(INCLUSÃO)**

8.26. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e, se necessário, Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC). **(INCLUSÃO)**

8.26.1. Cabe a Contratada quanto aos EPI e EPC:

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

8.26.1.2. Exigir seu uso.

8.26.1.3. Fornecer aos empregados somente equipamentos aprovados pelo órgão nacional

competente em segurança e saúde no trabalho.

- 8.26.1.4. Orientar e treinar os empregados sobre o uso, guarda e conservação adequado.
- 8.26.1.5. Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado.
- 8.26.1.6. Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.
- 8.26.1.7. Comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.
- 8.26.1.8. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes.

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

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

8.28. Receber da Cedente laudo de vistoria contemplando a situação atual do imóvel, apontando eventuais não concordâncias no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento. A não manifestação nesse prazo caracterizará a aceitação das condições do imóvel descritas no citado documento. **(INCLUSÃO)**

8.29. Devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera e que consta do laudo de vistoria, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações na mesma, caso esse procedimento seja solicitado pela Cedente. **(INCLUSÃO)**

8.30. A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências. **(INCLUSÃO)**

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

8.32. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da Cedente, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. **(INCLUSÃO)**

8.33. Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc. **(INCLUSÃO)**

8.34. 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; **(INCLUSÃO)**

8.35. Cabe à CONTRATADA contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFC, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFC, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos. **(INCLUSÃO)**

8.36. De verão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos, acondicionando-as em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius), para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante. **(INCLUSÃO)**

8.37. Realizar desinsetização e desratização em periodicidade exigível em normatização do órgão de Vigilância Sanitária competente, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem se infestadas com insetos e/ou pragas. **(INCLUSÃO)**

8.37.1. A CONTRATADA deverá apresentar o certificado ou equivalente de desinsetização e desratização sempre que realizado. **(INCLUSÃO)**

8.38. É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal. **(INCLUSÃO)**

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

8.40. A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores. **(INCLUSÃO)**

8.41. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de manutenção do aparelho de ar condicionado, manutenção de gás e Internet, eximindo qualquer ônus para o IFC. **(INCLUSÃO)**

8.42. É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço. **(INCLUSÃO)**

8.43. 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. **(INCLUSÃO)**

8.43.1. A CONTRATADA deverá apresentar o certificado que comprove a limpeza mensalmente para a Comissão de Fiscalização. **(INCLUSÃO)**

9. CLÁUSULA NOVA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

9.1. 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.

- 9.2. 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.
- 9.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 9.4. 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.
- 9.5. 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.
- 9.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 9.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 9.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 9.9. 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.
- 9.10. 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.
- 9.10.1. 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.
- 9.11. 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.
- 9.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

10.1. O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou ~~títulos da dívida pública~~ ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 1% (um por cento) do valor **total do contrato**. **(ALTERAÇÃO)**

10.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

10.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

10.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 10.5. deste contrato.

10.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

10.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

10.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

10.6.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

10.6.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

10.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.6, observada a legislação que rege a matéria.

10.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

10.9. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa *renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.*

10.10. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

10.11. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (DEZ) dias úteis, contados da data em que for notificada.

10.12. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.12.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.12.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

10.13. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

10.14. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

10.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

10.16. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

10.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. 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 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

- (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% a 20% do valor do Contrato.
- (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5 % a 10 % do valor do Contrato.
- (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,8% a 1,5% do valor do Contrato.
- (7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 1% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações.

11.3. 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)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. 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)

11.5. 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).

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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).

11.10. 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 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)

11.11. 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)

11.12. 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.

11.13. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

12.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.5.2. 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.

12.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.1.3. Indenizações e multas.

12.7. 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).

12.8. 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).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:
- VI. Nota de Empenho:

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. 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.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– PUBLICAÇÃO

16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. 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.

