

Edital 35/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
35/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	EDNA MANUELA HAS DE SOUZA SCHOEFFEL	06/09/2024 12:22 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23474.000950/2024-49

1. Do objeto

PREGÃO ELETRÔNICO 90570/2024

CONTRATANTE (UASG): Instituto Federal Catarinense - Campus Ibirama (UASG 158125)

OBJETO: Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m2, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MENOR PREÇO, sobre o prato feito/marmita, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 672.000,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 25/09/2024 às 09h [horário de Brasília]

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço

MODO DE DISPUTA: Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS IBIRAMA**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90570/2024.****(Processo Administrativo nº 23474.000950/2024-49)**

Torna-se público que o Instituto Federal Catarinense - Campus Ibirama, por meio da Coordenação de Compras, Licitações e Contratos, sediado na Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, Bela Vista, Ibirama (SC), realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MENOR PREÇO, sobre o prato feito/marmita, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

1.3 Havendo divergência entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site www.comprasgovernamentais.com.br, "SIASG", catmat/catser ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital e seus anexos.

1.4 Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011

2. Do registro de preços**2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. O presente pregão NÃO será realizado pelo Sistema de Registro de Preços.

3. Da participação na licitação**3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. 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).

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

3.2. 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, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. 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.

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

3.5. 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.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.6.2. 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;

3.6.3. 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;

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

3.6.5. 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;

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

3.6.7. 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;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio

3.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.11. 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.

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

3.7. O impedimento de que trata o item 3.7.4 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.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 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.

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

3.10. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 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.

3.11. 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.

3.12. A vedação de que trata o item 3.7.8 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.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. 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.

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

4.3.1. 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;

4.3.2. 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;

4.3.3. 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;

4.3.4. 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.

4.4. 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.

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

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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:

4.9.1.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

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

4.10. 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:

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

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

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.

4.11. 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.

4.11. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. Do preenchimento da proposta

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. valor unitário e total do item;

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

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

5.8. 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.

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

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.9. 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.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ~~ou percentual de desconto superior~~ ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento)

6.9. 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 inexecutável.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. 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.

6.11.1. 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.

6.11.2. 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.

6.11.3. 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.

6.11.4. 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.

6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.15. 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.

6.16. 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.

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

6.18. 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.

6.18.1. 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.

6.19.2. 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.

6.19.3. 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.

6.19.4. 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.

6.20. 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.

6.20.1. 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:

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

6.20.1.2 Se, mesmo após a aplicação dos procedimentos previstos no item acima, ainda persistir o empate, será realizado sorteio público para fins de desempate;

6.20.1.2 Será informado no chat da sessão pública, a data, hora e local do sorteio, com no mínimo 24h de antecedência, a ser realizado no site sorteio.com (ou outro compatível), com transmissão ao vivo no Youtube ou outra plataforma de streaming a ser informada no chat do pregão;

6.20.1.3 Haverá lavratura de ata de sorteio, com presença de testemunhas, que será incluída no processo administrativo.

6.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

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

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

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

7. Da fase de julgamento

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. 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 3.7 do edital, especialmente quanto

à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. 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.

7.3. 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*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. 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 com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.5. 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.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. 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.

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

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

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

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

7.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.9.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.10. 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.

8. Da fase da habilitação

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.5. 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.

8.6. 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).

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado conforme expresso no item 4.14 do Termo de Referência ao Edital, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.9.2. 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.

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

8.10.1. 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).

8.11. 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*).

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

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

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

8.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

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

8.13.1. 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.

8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.14. 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):

8.14.1. 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

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

8.15. 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.

8.16. 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 8.13.1.

8.17. 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.

8.18. 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).

9. Da ata de registro de preços

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Tendo em vista a não realização do pregão pelo sistema de registro de preços, não haverá emissão da Ata de Registro de Preços

10. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Tendo em vista a não realização do pregão pelo sistema de registro de preços, não haverá formação do Cadastro de Reserva

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

11.1. 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.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. 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.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. 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.

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

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2024/pregoes-eletronicos-2024/>

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. 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;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 12.1.3.1. 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;
- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. 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:
 - 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. 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.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 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.

12.9. 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 12.1.3, 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.12. 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.

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

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

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica pelo e-mail compras.ibirama@ifc.edu.br.

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

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

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

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2024/pregoes-eletronicos-2024/>

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. Modelo da Declaração de Vistoria/Não Vistoria

14.11.4. Modelo da Proposta de Preços

14.11.5. Modelo do IMR (Índice de Medição de Resultados)

14.11.6. Modelo do Questionário de Satisfação.

Ibirama, 06 de setembro de 2024

Douglas Horner
Diretor Geral
IFC Campus Ibirama

15. Utilização da Minuta Modelo AGU

15. UTILIZAÇÃO DA MINUTA MODELO DA AGU

15.1 Certificamos a utilização da minuta modelo da AGU para Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021, atualização: maio/2023.

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](#).

DOUGLAS HORNER

Autoridade competente

Termo de Referência 219/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
219/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	EDNA MANUELA HAS DE SOUZA SCHOEFFEL	06/09/2024 12:13 (v 2.0)
Status			
CONCLUÍDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23474.000950/2024-49

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m2, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MENOR PREÇO, sobre o prato feito/marmitta, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE estimada	Valor Unitário Máximo Estimado	Valor total estimado
1	prato feito/marmitta	Cada prato deve ter a capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima: a) Saladas: fornecer diariamente 3 opções (alternar entre folhosos verdes, tomate, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão de bico, dentre outras opções). b) Acompanhamentos: fornecer diariamente arroz (dispor de arroz branco e arroz integral) e feijão (preparado sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo; alternar entre feijão branco, preto, vermelho, carioca e lentilha). Preparações contendo arroz ou feijão poderão ser servidas de forma adicional. Farofa poderá ser servida de forma adicional. c) Guarnição: fornecer diariamente uma preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, etc.). d) Prato principal: fornecer diariamente uma opção de carne e uma opção vegetariana (ex.: almôndegas de grão de bico, hambúrguer de lentilha, omelete e preparações com ovos; etc. - atentar para preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte	48000	R\$ 14,00	R\$ 672.000,00

	<p>frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias. e) Sobremesa: fornecer diariamente 1 porção fruta (variar entre frutas cítricas, mamão, melancia, melão, abacaxi, dentre outras opções; alternativamente, pode ser servida salada de frutas, sem adição de açúcar). f) Sugere-se disponibilizar, adicionalmente, condimentos (ex.: azeite de oliva extravirgem, vinagre, aceto balsâmico, pimenta, sal iodado, etc.) e sementes (ex.: linhaça, gergelim, quinoa, girassol, etc.), para consumo opcional</p>			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, tratando-se da natureza de concessão onerosa.

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

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a prestação dos serviços de cantina são permanentes e não devem ser descontinuados.

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

1.5 A quantidade de 48000 refeições anuais, estimadas, e leva em conta as seguintes informações: O IFC Campus Ibirama tem aulas nos dois períodos (matutino e vespertino) apenas 3 dias da semana (2ª, 3ª e 5ª feiras), desta forma nos outros dias, nem todos os alunos permanecem no Campus, restando apenas aqueles que são bolsistas, tem aulas de reposição, etc. Hoje, temos 346 alunos no ensino médio integrado, mas no ano de 2025 e seguintes, teremos o incremento de 1 turma no ano de 2025, ou seja, mais 35 alunos, além disso, consideramos também alguns servidores e algumas refeições nos outros dois dias, desta forma, chegamos em 400 refeições por dia, multiplicado pelos 3 dias da semana que temos aulas nos dois períodos e também multiplicados pelas 40 semanas letivas do ano, chega ao total de 48.000 refeições estimadas ano.

1.5.1 O IFC Campus Ibirama pretende custear, a título de subsídio, parte das refeições dos alunos, entretanto, o formato e os valores desse subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício 2025, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Portanto, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à CONCESSIONÁRIA.

1.5.2 Desta forma, os valores do item 01, são meramente estimativos, não gerando nenhuma obrigação de pagamento à CONCESSIONÁRIA por parte da CONCEDENTE. Os pagamentos só serão realizados quando houver o subsídio das refeições, de acordo com os critérios que encontram-se pormenorizados nos itens 5.12 e 5.13 deste Termo de Referência.

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

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

- I) ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2024
- II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023
- III) Id do item no PCA: 1670
- IV) Classe/Grupo: 632
- V) Identificador da Futura Contratação: 158125-570/2024

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

4.1.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

Indicação de marcas ou modelos ([Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

4.2. Na presente contratação não será admitida a indicação de marcas ou modelos, por se tratar de exploração de serviços de cantina.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), tendo em vista a dificuldade de obtenção de participantes neste certame, conforme já verificado em processos nos anos anteriores.

4.5. 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 8 horas às 16 horas, a ser agendada através do e-mail compras.ibirama@ifc.edu.br.

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

4.7 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.

4.8. 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.

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 30/09/2024 ou data posterior determinada pela Administração;

5.1.2. Horário de Funcionamento: 07h00min às 22h00min, de segunda a sexta-feira e aos sábados que houver atividades letivas no Campus, em horário a ser informado pela Direção

5.1.2.1 O almoço no modelo Prato Feito / Marmitta deverá ser servido de segunda a sexta-feira, no intervalo mínimo compreendido entre às 11h20min e 12h50min.

