



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

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

O Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, por intermédio dos pregoeiros, designados pelas Portarias nº 366/2017 de 21 de dezembro de 2017 e nº 7/2018 de 19 de janeiro de 2018 e da equipe de apoio designada pela Portaria nº 110/2018 de 19 de março de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **Pregão**, para, na forma **Eletrônica**, tipo **Menor Preço por Item**, para **Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete** nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **11/12/2018**

Horário: **09h00min**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

Código UASG: **152254**

1 DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Item	Quantidade*	Unidade	Especificação	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	219000	un.	Refeição: Almoço Serviço; Tipo “Self-service”	R\$ 9,10	R\$ 1.992.900,00

***Total estimado durante a vigência de 30 meses de contrato.**

- 1.1.1. Os Custos Relativos à locação mensal e depreciação patrimonial proporcional seguem abaixo:



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

Mês/Período/Situação	Aluguel (Mensal)	Depreciação (Custo mensal)	Custo Total (Mensal)
Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
Recesso (Julho, Dezembro e Janeiro)	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
Greves / Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito	Reduzir-se-á a parcela proporcional do “Aluguel Mensal” do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo. CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)		

1.1.2. Não estão inclusos no valor de locação:

- 1.1.2.1 Equipamentos para prestação do serviço;
- 1.1.2.2 Instalação de Equipamentos para medição/uso elétricos, hidráulicos ou de gás que venham a ser necessários;
- 1.1.2.3 Despesas Patrimoniais e Taxas Municipais (Custos Gerais): Luz, Água, Taxa de Coleta de Lixo, Serviço de Esgoto, Iluminação Pública e outros que incidam sobre o uso direto da área concedida;
- 1.1.2.4 Limpeza ou manutenção de qualquer caráter da área e equipamentos concedidos;
- 1.1.2.5 Depreciação dos bens e equipamentos disponibilizados e concedidos na forma do inventário previsto no Anexo X.

1.1.3. Os Custos Gerais que não puderem ser individualizados e contratados diretamente pelo contratado, serão cobrados proporcionalmente à área concedida.

- 1.1.3.1 A cobrança mensal da concessão dar-se-á mediante a soma dos respectivos Custos Gerais não individualizados e proporcionais à área concedida, aos itens da planilha constantes do item 1.1.1. O método de arrecadação a ser usado é a emissão de GRU (Guia de Recolhimento da União) a ser liquidada nos termos do item 5.1.2 do Termo de Referência (Anexo I).
- 1.1.3.2 Além dos valores previstos, será cobrada uma taxa mensal de ressarcimento ao erário pela depreciação dos equipamentos/bens concedidos conforme Anexo X e tabela do item 1.1.1.

1.2. As quantidades do item 01 da tabela acima correspondem a 05 dias por semana, considerando o



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

número de 200 dias letivos durante o ano distribuídos em 10 meses do ano, já excluindo os meses de férias. Sabe-se que no período compreendido pelo contrato (30 meses), considerando como previsão de início da prestação de serviço o primeiro semestre de 2019, teremos 406 alunos de ensino médio em 2019, em 2020 teremos 446 alunos e em 2021 teremos 486 alunos que poderão se alimentar, sendo que o Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau poderá complementar parte da alimentação por intermédio de subsídio a ser estabelecido no orçamento anual da instituição.

1.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. O As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2018, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26422/152254

Fonte: 8100000000

Programa de Trabalho: 108785

Elemento de Despesa: 33.90.39-41

PI: L20RLP0100N

3 DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.



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

4 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme no artigo 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
 - 4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.2.4. que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3. Sociedades Cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
 - 4.4.1.1 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 a licitante seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
 - 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
 - 4.4.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.4.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.4.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.



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

- 4.4.6. que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- 4.4.7. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

5 DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.4. **Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.**
- 5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.6.1. Valor unitário dos serviços apontados no objeto (refeição) deste certame com descrição detalhada, em algarismo, expressos em real, com no máximo duas casas após a vírgula, nas condições e locais constantes no Termo de Referência;
 - 5.6.2. Descrição detalhada do objeto, contendo, entre outras, as seguintes informações:
 - 5.6.2.1 Produtividade adotada, e se esta for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, a respectiva comprovação de exequibilidade;
 - 5.6.2.2 A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação;
- 5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
 - 5.8.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.