Camboriú, xxx de xxx de 2024

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



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



ANEXO III – MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO
(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 90450/2024

PROCESSO Nº: 23350.001351/2024-49

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service por intermédio de concessão graciosa (não onerosa) do Refeitório do IFC Campus Camboriú.	338.100	R\$:	R\$:

Valor TOTAL por extenso:

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

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

DADOS DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:		
ENDEREÇO: FONE:		
BANCO Nº:	AGÊNCIA Nº:	CONTA Nº:

_____ de _____ de 2024



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

ANEXO IV – MODELO DE TERMO DE VISTORIA/NÃO VISTORIA
(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)

Pregão : 90450/2024-
PROCESSO N° 23350.001351/2024-49

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº **90450/2024** que a empresa
_____ inscrita no CNPJ/MF sob 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.

Assinatura do Servidor do Órgão

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

Assinatura do Representante da Licitante

Nome: _____
Cédula de Identidade: _____

Camboriú, xx de xx de 2024



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

ANEXO IV – MODELO DE TERMO DE VISTORIA/NÃO VISTORIA
(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)

Pregão 90450/2024

PROCESSO N° 23350.001351/2024-49

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Declaro que a empresa _____ CNPJ:
_____ optou por não vistoriar o local de execução dos serviços
objeto do Pregão Eletrônico **90450/2024** UASG 158125, estando ciente das especificações técnicas e
todas as demais exigências para a realização dos serviços licitados, não podendo alegar
desconhecimento das condições de operação e realização dos mesmos.

Assinatura do Representante da Empresa

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

Cédula de Identidade: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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

(XXX)



ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO COMPLEMENTARES À PROPOSTA

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS CAMBORIÚ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 9045/2024

(Processo Administrativo nº 23350.001351/2024-49)

(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA A HABILITAÇÃO DA EMPRESA)

Objeto: Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Graciosa de Área Física do Restaurante Estudantil para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú.

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

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



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

Local e data.

Assinatura do Representante da Empresa

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

Cédula de Identidade: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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

(XXX)



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

**ANEXO VI – PREGÃO ELETRÔNICO Nº
90450/2024 PROCESSO Nº 23350.001351/2024-49**

ANEXO VI

**INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE
RESULTADOS**

1. DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital **90450/2024** e de seus demais anexos.

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

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

- a) Pontualidade no fornecimento das refeições;
- b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;
- c) Cardápio e fornecimento de refeições;
- d) Cumprimento das obrigações da contratada (controle, manutenção e treinamento de pessoal, etc);
- e) Planilha de avaliação da qualidade dos serviços prestados.

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

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

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

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

INDICADOR 1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter constância e pontualidade no fornecimento da alimentação escolar.
Meta a cumprir	Nenhum atraso no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atrasos registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos



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

	1 dia = 8 Pontos 2 dias = 6 Pontos 3 dias = 4 Pontos 4 dias = 2 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Será considerado somente a lacuna temporal estabelecida contratualmente, se a empresa oferecer o serviço por período superior ao pactuado, não será considerado como ocorrência.
INDICADOR 2 - Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que o prestador atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 24 horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas a partir da comunicação pela contratante.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail).
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atrasos registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Até 24 horas para o atendimento = 20 Pontos Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas = 15 Pontos Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas = 10 Pontos Entre 72 horas ou mais de atraso = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	
INDICADOR 3 – Cardápio e fornecimento de refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Avaliar se o cardápio pré-estabelecido está sendo executado e divulgado conforme edital e se os componentes do cardápio estão sendo servidos os mesmos do primeiro ao último usuário.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Semanal com registro Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos



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

	4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	
INDICADOR 4 – Cumprimento das obrigações da contratada (controle, manutenção e treinamento de pessoal, etc)	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Verificar se a empresa está cumprindo com suas obrigações quanto ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, ao controle de saúde dos manipuladores, à limpeza de caixa d'água e limpeza periódica da caixa de gordura, ao treinamento de pessoal, ao registro de manutenção de equipamentos. Verificar se a empresa possui e mantém Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados atualizados.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal 1 vez por mês.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registro físico.
Periodicidade	Mensalmente ou conforme necessidade.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 ocorrência = 16 Pontos 2 ocorrência = 12 Pontos 3 ocorrência = 8 Pontos 4 ocorrência = 4 Pontos 5 ocorrência ou mais = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Será considerada ocorrência quando a empresa descumprir prazos e/ou quando não realizar a obrigação quando necessário. A verificação será feita através de registros e certificados dependendo do tipo de controle e poderá ser acompanhado pessoalmente pelo fiscal de contrato de acordo com a necessidade.
INDICADOR 5 – Qualidade dos serviços prestados (Anexo X)	
TEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Quanto maior melhor.
Instrumento de medição	Planilha de avaliação da qualidade dos serviços prestados e Relatório de fiscalização.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registro físico.
Periodicidade	A observação dos critérios de avaliação poderá ser realizada todos os dias, porém o registro no relatório de fiscalização será realizado 1 (uma) vez por semana, em dia aleatório. A planilha de avaliação da qualidade dos serviços prestados será realizada mensalmente.
Mecanismo de Cálculo	O relatório de fiscalização será finalizado uma vez por semana e



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

	ao final de cada mês de referência as ocorrências serão contabilizadas e será definido o grau de satisfação dentro cada critério de avaliação conforme legenda abaixo. Legenda do Grau de Satisfação: O = Ótimo (0-5 ocorrências no mês) B = Bom (5-10 ocorrências no mês) R = Regular (11-18 ocorrências no mês) I = Insatisfatório (19 ou mais ocorrências no mês)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 30
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Os critérios de avaliação encontram-se na planilha abaixo

PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
Órgão/Unidade: Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú				
Nº Contrato: XXXXX				
Gestor/Responsável:				
Contratada: XXXXXXXXXXXX		Mês de referência:		
Os critérios de avaliação serão observados e aplicados no Relatório de Fiscalização (Anexo X), no mínimo uma vez por semana, sendo que a cada resposta negativa (“Não”), será considerada uma ocorrência. O relatório de fiscalização será finalizado uma vez por semana e ao final de cada mês de referência as ocorrências serão contabilizadas e será definido o grau de satisfação dentro cada critério de avaliação conforme legenda abaixo. Legenda do Grau de Satisfação: O = Ótimo (0-5 ocorrências no mês) B = Bom (5-10 ocorrências no mês) R = Regular (11-18 ocorrências no mês) I = Insatisfatório (19 ou mais ocorrências no mês)				
Critérios de avaliação	Grau de Satisfação			
	O	B	R	I
Higienização e organização do ambiente				
Equipamentos, móveis e utensílios				
Manipuladores de alimentos e demais funcionários				
Matérias-primas, ingredientes e embalagens				
Pré preparo e preparo de refeições				
Distribuição das refeições				
Manejo de resíduos				
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados ou queira esclarecer sua avaliação.				
A – Número de critérios pontuados, por grau de satisfação	O	B	R	I



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

B – Total de critérios avaliados				
C – Índice de Avaliação, por quesito (*)	O	B	R	I
(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. [A/B].				
D – Pontuação Total (**) (**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 30. [(O+B)x30]				

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

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

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

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

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

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido	Fator de Ajuste de nível de serviço
De 91 a 100 pontos	0% da sobretaxa	0,00
De 81 a 90 pontos	20% da sobretaxa	0,20
De 71 a 80 pontos	40% da sobretaxa	0,40
De 61 a 70 pontos	60% da sobretaxa	0,60
De 51 a 60 pontos	80% da sobretaxa	0,80
Abaixo de 51 pontos	100% da sobretaxa mais multa	1,00 + verificar possibilidade de multa contratual após o devido processo administrativo

Valor devido Mensal =	[(20% do Valor Locação Mensal) x (Fator de ajuste de nível de serviço)]
-----------------------	---

3.3 A avaliação abaixo de 51 pontos, por três vezes, motivará a rescisão do contrato.

4. CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	Sem ocorrências	10	
	1 dia de atraso	8	
	2 dias de atraso	6	
	3 dias de atraso	4	