5.1.2.2 O horário de atendimento deverá ser compatível com o horário de funcionamento do IFC - Campus Ibirama, podendo sofrer ajustes, desde que previamente autorizado pela Direção do Campus.

5.1.3. Serão disponibilizados para uso da CESSIONÁRIA os equipamentos listados abaixo:

- Bancada em granito;
- Coifa Industrial;
- Exaustores para ventilação mecânica.

5.1.4 Além do almoço, a Cessionária deverá ofertar o seguinte cardápio mínimo de lanches, com os valores máximos de referência a seguir:

Item	Unidade	Descrição	Valor Unitário máximo
1	Copo de 180 ml	Café coado - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 4,13
2	Copo de 180 ml	Café com leite - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 4,59
3	Copo de 180 ml	Chá - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 4,50

4	Copo de 180 ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 5,49
5	Garrafa de 500ml	Água mineral com ou sem gás	R\$ 3,40
6	Caixa de 200ml	Água de coco	R\$ 4,49
7	Copo de 300ml	Suco de fruta natural/polpa/integral - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 7,50
8	Embalagem de 170g (mínimo)	Iogurte natural/frutas	R\$ 3,84
9	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com manteiga	R\$ 4,30
10	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g)	R\$ 7,90
11	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	R\$ 9,22
12	Unidade	Hamburguer – pão de hamburguer (aprox. 50g), hamburguer artesanal (aprox. 150g de carne) e uma fatia de queijo	R\$ 12,50
13	Unidade	X-Salada - pão de hamburguer (aprox. 50g), hamburguer artesanal (aprox. 150g de carne) e uma fatia de queijo, duas rodela de tomate e uma folha de alface	R\$ 15,99
14	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional, integral ou pão sírio (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g) (ou na versão vegetariana, com queijo de origem vegetas e sem carne)	R\$ 8,40
15	unidade de no mínimo 80g	Pão de queijo	R\$ 3,54
16	unidade de no mínimo 100g	Pão de batata, pastel assado e esfirra, com recheios diversos (recheio mínimo 50g)	R\$ 7,65
17	Copo 300ml	Salada de frutas (frutas necessárias: laranja, banana, mamão e maçã), sem açúcar	R\$ 7,38

18	pacote de 50 a 60g	Biscoitos diversos sem recheio e sem cobertura	R\$ 4,02
19	Fatia de 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, integral, banana, maçã) sem recheio e sem cobertura	R\$ 5,50
20	Unidade de 20g a 25g	Barra de cereal, diversos sabores, sem adição de açúcar	R\$ 4,19

5.1.4.1 Orientações à CESSIONÁRIA:

- a) Os alimentos e preparações oferecidos na cantina deverão também atender às especificidades dos alunos vegetarianos e daqueles com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância à lactose, alergia à proteína do leite.
- b) A CESSIONÁRIA deverá utilizar pouca quantidade de sal, açúcar e/ou gordura no preparado dos alimentos a serem comercializados. Não devem ser utilizados temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos no preparo dos alimentos a serem comercializados. Deve ser evitada a utilização de maionese e/ou margarina no preparo dos alimentos a serem comercializados.
- c) As bebidas preparadas pela CESSIONÁRIA deverão ser elaboradas e servidas sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagens próprias, para consumo opcional pelos usuários.
- d) A CESSIONÁRIA deverá informar aos usuários as preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten (presente no trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados) por meio de placas informativas e de orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5., XIV) e no Código de Defesa do Consumidor - CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado.
- e) A Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os riscos nutricionais à clientela atendida e indo ao encontro das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

5.1.4.2 A qualidade dos alimentos e lanches ofertados na cantina do IFC - Campus Ibirama seguirão as diretrizes estabelecidas no âmbito federal, estadual e municipal, principalmente a Lei nº 12.061/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. De acordo com o art. 1º da referida Lei "Os serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado de Santa Catarina, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos".

5.1.4.3 Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

- a) bebidas com quaisquer teores alcóolicos;
- b) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- c) refrigerantes e sucos artificiais;
- d) salgadinhos industrializados;
- e) salgados fritos;
- f) pipocas industrializadas;
- g) cigarros e qualquer outra espécie de fumo; e
- h) medicamento de todas as espécies

5.1.5 A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.1.6 É proibida a confecção de frituras, salvo se autorizada pela cedente.

5.1.7 As preparações e gêneros alimentícios deverão ser armazenados e expostos à venda devidamente protegidos de poeira, de pragas e vetores urbanos e de qualquer outro agente que possa contaminá-los ou causar sua deterioração. A CESSIONÁRIA deverá observar as condições de temperatura adequadas à conservação de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.

5.1.8 As preparações e gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens ou recipientes atóxicos, sem contato direto com qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes. A CESSIONÁRIA deverá dispor de embalagens adequadas para o acondicionamento de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício.

5.1.9 Proibições no interior da Lanchonete:

- a) fumar;
- b) permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- c) ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

5.1.10 É vedado o fornecimento dos seguintes produtos na Lanchonete:

- a) todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- b) todo e qualquer tipo de tabaco;
- c) todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
- d) todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

5.1.11 Quanto aos lanches comercializados e os preços executados e a de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pelo Campus, garantindo que tenham valores inferiores ou iguais ao estipulado no edital;
- b) Os produtos que compõe o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente e durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades, e da qualidade dos produtos;
- c) Submeter à Direção-Geral do Campus uma proposta de Cardápio Complementar, para a sua aprovação, se for de seu interesse, observando o disposto neste Termo de Referência;
- d) Todas as preparações armazenadas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares. Caso na composição da preparação haja itens alergênicos (leite e glúten, principalmente), deverá ser garantida essa informação ao consumidor;
- e) Sugere-se que a CESSIONÁRIA ofereça o sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito e fornecer nota física ou documentos equivalentes aos consumidores, quando solicitado, não sendo obrigatória a implantação desse sistema;
- f) É vedada a CESSIONÁRIA a comercialização de artigos para fumantes, bebidas alcoólicas, ou produtos estranhos à atividade normal de uma cantina;
- g) A CESSIONÁRIA deve garantir a realização e manutenção da Carteira de Saúde, expedida pela Vigilância Sanitária do município, bem como, ter em seus estabelecimentos o Manual de Boas Práticas para consulta dos Fiscais de Contrato em suas visitas, bem como, dos funcionários em eventuais dúvidas;
- h) Não veicular publicidade acerca de outros serviços nesse espaço, sem a anuência da concedente;
- i) Não será autorizada a subcontratação total ou parcial de serviços de alimentação.

5.1.12 Para a execução dos serviços de fornecimento de lanches e refeições, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme a Resolução – RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), a Portaria n.º 1.428, de 26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. A cantina deve se respaldar nesses critérios de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, descritos nas regulamentações supracitadas e reforçadas a seguir:

- a) Elaborar o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, documento que descreve o trabalho executado na Unidade de Alimentação e a forma correta de fazê-lo, tais como limpeza, controle de pragas, procedimentos de higiene, treinamento de funcionários, dentre outros;

- b) Apresentar e manter permanentemente no local, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o Alvará Sanitário (disponível no prazo de até 10 (dez) dias após o início da vigência do contrato) e as carteirinhas de manipuladores dos alimentos, em mãos de seus possuidores, disponibilizando-os à Fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados;
- c) Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, mangote, máscaras e luvas;
- d) Manter a estrutura da Cantina com Equipamentos Mínimos, exceto quando vedado pelas especificidades do IFC – Campus Ibirama: balcões de atendimento e estufa, exaustor, freezer, geladeira, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para medição da temperatura para a conservação de alimentos, mesas e cadeiras para os consumidores, estufa para salgados, balcão refrigerado, utensílios para o consumo de alimentos (pratos e talheres, disponíveis em embalagens individuais descartáveis de papel ou plástico), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço;
- e) Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios de uso individual necessários ao serviço, deverão ser fornecidos embalados individualmente, de forma a evitar a manipulação por múltiplos usuários. Devem estar dispostos em locais de fácil acesso aos usuários da cantina;
- f) A empresa deverá colocar a disposição próximo ao buffet e à estufa, recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos;
- g) Deverá oferecer gratuitamente, embalagens descartáveis de alumínio ou isopor (tipo marmiteX) para compra de almoço para viagem;
- h) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários, devidamente orientados e seguindo as normas vigentes na área de alimentos e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;
- i) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o chão;
- j) A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;
- k) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. De acordo com Portaria CVS-6/99, de 10/03/99, os produtos permitidos para desinfecção ambiental são: Hipoclorito de Sódio (100 – 250 ppm), Cloro orgânico (100 – 250 ppm), Quaternário de Amônio (200 ppm), Iodóforos (25 ppm) e Álcool 70%.
- l) Para o uso em alimentos determina-se o uso de solução clorada por 15 a 30 minutos, utilizando: Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5% (100 – 250 ppm), Hipoclorito de Sódio a 1% (100 – 250 ppm) e Cloro orgânico (100 – 250 ppm).
- m) A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pela Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 e pelo fabricante.
- n) Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, distante dos alimentos. Além disso, os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produtos com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos;
- o) Não é permitido nos procedimentos de higiene: Varrer a seco nas áreas de manipulação; usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos; reaproveitar embalagens de produtos de limpeza e utilizar álcool hidratado à 70% (setenta por cento) para higienização do

ambiente;

p) A CESSIONÁRIA deve dispor de uma urna de sugestões afim de avaliar as críticas, elogios e sugestões de melhoria, devendo estar disponível para acesso aos fiscais de contrato.