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

- 5.8.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);
- 5.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.
- 5.10. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).
- 5.11. Se por motivo de força maior ou caso fortuito, a adjudicação não puder ocorrer dentro do prazo de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e caso persista o interesse do **Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau**, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

6 DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 6.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1. 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.



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

- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos.
- 6.8. **Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.**
- 6.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.10. 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.
- 6.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.12. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.15. 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 licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.15.1. Nessas condições, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.16. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.16.1. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou 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.



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

- 6.16.2. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
- 6.17. Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.
- 6.18. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 6.18.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

7 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 7.1.1. A proposta com os valores para o Restaurante deverá seguir o modelo do Anexo IV;
- 7.1.2. A proposta com os valores para a Cantina deve ser encaminhada, conforme modelo do Anexo IV, devendo ser seguida pela licitante vencedora e não pode ter valores maiores dos que os estipulados pela Administração no item 4.1.4.1 do Termo de Referência.
- 7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPDG n. 5/2017, que:
- 7.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 7.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 7.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
- 7.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.
- 7.3. Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta;
- 7.4. Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço;
- 7.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A, da



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

SEGES/MPDG N. 5, de 2017.

- 7.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 7.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 7.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 02 horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.8.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 7.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 7.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 7.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 7.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.12. Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8 DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 8.1.1. SICAF;
- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc);



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

-
- 8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- 8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 8.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:
- 8.3. **Habilitação jurídica:**
- 8.3.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- 8.3.2. Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 8.3.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.3.4. Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 8.3.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;
- 8.3.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País
- 8.3.7. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 8.3.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 8.4. **Regularidade fiscal e trabalhista:**
- 8.4.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 8.4.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela



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

Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 8.4.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.4.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.4.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.4.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.4.7. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.4.8. A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015, quando se tratar da subcontratação prevista no artigo 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006.
- 8.4.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.5. Qualificação econômico-financeira:

- 8.5.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 8.5.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - 8.5.2.1 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 8.5.3. a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$



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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 8.5.4. as empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.
- 8.5.5. Será fixado percentual proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato, entre outros fatores, a partir de consulta à autoridade competente deste órgão, conforme art. 44 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/10.
- 8.6. As empresas deverão comprovar, ainda, a **qualificação técnica**, por meio de:
- 8.6.1. Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina;
- 8.6.2. Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 3 (três) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;
- 8.6.2.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 8.6.2.2 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.
- 8.6.2.3 Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 8.6.2.3.1 O atestado apresentado para um item não poderá ser utilizado para os demais, exceto o quantitativo excedente.
- 8.6.2.4 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN



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

SEGES/MPDG n. 5/2017.

- 8.6.2.5 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 8.6.3. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, com carga horária compatível às funções, Nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
- 8.6.3.1 na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
- 8.6.3.2 na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- 8.6.3.3 se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;
- 8.6.4. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de atestado ou declaração expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada na entidade profissional competente (CRN), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento e de acordo com a Resolução CFN nº 380/2005;
- 8.6.5. Declaração da licitante indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do Responsável Técnico que acompanhará a execução dos serviços;
- 8.6.5.1 Eventual alteração do Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada dos motivos da substituição ou nova contratação, juntada a documentação comprobatória junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina.
- 8.6.6. Nomeação de um Preposto, o qual poderá ser o próprio responsável técnico se este preencher as exigências editalícias, que será o elemento de ligação entre a licitante vencedora e o IFC Campus Blumenau durante a execução dos serviços e preparação da infraestrutura.
- 8.6.6.1 O Preposto (responsável técnico) deverá, obrigatoriamente, integrar o quadro permanente da licitante, devendo tal condição ser comprovada conforme previsto no subitem 8.6.3.
- 8.6.7. Declaração formal, consoante o Anexo XI, de que disporá, por ocasião da futura contratação, das instalações, aparelhamento e pessoal técnico considerados essenciais para a execução



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

contratual.