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

	4 dias de atraso	2	
	5 ou mais dias de atraso	0	
2 – Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	Até 24 horas para o atendimento	20	
	Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas	15	
	Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas	10	
	72 horas ou mais de atraso	0	
3 – Cardápio e fornecimento de refeições	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
4 – Cumprimento das obrigações da contratada (controle, manutenção e treinamento de pessoal, etc)	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
5 – Qualidade dos serviços prestados	Conforme Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados	0 - 30	
Pontuação Total do Serviço			

FISCAL DO CONTRATO



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e
Tecnológica Instituto Federal Catarinense –
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Data: _____

Fiscal: _____

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	Observações
1. Higiene e organização do ambiente			
Os objetos são guardados em seu local apropriado, não permanecendo espalhados pelo chão e/ou em cima de bancadas, pias, equipamentos e móveis.			
As instalações sanitárias/vestiários são dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
As instalações sanitárias estão em bom estado de organização, conservação e limpeza, não apresentando, por exemplo, papel higiênico e/ou papel toalha fora da lixeira, vasos sanitários sujos, pia excessivamente molhada, espelhos sujos, itens pessoais de funcionários espalhados e/ou pendurados.			
A desinfecção do ambiente é realizada corretamente respeitando os procedimentos contidos nos POP's, utilizando produtos com identificação e regularizados pelo Ministério da Saúde.			
Os produtos e materiais de limpeza são guardados em lugares separados dos gêneros alimentícios.			
A higienização das instalações e manipulação de alimentos é feita em horários distintos.			
As áreas internas e externas estão livres de objetos em desuso e animais.			
O(s) lavatório(s) exclusivo(s) dentro da área de manipulação de alimentos, é(são) dotado(s) de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
A área física, como paredes, pisos, luminárias, teto, portas, janelas, coifa, interruptores, tomadas, telas são mantidos íntegros e devidamente higienizados.			
Não é permitido o uso de aparelho televisor e/ou de áudio, telefone celular, computador, ou outro aparelho que comprometa as condições higiênicas dentro da área de manipulação.			
Total de ocorrências			
2. Equipamentos, móveis e utensílios			
Os equipamentos são/estão devidamente higienizados após o uso, respeitando os procedimentos contidos nos POP's.			
Os móveis são/estão devidamente higienizados após o uso, respeitando os procedimentos contidos nos POP's.			
Os utensílios são/estão devidamente higienizados após o uso, respeitando os procedimentos contidos nos POP's.			
As operações de limpeza, desinfecção das instalações e equipamentos são registrados quando não realizadas rotineiramente.			
Os equipamentos de refrigeração estão funcionando adequadamente e em bom estado de conservação e limpeza, apresentando-se com boa vedação, sem formação excessiva de gelo.			
A temperatura dos equipamentos de refrigeração e conservação a quente é monitorada e registrada diariamente.			
Total de ocorrências			