5.1.13 O cardápio de almoço, referido no item 1.1 deste Termo de Referência apresenta orientação do mínimo a ser ofertado em cada refeição, de forma genérica, sem marcação de dia ou quantidade, especificações estas que devem ser apresentadas em cardápio elaborado por nutricionista responsável pela CESSIONÁRIA.

5.1.13.2 Os cardápios diários deverão ter preparações variadas, de forma a garantir a boa aceitabilidade, ficando a critério da CESSIONÁRIA incrementar o cardápio, desde que não deixe de atender nenhuma das recomendações mínimas de composição. Recomenda-se a que não sejam ofertadas frituras.

5.1.14 A CESSIONÁRIA deverá possuir nutricionista responsável técnico comprovadamente registrado em seu quadro funcional, responsável por todas as atividades técnicas inerentes ao serviço de alimentação.

5.1.15 A CESSIONÁRIA poderá oferecer outro produto, relacionado com a atividade fim, desde que seja autorizado previamente pelo IFC – Campus Ibirama.

5.1.15.1 Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se de interesse da CESSIONÁRIA, somente após a apreciação e aprovação da Direção-Geral do Campus. Neste caso, a CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, e que serão então contemplados no Cardápio Complementar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para que a Administração proceda com a pesquisa de mercado desses itens, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

5.1.15.2 Para que se proceda a inclusão dos itens do Cardápio Complementar, a Administração realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos, para definição dos preços médios praticados no mercado

5.1.16. O IFC – Campus Ibirama poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

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

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados espaço físico destinado para tal, no seguinte endereço Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, Bela Vista, Ibirama (SC)

5.2.1 Quando receber as chaves da Cantina, a Cedente e a Cessionária assinarão Termo de Vistoria Inicial, 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.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: 07h00min às 22h00min, de segunda a sexta-feira e aos sábados que houver atividades letivas no Campus, em horário a ser informado pela Direção

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1.A CESSIONÁRIA deverá garantir rígida observância dos aspectos higiênico-sanitários e das propriedades características dos alimentos, os quais deverão ser manipulados, armazenados e distribuídos em condições seguras. A CESSIONÁRIA deverá seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE

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

5.4.3. O período de funcionamento da lanchonete seguirá o ano letivo, caso em que, no período de férias escolares, e em qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus que ultrapasse a um período de 10 (dez) dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será proporcional aos dias de funcionamento da Lanchonete.

5.4.4. A CESSIONÁRIA deverá realizar Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:

- a) Auxiliar a CEDENTE na construção de ações preventivas de controle de vetores e pragas urbanas, garantindo que haja um adequado manejo de resíduos e realização constante de procedimentos higienização do espaço, dos equipamentos e dos utensílios;
- b) Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados;
- c) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
- d) Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde e com ônus da CESSIONÁRIA.
- e) Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.
- f) Fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores da cantina.

5.4.5. Acerca do abastecimento de água e manejo dos resíduos, a CESSIONÁRIA deverá:

- a) Para os serviços de cantina deve ser utilizada somente água potável, mineral e/ou filtrada, para manipulação de alimentos, inclusive quando se utiliza gelo em sucos ou outras bebidas;
- b) A CEDENTE está responsável em fazer a limpeza das caixas d'água, com uma frequência semestral (mínima), garantindo a oferta de um bem insípido, tratado e com a devida qualidade à CESSIONÁRIA;
- c) A CESSIONÁRIA está responsável em fazer a limpeza da caixa de gordura, com uma frequência semanal;
- d) Disponibilizar recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;
- e) Vir ao encontro a Política Ambiental e Sustentável do IFC – Campus Ibirama, quando os Campus realizam a coleta seletiva do lixo.
- f) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

5.4.6. Acerca dos manipuladores de alimentos, a CESSIONÁRIA deverá:

- a) O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado de acordo com as exigências da vigilância sanitária do município onde se localiza o Campus/Cantina. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade (calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavagem de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza. Os jalecos devem ser trocados, no mínimo,

diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CESSIONÁRIA, do empregado e foto de identificação;

b) Os funcionários, quando apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos – podendo estar em outras funções dentro do próprio estabelecimento –, enquanto persistirem essas condições de saúde;

c) Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários, após tossir, manipular dinheiro e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das suas atividades. As suas refeições devem ser feitas à parte da produção, nunca sobre as bancadas ou durante o trabalho. Não é permitido beliscar durante a manipulação de alimentos;

d) Os manipuladores devem usar cabelos presos e totalmente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba e/ou bigode. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal (incluindo relógios e anéis) e a maquiagem. Não devem ser utilizados perfumes, apenas desodorantes neutros;

e) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, pelo menos semestralmente, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante certificação adequada e a CEDENTE buscará, quando possível, o atendimento de parte dela, através da realização de palestras pelos seus servidores, contemplando todos os manipuladores de alimentos;

f) Os funcionários deverão atender a comunidade escolar com presteza, polidez, amabilidade, higiene e com responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

g) Os visitantes e órgãos de fiscalização deverão cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores, bem como, utilizar EPIs sempre que acessar a espaços controlados;

h) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não. Se necessário manipular alimento, deve, o funcionário, realizar previamente adequada higienização das mãos

5.4.7. Acerca das matérias-primas, ingredientes e embalagens, a CESSIONÁRIA deverá:

a) Todos os fornecedores de matérias-primas, produtos pré preparados, ingredientes e embalagens devem possuir registro no órgão competente e adotar no mínimo as Boas Práticas de Fabricação e sempre que possível, possuir um responsável técnico das áreas de Nutrição, Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação;

b) Não é permitido o recebimento e a utilização de produtos sem registro, embalagem e sem informação nutricional. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. Os alimentos reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e as informações sobre fabricação, descrição de ingredientes e prazos de validade devem sempre estar presentes nas embalagens;

c) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo, organizado e bem ventilado, de forma a garantir proteção contra contaminantes ou formação de umidade e fungos. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade garantido pelo fabricante. Todos os gêneros alimentícios, devem ser armazenados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável e quando necessários, em geladeira ou freezer;

d) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada (transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos). Não se deve ter o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;

- e) Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;
- f) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- g) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- h) Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, seguir os procedimentos adotados pela Portaria CVS-6/99 e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- i) O IFC – Campus Ibirama poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos. Além disso, poderá a qualquer tempo, principalmente quando houver indícios de contaminação alimentar, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na Cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

5.4.8 Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a Cessionária deverá adotar as seguintes providências:

- a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.
 - a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva
- b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:
 - b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
 - b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
 - b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
 - g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em

recipientes adequados para destinação específica;

g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

5.4.9 São proibidas, à cessionária, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
- queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- outras formas vedadas pelo poder público.

5.4.10 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

5.4.11 Ao participar do presente certame, a cessionária assume que tem pleno conhecimento e cumprirá o disposto nas normativas vigentes referentes aos serviços de alimentação, chamando atenção para as normativas sanitárias, tais como a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, a Resolução RDC ANVISA nº 275/2002 e outras, também de âmbito estadual e municipal.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.5.1 A CESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

5.5.2 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 Ibirama.

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

5.5.4 Equipamentos que podem ser utilizados:

- a) máquina de café elétrica e/ou expresso,
- b) forno de microondas,
- c) geladeira,
- d) freezer,
- e) liquidificador,
- f) extrator de suco,
- g) sanduicheira elétrica,
- h) fogão
- i) expositor quente

5.5.5 Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do IFC – Campus Ibirama.

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

5.5.7 É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Direção Geral do IFC - Campus Ibirama, e após análise da setor competente do IFC – Campus Ibirama, devendo as despesas correrem por conta da CESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

5.5.8 Antes da instalação de qualquer equipamento a CESSIONÁRIA deverá verificar a capacidade de corrente (amperagem) do disjuntor do espaço com a Coordenação de Infraestrutura e Serviços do Campus.

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

5.5.10. Quanto à realização de benfeitorias e compras de equipamentos e a responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da rejeição de equipamentos, materiais e serviços pela Unidade fiscalizadora do IFC – Campus Ibirama e pelos atrasos acarretados por essa rejeição;
- b) Adquirir, instalar, manter e conservar às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários ao funcionamento para prestação dos serviços de cantina, conforme estabelecido no Edital de Concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato (em até 05 dias úteis);
- c) Obter a prévia aprovação da CEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão;
- d) Executar obras ou reformas (que não importem na segurança ou solidez do prédio), às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização, através de anteprojetos e projetos, submetido e aprovado previamente, por escrito, conforme legislação pertinente, especialmente definida pela Coordenação de Engenharia do IFC;
- e) Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão da original;
- f) Ao entregar a área e os equipamentos pela CESSIONÁRIA, a CEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural;
- g) Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;
- h) Em caso de qualquer dano ou avaria na cantina, a CESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo IFC, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados
- i) Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CESSIONÁRIA do Campus deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CEDENTE;

5.5.11. A empresa Cessionária será responsável pela vigilância da área de concessão devendo cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFC - Campus Ibirama isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

5.5.12 Os estabelecimentos são convidados a se tornarem Educadores em potencial na área de Saúde, Alimentação e Nutrição e dessa forma, poderão fixar um mural de 1 m2, em local próprio e visível, divulgando informações pertinentes aos assuntos relacionados a esses temas, ao cardápio disponível, a tabela de preços, dentre outros de interesse da comunidade escolar.