- 8.7. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão comprovar ainda:
- 8.7.1. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital.
- 8.8. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da in N° 5/2017:
- 8.8.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;
- 8.8.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;
- 8.8.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 8.8.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- 8.8.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.8.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 8.8.7. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.
- 8.9. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 8.10. Em relação às empresas cadastradas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, o Pregoeiro consultará o referido Sistema em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e



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

trabalhista, conforme disposto nos arts. 4º, 6º, 10 a 16 e 23, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 de abril de 2018.

- 8.10.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- 8.10.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, contados a partir da comunicação do Pregoeiro via “Chat” do sistema, e os originais deverão ser enviados em um prazo de até **72 (setenta e duas) horas**, a contar do envio da documentação via sistema eletrônico, para o Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, situado na Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, Blumenau/SC, CEP: 89.070-270, A/C do Pregoeiro, em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:
- INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS BLUMENAU
A/C PREGOEIRO XXXXXXXXXXXXXXXX
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018
ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL E CNPJ
- 8.10.3. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 8.11.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 8.12. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 8.13. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- 8.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.16. Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate



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

ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

9 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

9.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

9.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

9.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar orçamento de preço de prestação de serviços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o ANEXO IV – Modelo de Proposta a este instrumento convocatório.

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

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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



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

11 DOS RECURSOS

- 11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.2.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.



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

13 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 13.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia de 5% do valor total previsto para locação e depreciação durante o período contratual (30 meses), conforme tabela constante do item 1.1.3 do termo de referência, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.
- 13.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 13.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 13.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.
- 13.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 13.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- 13.3.2. prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 13.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.
- 13.3.4. obrigações trabalhistas, previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 13.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 13.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 13.6. O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017).
- 13.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.



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

- 13.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 13.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 13.10. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, conforme estabelecido no item 1.2, 'c', do anexo VII-B da IN SLTI/MPDG n° 05, de 2017, observada a legislação que rege a matéria.
- 13.11. Após a execução do contrato, será verificado o pagamento das verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou a realocação dos empregados da Contratada em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção dos respectivos contratos de trabalho.
- 13.12. Será considerada extinta a garantia:
- 13.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 13.12.2. no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

14 DO TERMO DE CONTRATO

- 14.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 30 meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.
- 14.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 14.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 14.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado



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

no prazo de 05 dias, a contar da data de seu recebimento.

- 14.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 14.5. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

15 DO REAJUSTE

- 15.1. As regras acerca do reajuste dos valores contratuais são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

16 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

- 16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

- 17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

18 DO PAGAMENTO

- 18.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 18.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:
- 18.2.1. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 18.2.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 18.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento do relatório mencionado acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 18.3.1. 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;



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

-
- 18.3.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 18.3.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 18.4. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 18.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.7. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 18.8. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 18.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 18.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 18.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 18.12. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.
- 18.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 18.13.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime,



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

observando-se as exceções nele previstas. 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.

- 18.14. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 19.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 19.1.5. cometer fraude fiscal.

- 19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 19.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

- 19.2.2. Multa de:

- 19.2.2.1 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de



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

- execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 19.2.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 19.2.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 19.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 19.2.2.5 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 19.2.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 19.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.
- 19.2.5. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 19.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 19.3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA junto com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 19.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato



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

3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01



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

- 19.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 19.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 19.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 19.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 19.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 19.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 20.1. **Até 02 (dois) dias úteis** antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste certame, na forma eletrônica, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.
- 20.1.1. Caso seja encaminhada petição por escrito ao Pregoeiro, deverá esta ser protocolada no endereço: Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, Blumenau/SC, CEP: 89.070-270, A/C Setor de Compras e Licitações – Pregoeiro, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h00min as 17h00min;
 - 20.1.2. Caso opte o licitante pelo envio na forma eletrônica, deverá este encaminhar para o endereço compras@blumenau.ifc.edu.br.
- 20.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos setores responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no **prazo de até 24 (vinte e quatro) horas**.
- 20.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 20.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, **exclusivamente por meio eletrônico**, via internet, no seguinte endereço: compras@blumenau.ifc.edu.br.
- 20.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.6. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.