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

3. Manipuladores e funcionários	SIM	NAO	Observações
Os uniformes estão conservados e limpos e são usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.			
Os manipuladores estão usando Equipamento de Proteção Individual (EPI) de acordo com a sua atividade. Os EPI's estão em bom estado de conservação e limpeza.			
Os manipuladores com lesões ou enfermidades que comprometem a qualidade do alimento estão afastados de suas atividades de preparação.			
Os manipuladores, funcionários e visitantes usam cabelos presos e protegidos por toucas ou redes dentro da área de manipulação de alimentos.			
As unhas dos manipuladores estão limpas, aparadas e sem esmalte. Os manipuladores estão sem maquiagem, barba e adornos pessoais.			
A higiene das mãos é feita de maneira e frequência correta, respeitando toda a seqüência de lavagem e antissepsia.			
Os funcionários tratam o público com respeito e cordialidade.			
Os manipuladores mantêm boa conduta, não falando desnecessariamente, nem cantam, assobiam, espirram, tosem, comem, nem manipulam dinheiro ou qualquer ato que possa contaminar o alimento.			
O profissional nutricionista responsável acompanha, supervisiona e orienta regularmente as atividades de recebimento de mercadorias, pré-preparo e preparo de alimento, a higienização e distribuição das refeições.			
Total de ocorrências			
4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	SIM	NÃO	Observações
São armazenados em local limpo e organizado, sobre paletes, estrados e ou prateleiras.			
São submetidos à inspeção, sendo verificada e registrada a temperatura caso necessitem de condições especiais de conservação.			
A recepção das matérias-primas, ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa e são adotadas medidas para evitar contato com o alimento preparado.			
Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados ou com prazo de validade vencido são devolvidos imediatamente ao fornecedor ou armazenados e identificados separadamente.			
Os produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente o tempo mínimo necessário.			
As hortaliças e frutas são de boa qualidade, sem defeitos sérios que comprometam a aparência, a qualidade das preparações e a segurança dos alimentos.			
As frutas servidas in natura apresentam cor e tamanho uniforme, polpa intacta, firme e madura.			
O estoque está em bom estado de organização, conservação e limpeza com separação aparente de gêneros alimentícios e sem a presença de embalagens abertas, pragas e vetores urbanos.			
Quando as matérias-primas e ingredientes não são utilizados em sua totalidade, eles são acondicionados e identificados e identificados adequadamente.			
Total de ocorrências			
5. Distribuição de refeições	SIM	NÃO	Observações
O equipamento de refrigeração e distribuição da água está funcionando corretamente e está em bom estado de conservação e			



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

limpeza.			
A temperatura do balcão de distribuição (Buffet) está adequada de modo mantém o alimento em condições que não favorecem multiplicação microbiana e é regularmente monitorada.			
São respeitados os quantitativos da porção servida estabelecida no edital.			
A reposição das preparações ocorre em tempo adequado, de modo que não compromete o fluxo de distribuição.			
A reposição dos utensílios, como bandejas, pratos, talheres, ocorre em tempo adequado, de modo que não compromete o fluxo de distribuição.			
As mesas, bancos, o piso e o buffet são limpos adequadamente durante todo o período de distribuição de refeições.			
O sistema de controle de acesso funciona adequadamente, de modo que não compromete o fluxo de distribuição.			
Total de ocorrências			
6. Pré-preparo e preparo do alimento	SIM	NÃO	Observações
Os alimentos a serem consumidos crus são higienizados corretamente.			
São tomadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
O descongelamento é realizado em condições que não comprometam a segurança dos alimentos.			
O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C.			
Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos em temperatura inferior a 180°C, sendo substituídos quando há alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais.			
As preparações culinárias não estão salgadas ou doces excessivamente ou com óleo excessivo.			
Os alimentos preparados que necessitam de conservação a quente são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, respeitando as condições de temperatura superior a 60°C por, no máximo 6 horas.			
A consistência e sabor das preparações culinárias está compatível com o padrão de receitas e Ficha Técnica de Preparo.			
Procede-se o remolho de feijão, iniciando no dia anterior a preparação.			
É realizada a coleta de amostra conforme determinado pela legislação.			
Total de ocorrências			
7. Manejo dos resíduos	SIM	NÃO	Observações
Os resíduos são removidos diariamente e coletados frequentemente, de forma que não excede a capacidade de contenção do recipiente de coleta.			
Os resíduos estão armazenados em coletor apropriado, devidamente tampado e ensacado.			
Os coletores das áreas de preparação e armazenamento de alimentos possuem tampas acionadas sem contato manual e estão em bom estado de conservação e limpeza.			
A separação de resíduos orgânicos e recicláveis são/estão separados para a destinação correta.			
O óleo de cozinha usado é separado e encaminhado para correta destinação.			
Os resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis são estocados nas áreas de armazenamento de resíduos, que se apresenta fechada e			



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

limpa, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.			
Os rejeitos e resíduos recicláveis são levados até o ponto central de coleta de resíduos do IFC, com frequência e sempre quando necessário, de forma que não excede e nem compromete a capacidade e a limpeza da área de armazenamento ou qualquer outra área.			
Total de ocorrências			

Representante da Empresa



ANEXO VII – MODELO DE TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS CAMBORIÚ

Pregão: 90450/2024

Processo nº 23350.001351/2024-49

(a ser preenchido no momento da assinatura do contrato)

CONTRATO Nº XXXX/XXXX

Objeto: Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Graciosa de Área Física do Restaurante Estudantil para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú.