5.5.13. O estabelecimento comercial deve valorizar os produtos que está ofertando, tornando-os mais aceitos e consumidos pela clientela atingida e ainda, atuar como Promotores das Diretrizes da Alimentação Saudável na Escola, como proposto na Portaria Interministerial nº 1.010 08/05/06. Dessa maneira, sugere-se que o mural seja ludicamente utilizado, com propagandas e pôster dos alimentos disponíveis, podendo ter a própria parceria

a instituição e que se desenvolva a fim de propor receitas mais atrativas e saudáveis, a serem incluídas no cardápio. Destaca-se também a importância de que se realize um questionário de avaliação do atendimento pela clientela, procurando captar as sugestões e as opiniões que merecem aplicabilidade no espaço da cantina.

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

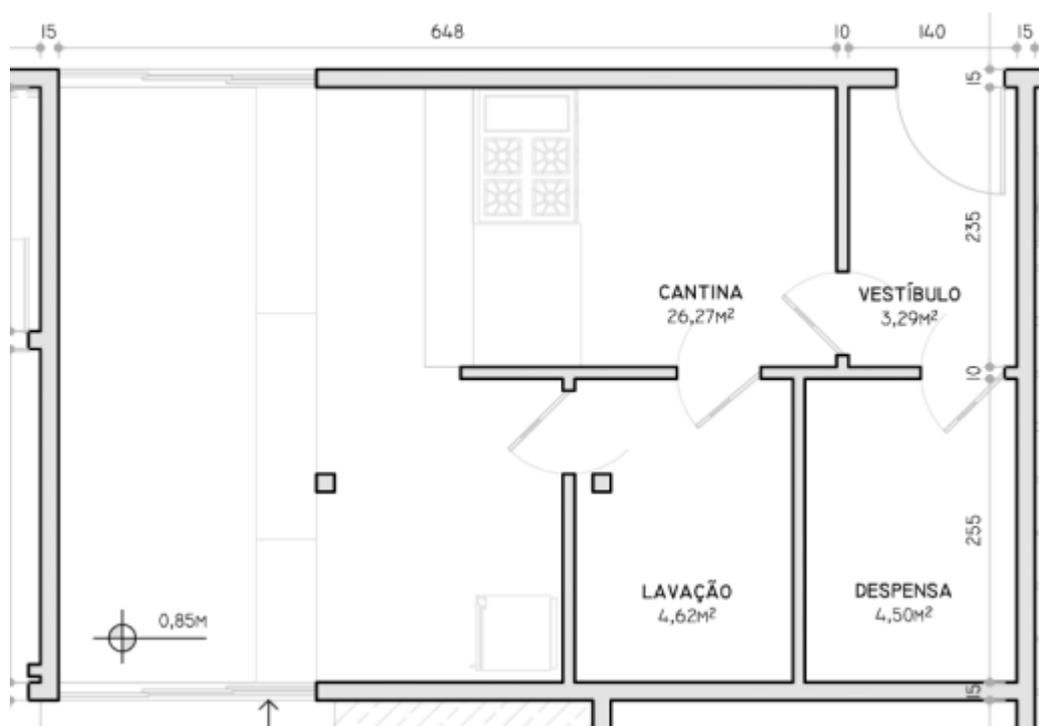
Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. A clientela aproximada, no segundo semestre de 2024 é composta por: 426 alunos (343 no ensino médio integrado, 37 no ensino superior e 46 nos cursos de especialização), 66 servidores e 8 funcionários terceirizados;

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

5.6.2. Área interna do local da concessão: 41,08 m², com layout conforme figura a seguir:



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

5.6.3.1 Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 2.100,00 (Dois mil e cem reais).

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

5.6.3.3 Taxa anual de recolhimento de lixo: será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à contratada, e, em 2024, corresponde a R\$ 1,64 (fração ideal de 0,72% do valor total pago pela Administração, correspondente à área).

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

5.6.4 o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

5.6.7 As despesas com gás, bem como sua instalação, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

5.6.8 O reajuste da taxa de ocupação do espaço, bem como das refeições e lanches, será pelo índice IPCA (índice de preços ao consumidor amplo), e acontecerá somente após decorrido o prazo mínimo um ano contado da data do orçamento estimado, em 30/07/2024.

5.6.9 A Taxa de energia elétrica, a Taxa de consumo de água e a taxa anual de recolhimento de lixo serão reajustadas, como base no aumento praticado pelas concessionárias dos referidos serviços públicos.

5.6.10 A CESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos.

5.6.11 A manutenção diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas dependências, é de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

5.6.12 A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão (como, por exemplo, substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras) é de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

5.6.13 O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos com tampas acionadas por pedal).

5.6.14 A contrata deve utilizar as instalações cedidas pelo IFC – Campus Ibirama exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção, não podendo servir como base e/ou endereço para execução de atividades de outros contratos ou alheias ao contrato com nossa instituição.

5.6.15. A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFC – Campus Ibirama

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8 Tendo em vista que o contrato atual se encerra em 29/09/2024, será concedido um prazo de 15 (quinze) dias contados da assinatura do contrato para a nova empresa possa verificar pendências, liberar áreas ou adotar outras providências cabíveis para a regularidade do início de sua execução.

Dos preços dos produtos e da forma de pagamento

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

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

5.9.3 A CESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados.

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

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

Do subsídio à alimentação

5.10.1 A CEDENTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos, a partir de 2025, de forma parcial ou integral, de acordo com a política assistencial a ser estabelecida internamente.

5.10.2 Os alunos com direito ao subsídio terão direito a apenas 01 (uma) refeição principal diária, o almoço, nos dias e horários estipulados para funcionamento.

5.10.3 A CEDENTE disponibilizará à CESSIONÁRIA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício por parte do IFC Campus Ibirama, com identificação do subsídio e da modalidade de refeição a que tem direito.

5.10.4 Os usuários que contarão com subsídio alimentício por parte da CEDENTE efetuarão o pagamento direto à CESSIONÁRIA, caso o valor da refeição ultrapasse o valor do subsídio pela refeição de almoço a que tem direito.

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

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

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

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

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

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

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

5.10.12 O subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo dos exercícios, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições no modelo Prato Feito efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Ademais, o subsídio poderá ser parcial de acordo com o planejamento e situação orçamentária do campus. Assim, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à CESSIONÁRIA.

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

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

5.10.15 Caso a CEDENTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CESSIONÁRIA fica obrigada a usar o sistema fornecido.

Do pagamento dos subsídios

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

5.11.2 O subsídio se aplica exclusivamente ao almoço, não se aplicando aos demais produtos da cantina / lanchonete.

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

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

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

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

5.11.4.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CEDENTE.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

6.11. O fiscal técnico do contrato 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](#));

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

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

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

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

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os critérios previstos no Anexo V

Do recebimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

7.11.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

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

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

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

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

Liquidação

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

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

7.19. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

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

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

Prazo de pagamento

7.25. O pagamento, quando devido pela CEDENTE, 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](#).

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

7.26. No caso de atraso pelo CEDENTE, 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 de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

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

7.31.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.32. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.33. 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](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.34. 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.

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário

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 Municipal/Distrital 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 Municipal/Distrital 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 Municipal/Distrital 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, e da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

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

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

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

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

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

8.23 Serão considerados apresentados na forma da lei, o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício assim apresentados:

- 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,

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

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

8.24 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 10% do valor total estimado da contratação.

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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

8.26. 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

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

8.29. 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 Anexo III.

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

b.1 Para o profissional de Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

b.2 Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante; ou declaração de compromisso de contratação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

b.3 A jurisprudência do TCU entende ser indevida a exigência de vínculo empregatício, para fins de comprovação da responsabilidade técnica pelo acompanhamento do serviço (capacidade técnico-profissional).

b.4 A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à CONCEDENTE no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

b.5) As atividades da cantina deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

b.6) Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 672.000,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total estimado da contratação é de R\$ 672.000,00 (Seiscentos e setenta e dois mil reais), conforme custos unitários apostos na tabela constante do item 1 deste Termo de Referência.

9.2 O formato da realização das pesquisas de preços estão dispostos no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 152253;

II) Fonte de Recursos: 1000000000;

III) Programa de Trabalho:231502;

IV) Elemento de Despesa: 33903941;

V) Plano Interno: L20RLP0100N;

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

11. Utilização da Minuta Modelo da AGU

11. UTILIZAÇÃO DA MINUTA MODELO DA AGU

11.1 Certificamos a utilização da minuta modelo da AGU para Termo de Referência contratação de Serviços – Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico, atualização: dezembro/2023.

12. 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](#).

SONIA SCHAPPO IMHOF
Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

EDUARDO STAHNKE

Coordenador Geral de Ensino

Despacho: O Diretor Geral do IFC – Campus Ibirama no uso de suas atribuições legais, aprova o presente Termo de Referência

DOUGLAS HORNER

Autoridade competente

Estudo Técnico Preliminar 261/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A instalação da cantina justifica-se pela necessidade em atender à demanda de alunos, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento do Campus Ibirama (matutino, vespertino e noturno), dotando a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer almoços e lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios mínimos para os seus usuários.

O Campus Ibirama apresenta uma clientela para os serviços da cantina de 66 servidores, 8 funcionários terceirizados e 426 alunos, nos turnos matutino, vespertino e noturno, além do público externo transitório composto de participantes de eventos no Campus, familiares, visitantes, etc.

Sabemos que a incidência da obesidade, dentre outras doenças crônicas e degenerativas vêm aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada, e que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável.

Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva e de oferta de alimentos mais saudáveis, orgânicos e ricos em nutrientes protetores e essenciais ao organismo. Cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na saúde daquela.

Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: escola, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável. Outro fator importante que a cantina atenderia são os pedidos dos pais de alunos do ensino médio. Estes, por serem menores de idade, e por passarem o dia inteiro estudando no integrado, gostariam muito de ter essa opção de alimentação, que facilitaria o dia a dia das famílias.

O item 1 traz a quantidade de 48000 refeições anuais, estimadas, e leva em conta as seguintes informações: O IFC Campus Ibirama tem aulas nos dois períodos (matutino e vespertino) apenas 3 dias da semana (2^a, 3^a e 5^a feiras), desta forma nos outros dias, nem todos os alunos permanecem no Campus, restando apenas aqueles que são bolsistas, tem aulas de reposição, etc. Hoje, temos 346 alunos no ensino médio integrado, mas no ano de 2025, teremos o incremento de 1 turma, ou seja, mais 35 alunos, além disso, consideramos também alguns servidores e algumas refeições nos outros dois dias, desta forma, chegamos em 400 refeições por dia, multiplicado pelos 3 dias da semana que temos aulas nos dois períodos e também multiplicados pelas 40 semanas letivas do ano, chega ao total de 48.000 refeições estimadas ano.

Essa estimativa é apenas para a empresa poder ter uma ideia de fornecimento, visto que de acordo com as preferências e necessidades dos alunos, as quantidades podem aumentar ou diminuir, não restando à essa Administração responsabilidade sobre tal.

O Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, instituiu a seguinte norma:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

O valor do aluguel do espaço foi definido pelo Coordenação de Projetos e Obras, conforme laudo entregue em 31/07/2024, e ficou definido em R\$ 2.100,00 (dois mil e cem reais) por mês;

O reajuste do aluguel, bem como das refeições e lanches, será pelo índice IPCA (índice de preços ao consumidor amplo), considerando-se que este é o índice oficial da inflação de produtos utilizado pelo Governo Federal. A escolha do índice acima se baseia no art. 18 da Lei 8.245/1991, que versa o seguinte:

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

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

Por último, importante é destacar que este Campus realiza a distribuição gratuita de lanches, através de subsídios recebidos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), sendo que existe a distribuição de frutas, biscoitos, bolos e sucos, através de cronograma elaborado pela Nutricionista do IFC.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Sonia Schappo Imhof

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de pregão eletrônico para concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MENOR PREÇO, sobre o prato feito/marmita, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama.

Cada prato deve ter a capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima:

- Saladas: fornecer diariamente 3 opções (alternar entre folhosos verdes, tomate, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão de bico, dentre outras opções).
- Acompanhamentos: fornecer diariamente arroz (dispor de arroz branco e arroz integral) e feijão (preparado sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo; alternar entre feijão branco, preto, vermelho, carioca e lentilha). Preparações contendo arroz ou feijão poderão ser servidas de forma adicional. Farofa poderá ser servida de forma adicional.
- Guarnição: fornecer diariamente uma preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, etc.).
- Prato principal: fornecer diariamente uma opção de carne e uma opção vegetariana (ex.: almôndegas de grão de bico, hambúrguer de lentilha, omelete e preparações com ovos; etc. - atentar para preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1^a), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2^a e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias.
- Sobremesa: fornecer diariamente 1 porção fruta (variar entre frutas cítricas, mamão, melancia, melão, abacaxi, dentre outras opções; alternativamente, pode ser servida salada de frutas, sem adição de açúcar).

f) Sugere-se disponibilizar, adicionalmente, condimentos (ex.: azeite de oliva extravirgem, vinagre, aceto balsâmico, pimenta, sal iodado, etc.) e sementes (ex.: linhaça, gergelim, quinoa, girassol, etc.), para consumo opcional.

A descrição da composição do prato feito tomou como base o Parecer 2680/2020-CGPPES/REI, elaborado pela nutricionista da Reitoria

A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, pressupondo-se a confecção de um termo de referência de boa qualidade, a estimativa com adequado nível de precisão das quantidades de refeições torna-se imprevisível, visto que nem sempre a quantidade diária de refeições servidas seguem um padrão, o que justifica o regime de execução adotado.

O início da execução pretendida é em 30/09/2024, ou data posterior a ser combinada com a Direção Geral do Campus Ibirama.

O horário de funcionamento da cantina será das 07h00min às 22h00min, de segunda a sexta-feira (compatível com o horário de funcionamento do IFC - Campus Ibirama, podendo sofrer ajustes, desde que previamente autorizado pela Direção do Campus).

Serão disponibilizados para uso da CESSIONÁRIA os equipamentos listados abaixo:

- a) Bancada em granito;
- b) Coifa Industrial;
- c) Exaustores para ventilação mecânica

A Cessionária deverá providenciar o fornecimento do material, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato.

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

- a) Taxa mensal de ocupação do espaço: será de R\$ 2.100,00 (Dois mil e cem reais).
- b) Taxas de consumo de energia elétrica (incluído COSIP e demais tributos, proporcionais ao consumo) e de água: conforme valor apurado mensalmente por meio de leitores de energia e de água instalados na área destinada para a Cantina.
- c) Taxa anual de recolhimento de lixo: será cobrada juntamente na primeira GRU emitida à contratada, e, em 2024, corresponde a R\$ 1,64 (fração ideal de 0,72% do valor total pago pela Administração, correspondente à área).

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

O período de funcionamento da lanchonete seguirá o ano letivo, caso em que, no período de férias escolares, e em qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus que ultrapasse a um período de 10 (dez) dias corridos dentro de um mês, a Taxa Mensal de Utilização do Espaço será proporcional aos dias de funcionamento da cantina.

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 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista a necessidade de prestação ininterrupta dos serviços.

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

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- a) Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra.
- b) Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.
- c) Possuir regularidade fiscal e trabalhista através de certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedores do Governo Federal (SICAF).
- d) 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:

- a) As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme anexo a fazer parte edital.
 - a.1) O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CONCEDENTE.
 - b) Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:
 - b.1) Para o profissional de Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).
 - b.2) Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante; ou declaração de compromisso de contratação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.
 - b.3) A jurisprudência do TCU entende ser indevida a exigência de vínculo empregatício, para fins de comprovação da responsabilidade técnica pelo acompanhamento do serviço (capacidade técnico-profissional).
 - b.4) A carta de apresentação do responsável técnico deverá ser entregue à CONCEDENTE no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.
 - b.5) As atividades da cantina deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.
 - b.6) Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

Tendo em vista a habitual dificuldade em obter participantes no certame a licitação será aberta para a participação de quaisquer licitantes, sendo dado tratamento favorecido para as licitantes enquadradas como ME/EPP, conforme disposto na Lei Complementar 123/2006.

Os itens desta licitação estão incluídos no PGC 2024, DFD 789/2024, que originou o processo de compra 158125-90570/2024.

Os serviços serão prestados no espaço físico destinado para funcionamento da cantina do IFC – Campus Ibirama, localizado a Rua Getúlio Vargas, 3006, Bairro Bela Vista, Cidade de Ibirama/SC, CEP 89140-000.

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

Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

- a) bebidas com quaisquer teores alcóolicos;
- b) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- c) refrigerantes e sucos artificiais;
- d) salgadinhos industrializados;
- e) salgados fritos;
- f) pipocas industrializadas;
- g) cigarros e qualquer outra espécie de fumo; e
- h) medicamento de todas as espécies.

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

Os produtos que compõe o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e da qualidade.

Sempre que possível os itens do cardápio deverão contemplar opções Diet, Light, Integral, sem glúten e sem lactose.

A CESSIONÁRIA poderá oferecer outro produto, relacionado com a atividade fim, desde que seja autorizado previamente pelo IFC – Campus Ibirama.

O IFC – Campus Ibirama poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

A contrata deve utilizar as instalações cedidas pelo IFC – Campus Ibirama exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFC – Campus Ibirama.

Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se de interesse da CESSIONÁRIA, somente após a apreciação e aprovação da Direção-Geral do Campus. Neste caso, a CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, e que serão então contemplados no Cardápio Complementar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para que a Administração proceda com a pesquisa de mercado desses itens, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

Para que se proceda a inclusão dos itens do Cardápio Complementar, a Administração realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos, para definição dos preços médios praticados no mercado.

O critério de julgamento da licitação deverá ser pelo MENOR PREÇO sobre o prato feito/marmitta de 400g.