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

Camboriú , XX de XXXXXXXXX de 202X.

Nome do Representante Legal

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

Nome da empresa

CNPJ:

Nome do Preposto

CPF do Preposto

ANEXO VIII – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PERTENCENTES AO REFEITÓRIO

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS
CAMBORIÚ PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90450/2024
(Processo Administrativo nº 23350.001351/2024-49)**

Descrição	Quantidade
Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro planos, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de \varnothing 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm (Registro patrimonial 2019001476 a 2019001485).	10
Mesa refeitório 8 lugares com bancos escamoteáveis, tampo em mdf 28mm, com bordas no sentido de maior comprimento arredondadas com revestimento laminado plástico na cor branca, de fácil limpeza, com espessura de 0.4 mm. Mochos em mdf de 25 mm, diâmetro 290 mm revestido nas duas faces e com bordas em laminado plástico branco. Medida 2400 x 800 mm, cor do tampo: branco, cor estrutura: preta. Deve possuir capacidade para oito usuários, (quadro em cada lado), bancos escamoteáveis que facilitem a locomoção de usuários entre as mesas. Estrutura da mesa: em tubo 30 x 50 esp. X 0.9 mm com sistema de fixação ao tampo em chapa de aço de 50 x 70mm, espessura de 1.9 mm, através de 04 parafusos por união auto atarraxante de 5 x 25 mm em fenda cruzada. Elemento de união dos bancos em chapa de aço 73 x 4.76 mm. Ponteira de pvc 30 x50 mm, na cor preta e batente "amortecedor" para os mochos em borracha marrom de diâmetro 12 mm (Registro Patrimonial 2019002697 a 2019002741).	45
Ar-condicionado, split, 60.000 btus, quente/frio tipo piso-teto, marca GREE	5
Self-service buffet conjugado, com 3 módulos: módulo quente, um módulo refrigerado e um módulo de apoio para pratos e talheres. Especificações técnicas mínimas: (A) módulo quente buffet térmico p/10 cubas 1 / 2 100mm, campana de vidro superior com lâmpada regulável e proteção salivar, borda com granito, equipado com no mínimo 04 rodízios para facilitar a locomoção, sistema de aquecimento a seco, regulagem de temperatura por termostato, dimensões: altura: 1350 mm, comprimento: 1920 mm -profundidade: 1050 mm, peso líquido 131 kg. (B) módulo buffet refrigerado p/08 cubas p/ 08 cubas 1 / 2 100mm, temperatura de trabalho: 5 a 10 c, refrigeração: pista fria, campana de vidro superior com lâmpada regulável e proteção salivar, borda com granito, equipado com no mínimo 04 rodízios para facilitar a locomoção, dimensões: -altura: 1350 mm -comprimento: 1600 mm - profundidade: 1050 mm, peso líquido 114 kg. (C) módulo de apoio de pratos e talheres, acompanha 3 recipientes para talheres, tampo em granito, equipado com no mínimo 4 rodízios, dimensões: comprimento: 760 mm -largura: 1000 mm -altura: 880 mm. Inclusas todas as cubas. (Registro Patrimonial 2019005101)	1



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

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 90450/2024

PROCESSO Nº: 23350.001351/2024-49

Ficha de Controle de refeições

Data: xx/xx/xx

Ordem	Nome	Matrícula	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

Assinatura do representante da empresa
Nome da Empresa
CNPJ:

Assinatura do fiscal do contrato

Nome:

SIAPE:

_____ de _____ de 2024