O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de

responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

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

A empresa contratada será responsável pela vigilância da área de concessão devendo cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFC - Campus Ibirama isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos

Além do almoço, a Cessionária deverá ofertar o seguinte cardápio mínimo de lanches, com os valores máximos de referência a seguir:

Item	Unidade	Descrição	Valor Unitário máximo
1	Copo de 180 ml	Café coado - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 4,13
2	Copo de 180 ml	Café com leite - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 4,59
3	Copo de 180 ml	Chá - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 4,50
4	Copo de 180 ml	Chocolate quente ou frio pequeno (com leite semidesnatado) - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 5,49
5	Garrafa de 500ml	Água mineral com ou sem gás	R\$ 3,40
6	Caixa de 200ml	Água de coco	R\$ 4,49
7	Copo de 300ml	Suco de fruta natural/polpa/integral - Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte	R\$ 7,50
8	Embalagem de 170g (mínimo)	Iogurte natural/frutas	R\$ 3,84
9	Unidade	Pão quente - 1 pão francês (50g) com manteiga	R\$ 4,30
10	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g) e queijo (20g)	R\$ 7,90
11	Unidade	Bauru - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g) e tomate (20g)	R\$ 9,22
12	Unidade	Hamburguer – pão de hamburguer (aprox. 50g), hamburguer artesanal (aprox. 150g de carne) e uma fatia de queijo	R\$ 12,50

13	Unidade	X-Salada - pão de hambúrguer (aprox. 50g), hambúrguer artesanal (aprox. 150g de carne) e uma fatia de queijo, duas rodela de tomate e uma folha de alface	R\$ 15,99
14	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional, integral ou pão sírio (50g) com peito de frango ou peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g) (ou na versão vegetariana, com queijo de origem vegetas e sem carne)	R\$ 8,40
15	unidade de no mínimo 80g	Pão de queijo	R\$ 3,54
16	unidade de no mínimo 100g	Pão de batata, pastel assado e esfirra, com recheios diversos (recheio mínimo 50g)	R\$ 7,65
17	Copo 300ml	Salada de frutas (frutas necessárias: laranja, banana, mamão e maçã), sem açúcar	R\$ 7,38
18	pacote de 50 a 60g	Biscoitos diversos sem recheio e sem cobertura	R\$ 4,02
19	Fatia de 100g	Bolo simples sem recheio (fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, integral, banana, maçã) sem recheio e sem cobertura	R\$ 5,50
20	Unidade de 20g a 25g	Barra de cereal, diversos sabores, sem adição de açúcar	R\$ 4,19

5. Levantamento de Mercado

Possibilidade 1 – Maior valor. Poderia ser decidido pela contratação da presente concessão através do maior valor ofertado pelo aluguel, entretanto, isso, indiretamente, aumentaria os valores dos lanches a serem ofertados, de forma que não é a opção mais benéfica para os usuários.

Possibilidade 2 – Maior desconto sobre os lanches sem cobrança de aluguel, visando obtenção de maior vantagem para os usuários dos serviços, poderia ser isentado o concessionário da cobrança do aluguel, desde que este fornecesse um desconto maior nos lanches, entretanto, a Procuradoria Jurídica já se manifestou negativamente à esta possibilidade, conforme Parecer n. 00110/2017/IFC/PFSC /PFIFCATARINENSE/PGF /AGU, e pareceres posteriores encaminhados à outros Campi do IFC.

Possibilidade 3 – Maior desconto sobre as refeições com cobrança de aluguel, tendo em vista a intenção de baratear a refeição, obedecendo a legislação com cobrança de aluguel, acredita-se que a opção mais viável seja essa.

6. Descrição da solução como um todo

Concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MENOR PREÇO, sobre o prato feito/marmitta, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Imagina-se a seguinte quantidade estimada:

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	prato feito/ marmitta	Cada prato deve ter a capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima: a) Saladas: fornecer diariamente 3 opções (alternar entre folhosos verdes, tomate, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão de bico, dentre outras opções). b) Acompanhamentos: fornecer diariamente arroz (dispor de arroz branco e arroz integral) e feijão (preparado sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo; alternar entre feijão branco, preto, vermelho, carioca e lentilha). Preparações contendo arroz ou feijão poderão ser servidas de forma adicional. Farofa poderá ser servida de forma adicional. c) Guarnição: fornecer diariamente uma preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, etc.). d) Prato principal: fornecer diariamente uma opção de carne e uma opção vegetariana (ex.: almôndegas de grão de bico, hambúrguer de lentilha, omelete e preparações com ovos; etc. - atentar para preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias. e) Sobremesa: fornecer diariamente 1 porção fruta (variar entre frutas cítricas, mamão, melancia, melão, abacaxi, dentre outras opções; alternativamente, pode ser servida salada de frutas, sem adição de açúcar). f) Sugere-se disponibilizar, adicionalmente, condimentos (ex.: azeite de oliva extravirgem, vinagre, aceto balsâmico, pimenta, sal iodado, etc.) e sementes (ex.: linhaça, gergelim, quinoa, girassol, etc.), para consumo opcional	48000

O traz a quantidade de 48000 refeições anuais, estimadas, e leva em conta as seguintes informações:

O IFC Campus Ibirama tem aulas nos dois períodos (matutino e vespertino) apenas 3 dias da semana (2ª, 3ª e 5ª feiras), desta forma nos outros dias, nem todos os alunos permanecem no Campus, restando apenas aqueles que são bolsistas, tem aulas de reposição, etc. Hoje, temos 346 alunos no ensino médio integrado, mas no ano de 2025, teremos o incremento de 1 turma, ou seja, mais 35 alunos, além disso, consideramos também alguns servidores e algumas refeições nos outros dois dias, desta forma, chegamos em 400 refeições por dia, multiplicado pelos 3 dias da semana que temos aulas nos dois períodos e também multiplicados pelas 40 semanas letivas do ano, chega ao total de 48.000 refeições estimadas ano.

Segundo a atual concessionária, que também realiza a exploração de almoço com o cardápio acima exposto, o histórico de consumo deste ano varia na seguinte média:

Dia da semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira

Quantidade média de refeições servidas	60 refeições	60 refeições	20 refeições	60 refeições	20 refeições
----------------------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Essa estimativa é apenas para a empresa poder ter uma ideia de fornecimento, visto que de acordo com as preferências e necessidades dos alunos, as quantidades podem aumentar ou diminuir, não restando à essa Administração responsabilidade sobre tal.

Orienta-se que a cessionária avalie seu mercado ao preparar as refeições, seja através de pesquisa com os usuários, enquetes, ou outros meios, para certificar-se efetivamente dos quantitativos a serem fornecidos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 672.000,00

A pesquisa de preços foi realizada pela servidora Edna Manuela Has de Souza Schoeffel, em obediência a Instrução Normativa SEGES/ME 065/2021, bem como à Lei 14133/2021.

Buscou-se resultados na busca textual de editais do sistema gov.br, e realizou-se a consulta a fornecedores através dos aplicativos de alimentos "Aiqfome, Delivery Much, Pedidos 10 e iFood", tendo em vista que outros sites não disponibilizam preço de marmitas. Nos aplicativos buscou-se resultados de Ibirama, Rio do Sul e Presidente Getúlio.

Como filtros na "busca textual de editais" utilizou-se:

- termos "concessão restaurante refeição" ;
- contratações realizadas entre 01/01/2024 e 31/07/2024;
- através de Pregão

Foi realizado o download dos editais e documentos de homologação, para verificar se tanto a descrição dos serviços quanto às unidades de medida correspondem as características da presente contratação.

Dentre a média e mediana obtidas, optou-se pela mediana, que demonstrou ser mais vantajosa para a instituição.

Esclarece-se que o Campus pretende subsidiar parte dos valores, a partir de 2025, em processo ainda a ser definido, sendo que a Cessionária não caberá requerer pagamentos além dos oportunamente acordados e mais aprofundadamente explicados no Termo de Referência.

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	Valor Unitário Máximo	Valor total estimado
1	prato feito/marmita	Cada prato deve ter a capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima: a) Saladas: fornecer diariamente 3 opções (alternar entre folhosos verdes, tomate, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão de bico, dentre outras opções). b) Acompanhamentos: fornecer diariamente arroz (dispor de arroz branco e arroz integral) e feijão (preparado sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo; alternar entre feijão branco, preto, vermelho, carioca e lentilha). Preparações contendo arroz ou feijão poderão ser servidas de forma adicional. Farofa poderá ser servida de forma adicional. c) Guarnição: fornecer diariamente uma preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos /farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, etc.). d) Prato principal: fornecer diariamente	48000	R\$ 14,00	R\$ 672.000,00

	<p>uma opção de carne e uma opção vegetariana (ex.: almôndegas de grão de bico, hambúrguer de lentilha, omelete e preparações com ovos; etc. - atentar para preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias. e) Sobrementa: fornecer diariamente 1 porção fruta (variar entre frutas cítricas, mamão, melancia, melão, abacaxi, dentre outras opções; alternativamente, pode ser servida salada de frutas, sem adição de açúcar). f) Sugere-se disponibilizar, adicionalmente, condimentos (ex.: azeite de oliva extravirgem, vinagre, aceto balsâmico, pimenta, sal iodado, etc.) e sementes (ex.: linhaça, gergelim, quinoa, girassol, etc.), para consumo opcional</p>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Como a cantina compõe-se de um único espaço físico, fica impossibilitado o parcelamento do objeto

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está Prevista no Plano Anual de Contratações do IFC, no item 1670, através da Contratação 158125-570/2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A cantina atenderia, além dos servidores que acabarão por dispender de menos tempo para adquirir suas refeições e seus lanches, também a um pedido dos pais de alunos. Estes, por serem menores de idade, e por passarem o dia inteiro estudando no integrado, gostariam muito de ter essa opção de alimentação, que facilitaria o dia a dia das famílias

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adequação do espaço físico

14. Possíveis Impactos Ambientais

Para a licitação em epígrafe, considerando as peculiaridades do objeto, foi consultado o GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS - 6ª EDIÇÃO – SETEMBRO/2023, da qual extraiu-se as seguintes obrigações da Cessionária:

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto e da necessidade apresentada, declaramos viável a pretendida 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](#).

SONIA SCHAPPO IMHOF
Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

EDUARDO STAHNKE
Coordenador Geral de Ensino

Contrato 25/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
25/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	EDNA MANUELA HAS DE SOUZA SCHOEFFEL	06/09/2024 12:10 (v 2.0)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23474.000950/2024-49

1. Cláusula primeira - do objeto

TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS IBIRAMA

(Processo Administrativo nº 23474.000950/2024-49)

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

 E

Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, ente autárquico, com sede na Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, na cidade de Ibirama (SC), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.635.424/0009-33, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado (a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão ONEROSA de uso do espaço físico, com área total de 41,08 m2, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina,

sob o critério de MENOR PREÇO, sobre o prato feito/marmitta, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	Valor Unitário Máximo	Valor total estimado
1	prato feito/marmitta	Cada prato deve ter a capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima: a) Saladas: fornecer diariamente 3 opções (alternar entre folhosos verdes, tomate, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão de bico, dentre outras opções). b) Acompanhamentos: fornecer diariamente arroz (dispor de arroz branco e arroz integral) e feijão (preparado sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo; alternar entre feijão branco, preto, vermelho, carioca e lentilha). Preparações contendo arroz ou feijão poderão ser servidas de forma adicional. Farofa poderá ser servida de forma adicional. c) Guarnição: fornecer diariamente uma preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos /farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, etc.). d) Prato principal: fornecer diariamente uma opção de carne e uma opção vegetariana (ex.: almôndegas de grão de bico, hambúrguer de lentilha, omelete e preparações com ovos; etc. - atentar para preparações que atendam a vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias. e) Sobremesa: fornecer diariamente 1 porção fruta (variando entre frutas cítricas, mamão, melancia, melão, abacaxi, dentre outras opções; alternativamente, pode ser servida salada de frutas, sem adição de açúcar). f) Sugere-se disponibilizar, adicionalmente, condimentos (ex.: azeite de oliva extravirgem, vinagre, aceto balsâmico, pimenta, sal iodado, etc.) e sementes (ex.: linhaça, gergelim, quinoa, girassol, etc.), para consumo opcional	48000		

1.

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.

1.4 O IFC Campus Ibirama pretende custear, a título de subsídio, parte das refeições dos alunos, entretanto, o formato e os valores desse subsídio dependerá da disponibilidade orçamentária ao longo do exercício 2025,

com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Portanto, a prestação do serviço não gera obrigação de pagamento mensal do subsídio à CONCESSIONÁRIA.

1.4.1 Desta forma, os valores do item 01, são meramente estimativos, não gerando nenhuma obrigação de pagamento à CONCESSIONÁRIA por parte da CONCEDENTE. Os pagamentos só serão realizados quando houver o subsídio das refeições, de acordo com os critérios que encontram-se pormenorizados nos itens 5.12 e 5.13 do Termo de Referência

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura deste termo de contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.
 - a. 1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - b. 1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - c. 1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - d. 1.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - e. 1.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

1.

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

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

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

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

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

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

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

4. Cláusula quarta - subcontratação

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Cláusula quinta - preço

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

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

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

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

6. Cláusula sexta - pagamento

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

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

7. Cláusula sétima - reajuste

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 30/07/2024.

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

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CEDENTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações da Cedente:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Cessionária, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Cessionária;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento a Cessionária do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar a Cessionária as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela Cessionária;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela Cessionária no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CEDENTE.

8.13. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

8.14. Deve o Fiscal do Contrato comunicar com antecedência eventual mudança de horário de funcionamento do Campus. Determina-se que os horários executados pelo Campus, em período de férias, possam ter compatibilidade com os realizados pela CESSIONÁRIA, Este horário especial poderá ser utilizado para a garantia de férias de seus funcionários

8.15. Não praticar atos de ingerência na administração da Cessionária, tais como:

8.15.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Cessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

8.15.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Cessionária;

8.15.3 considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens

8.16. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Cessionária 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.

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

9. Cláusula nona - obrigações do contratado

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. A Cessionária deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a

- regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Cedente;
- 9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Cedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.13. Paralisar, por determinação do Cedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 9.24. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

9.25 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

9.26 Apresentar à Cedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

9.27 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Cedente:

- a) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato da Concessão Administrativa de uso de espaço físico interno para exploração de serviço de Cantina;
- b) Assumir inteira responsabilidade pelos serviços prestados ora contratados e efetua-los de acordo com as especificações constantes no Edital;
- c) Assumir as despesas que incidirem ou venham a incidir sobre o Contrato, com a exceção da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração Pública;
- d) Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados a CEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente concessão;
- e) Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, a obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base nesta concessão;
- f) Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados;
- g) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade das obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesse Pregão Eletrônico;
- h) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão Eletrônico;
- i) Assumir inteira e total responsabilidade pelo atendimento ao público, no horário determinado pela CEDENTE;
- j) Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo;
- k) Sugere-se a disponibilidade de máquinas de Cartões Débito ou Crédito para receber dos alunos e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas, não havendo obrigatoriedade de implantação desse tipo de forma de pagamento.

9.28 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.29 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Cessionária relatar à Cedente toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.30 Relatar à Cedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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

9.32 Quanto à utilização dos empregados é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Manter vínculo empregatício com todos os funcionários que prestarem serviço na cantina do IFC – Campus Ibirama;
- b) Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local, objeto da presente concessão, devendo, a mesma, antes do término do prazo deste contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;
- c) Assumir todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguro de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e dentre outras que porventura sejam exigidas na área trabalhista, cível e/ou penal;
- d) Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFC, porém, sem qualquer vínculo

empregatício com o órgão;

- e) Manter os seus empregados identificados e uniformizados, quando em trabalho, devendo substituir em até 48 (quarenta e oito) horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFC ou que não estejam em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função;
- f) Responder pelos danos causados diretamente à Administração do IFC ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo IFC;
- g) Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IFC, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço;
- h) Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados no recinto do IFC;
- i) Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CESSIONÁRIA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CEDENTE, no horário de funcionamento da concessão, até 5 dias após a assinatura do contrato. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade;
- j) Fornecer equipamentos de segurança, uniformes, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;
- k) Apresentar e disponibilizar à CEDENTE a relação dos empregados com os devidos registros trabalhistas, constando também a função e o horário de trabalho, atualizando-a sempre que houver substituição;
- l) Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;
- m) Cumprir rigorosamente, quanto às normas de segurança no trabalho na área de Medicina e Segurança do Trabalho, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR- 7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;
- n) A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE;
- o) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Pregão Eletrônico;
- p) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IFC;
- q) Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações trabalhistas e previdenciárias, além das estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do IFC;
- r) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- s) Deverá substituir, sempre que exigido pela Instituição e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento seja julgado prejudicial ou inconveniente à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;
- t) Deverá instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CEDENTE;

9.33. Quanto à fiscalização do contrato é de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Cumprir cada uma das normas regulamentares sobre medicina, vigilância sanitária e segurança do trabalho;
- b) Permitir ao fiscal do contrato, Diretores e àqueles a quem o IFC – Campus Ibirama formalmente indicar, acesso às suas instalações para fiscalização dos serviços executados;
- c) Comunicar ao IFC – Campus Ibirama, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
- d) Corrigir, imediatamente, as eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência do contrato

de Concessão:

- e) Atender prontamente quaisquer exigências da Administração, inerente ao objeto do Contrato e prestar os serviços no endereço citado no Anexo I do Edital, iniciando em até 30 (trinta) dias após o início da vigência do Contrato;
- f) Aceitar a alteração de lugar, solicitada pela CEDENTE, desde que mantidas as mesmas condições e metragens iniciais;
- g) Os proprietários da empresa prestadora do serviço deverão demonstrar disponibilidade de se reunir mensalmente – ou a qualquer tempo em que se fizer necessário, com o Fiscal do Contrato a fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados;
- h) Deverá apresentar a qualquer momento, conforme solicitação da CEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo contraditório e ampla defesa;

9.34. Quanto ao consumo de água e de luz e a de responsabilidade da CESSIONÁRIA:

- a) Providenciar, caso houver necessidade, a instalação de marcador de consumo de água e luz e, após comunicar ao IFC – Campus Ibirama, para que seja regularizado junto aos órgãos competentes;
- b) Apresentar mensalmente, a unidade fiscalizadora, os comprovantes de pagamento da água e luz.

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

9.36 Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços manutenção, conservação e vigilância do prédio, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

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

9.38 Entregar à CONCEDENTE no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura deste contrato a carta de apresentação do responsável técnico, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionista.

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

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

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

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

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

- a. 1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. 2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. 3. der causa à inexecução total do contrato;
- d. 4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. 5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. 6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. 7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h. 8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

IV. Multa:

1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 1% a 3% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 3% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 1% do valor do Contrato.
6. 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:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;

- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

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

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

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Cedente, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do Cessionária pelo Cedente nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

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

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

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3 Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o Cessionária mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Cedente ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

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

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

1. I) Gestão/Unidade: 152253;
- II) Fonte de Recursos: 1000000000; I
- II) Programa de Trabalho: 231502;
- IV) Elemento de Despesa: 33903941;
- V) Plano Interno: L20RLP0100N;
- 2.

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

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

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

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo Cedente, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. Cláusula décima sexta - alterações

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

16.2. A Cessionária é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. Cláusula décima sétima - publicação

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

18. Cláusula décima oitava - foro

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

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Santa Catarina, Seção Judiciária de Rio do Sul 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.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. 19. Utilização da Minuta Modelo AGU

19. UTILIZAÇÃO DA MINUTA MODELO DA AGU

11.1 Certificamos a utilização da minuta modelo da AGU para Termo de contrato modelo para Pregão Eletrônico – Serviços sem mão de obra em regime de dedicação exclusiva - Lei n.º 14.133, de 2021, atualização: maio/2023.

20. 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](#).

DOUGLAS HORNER

Autoridade competente



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

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90570/2024

(Processo Administrativo n.º 23474.000950/2024-49)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARO, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 90570/2024 que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, sediada no endereço: _____, representada pelo Sr. _____, vistoriou as áreas onde serão executados os serviços, para tomar pelo conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro.

Ibirama, ____ de _____ de 2024

SERVIDOR DO ÓRGÃO

DECLARO, que me foram apresentadas as áreas que me foram apresentadas 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: _____

CPF: _____

Ibirama, ____ de _____ de 2020



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

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90570/2024

(Processo Administrativo n.º 23474.000950/2024-49)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

DECLARO que a empresa QUE A EMPRESA _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, optou por não vistoriar o local de execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico 90570/2024 – UASG 158125, estando ciente das especificações técnicas e demais exigências para a realização dos serviços licitados, não podendo alegar desconhecimento das condições de operação e realização dos mesmos.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

Nome: _____

CPF: _____

Ibirama, ___ de _____ de 2024



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

ANEXO IV

PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90570/2024

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

Processo Administrativo n.º 23474.000950/2024-49

Ao Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama/Comissão de Licitação

Serve o presente para encaminhamento da nossa proposta de preços relativa ao Pregão Eletrônico nº 90570/2024, conforme especificado abaixo:

Item	Unidade	Descrição	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	prato feito/ marmita	Cada prato deve ter a capacidade mínima de 400 gramas, com a seguinte composição mínima: a) Saladas: fornecer diariamente 3 opções (alternar entre folhosos verdes, tomate, vagem, repolho, abobrinha, chuchu, cenoura, couve flor, brócolis, grão de bico, dentre outras opções). b) Acompanhamentos: fornecer diariamente arroz (dispor de arroz branco e arroz integral) e feijão (preparado sem adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo; alternar entre feijão branco, preto, vermelho, carioca e lentilha). Preparações contendo arroz ou feijão poderão ser servidas de forma adicional. Farofa poderá ser servida de forma adicional. c) Guarnição: fornecer diariamente uma preparação à base de vegetais (ex.: legumes refogados, assados ou gratinados, etc.) ou à base de tubérculos/farináceos (ex.: purê de batatas, macarrão, aipim cozido, batata doce assada, lasanha, polenta, etc.). d) Prato principal: fornecer diariamente uma opção de carne e uma opção vegetariana (ex.: almôndegas de grão de bico, hambúrguer de lentilha, omelete e preparações com ovos; etc. - atentar para preparações que atendam a vegetarianos que não consomem	48000		



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

		qualquer alimento de origem animal). Alternar as carnes entre opções bovinas (ex.: coxão mole, alcatra, filé), de aves (ex.: filé de peito, coxa e sobrecoxa), suínas (ex.: pernil, lombo, medalhão) e pescados (ex.: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova), observando a seguinte frequência: oferecer carne bovina (cortes de 1ª), pelo menos, 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos e, pelo menos, 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos; cortes de 2ª e carne moída bovina podem ser ofertados 1 vez por semana; oferecer carne de aves pelo menos 1 vez por semana; oferecer carne suína pelo menos 1 vez por semana; oferecer pescados pelo menos 1 vez a cada 15 dias. e) Sobremesa: fornecer diariamente 1 porção fruta (variar entre frutas cítricas, mamão, melancia, melão, abacaxi, dentre outras opções; alternativamente, pode ser servida salada de frutas, sem adição de açúcar). f) Sugere-se disponibilizar, adicionalmente, condimentos (ex.: azeite de oliva extravirgem, vinagre, aceto balsâmico, pimenta, sal iodado, etc.) e sementes (ex.: linhaça, gergelim, quinoa, girassol, etc.), para consumo opcional			
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

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

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ Nº. : _____

ENDEREÇO : _____

FONE/FAX P/CONTATO: _____

EMAIL : _____

_____, _____ / _____ /2024.

Nome e assinatura do Representante Legal



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

ANEXO V

IMR – Índice de Medição de Resultados

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90570/2024

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

Processo Administrativo n.º 23474.000950/2020-49

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

Tabela n.º 1 – Faixas de ajuste

Grau	Correspondência - Ajuste sobre o valor mensal a ser pago
01	0,25% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato
02	0,50% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato
03	1,0% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato
04	2,5% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato
05	5,0% por ocorrência sobre o valor mensal do contrato



Tabela n. ° 2: Infrações

Item	Descrição	Grau	Total de infrações no mês
1	Ofertar prato feito/marmita em qualidade/quantidade inferior ao licitado (não possuir no mínimo 400g ou não ter a diversidade prevista em edital)	5	
2	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, como por exemplo, toucas, luvas e jalecos	3	
3	Resultado ineficiente da prestação do serviço, condicionada à verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência	1	
4	Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários	1	
5	Não funcionamento em dias letivos (sem justificativa aceita pelo fiscal do contrato)	2	
6	Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO	2	
7	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal	4	
8	Não ofertar algum dos produtos constantes do cardápio mínimo (cada semana uma ocorrência)	1	
9	Fornecer itens que não estiverem previamente autorizados	3	
10	Fornecer itens com valores superiores ao máximo permitido	4	
11	Deixar de cumprir quaisquer obrigações constantes no Edital e seus Anexos, não previstas nesta tabela	3	
12	Deixar de entregar documentação dentro do prazo e condições previstas no Edital e anexos (por dia de atraso)	3	
13	Deixar de ressarcir à CONCEDENTE, no prazo contratual, o valor referente às despesas de água e energia (por dia de atraso)	5	
14	Não pagar as taxas mensais de utilização na data prevista em contrato (por dia de atraso)	5	



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

ANEXO VI

MODELO QUESTIONÁRIO SATISFAÇÃO DOS CONSUMIDORES DIRETOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90570/2024
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA
Processo Administrativo n.º 23474.000950/2024-49

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DA CANTINA - IFC CAMPUS IBIRAMA

Assinale com X a sua resposta:

Ocupação no IFC Campus Ibirama:

() Estudante () Técnico Administrativo () Docente

Faixa etária:

() Até 20 anos () 21-25 anos
() 26-30 anos () 31-35 anos
() 36-40 anos () Acima de 40 anos

Sexo:

() Feminino () Masculino

Com que frequência costuma consumir os lanches vendidos na cantina?

() Todos os dias () 3-4 dias na semana
() 1-2 dias na semana () Raramente
() Nunca

Avalie o grau de satisfação quanto aos alimentos que costuma consumir na cantina:

Lanche	Muito Satisfeito	Satisfeito	Insatisfeito	Muito Insatisfeito	Nunca consumo
Almoço					
Cafés/chás/chocolates quentes/frios					
Sucos/iogurtes					
Sanduíches quentes/frios					
Salgados Assados					
Saladas de Frutas					
Biscoitos/Bolos					
Outros:					



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

Avalie o seu grau de satisfação quanto os seguintes aspectos relacionados à cantina:

Aspecto	Muito Satisfeito	Satisfeito	Insatisfeito	Muito Insatisfeito	Nunca consumo
Variedade do almoço/ lanches					
Sabor do almoço/ lanches					
Qualidade do almoço/ lanches					
Atendimento					

Alguma vez presenciou situação pouco higiênica na cantina?

() Não

() Sim. Qual? _____



EDITAL Nº 10/2024 - CCLIC/IBI (11.01.10.01.02.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 06/09/2024 13:02)

*DOUGLAS HORNER
DIRETOR GERAL - TITULAR
DG/IBI (11.01.10.01)
Matrícula: ###018#3*

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: 10, ano: 2024, tipo:
EDITAL, data de emissão: 06/09/2024 e o código de verificação: 836495acdc