21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1. 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.
- 21.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 21.4. 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.
- 21.5. 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.
- 21.6. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 21.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, **exceto quando for explicitamente disposto em contrário.**
- 21.8. 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.



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

- 21.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.comprasgovernamentais.gov.br ou <http://www.blumenau.ifc.edu.br> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Bernardino José Oliveira, 81, Badenfurt, CEP: 89.070-270 – Blumenau/SC, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 12 horas e 13 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 21.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;
ANEXO II – Projeção de Ingresso;
ANEXO III – Modelo Listagem de Alunos a ser fornecido a empresa contratada;
ANEXO IV – Modelo de Propostas;
ANEXO V – Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;
ANEXO VI – Declaração de Realização de Vistoria;
ANEXO VII – Modelo de Instrumento de Medição de Resultado – IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP N.5/2017;
ANEXO VIII – Fotos Cantina e Refeitório;
ANEXO IX – Termo de Nomeação de Preposto;
ANEXO X – Inventário Refeitório;
ANEXO XI – Modelo de Declaração de Disponibilidade de Instalações, Aparelhamento e Pessoal;
ANEXO XII – Checklist Habilitação;
ANEXO XIII – Estudos Preliminares;
ANEXO XIV – Minuta de Contrato;

Blumenau (SC), 28 de novembro de 2018.

Patric Douglas Griseli
Diretor-Geral Substituto *Pro Tempore*
Portaria nº 314/17 de 11/10/2017
D.O.U. de 16/10/2017



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

ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a Contratação de Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete, com sede na Rua Bernardino José Oliveira, 81, Badenfurt, Blumenau/SC, visando o atendimento aos alunos e servidores do *campus*.

Item	Quantidade*	Unidade	Especificação	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	219000	un.	Refeição: Almoço Serviço; Tipo “Self-service”	R\$ 9,10	1.992.900,00

*Total estimado durante a vigência de 30 meses de contrato.

1.1.1 Os Custos Relativos à locação mensal e depreciação seguem abaixo:

Mês/Período/Situação	Aluguel (Mensal)	Depreciação (Custo mensal)	Custo Total (Mensal)
Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
Recesso (Julho, Dezembro e Janeiro)	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
Greves / Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito	Reduzir-se-á a parcela proporcional do “Aluguel Mensal” do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo. CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês)		

1.1.2 Não estão inclusos no valor de locação:

1.1.2.1 Equipamentos para prestação do serviço;

1.1.2.2 Instalação de Equipamentos para medição/uso elétricos, hidráulicos ou de gás que venham a ser necessários;



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

- 1.1.2.3 Despesas Patrimoniais e Taxas Municipais (Custos Gerais): Luz, Água, Taxa de Coleta de Lixo, Serviço de Esgoto, Iluminação Pública e outros que incidam sobre o uso direto da área concedida;
- 1.1.2.4 Limpeza ou manutenção de qualquer caráter da área e equipamentos concedidos;
- 1.1.2.5 Depreciação dos bens e equipamentos disponibilizados e concedidos na forma do inventário previsto no Anexo X.

1.1.3 A título exemplificativo, considerando início das atividades em fevereiro de 2019, não considerando os eventuais reajustes previstos para o presente contrato administrativo, exibe-se a tabela abaixo que contempla os Custos Diretos Fixos Mensais da Concessão.

Período	Tabela de Custo	Aluguel	Depreciação Bens/Equipamentos (Mensal)	Custo Mensal Total
1	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
2	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
3	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
4	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
5	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
6	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
7	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
8	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
9	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
10	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
11	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
12	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
13	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
14	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
15	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
16	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
17	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
18	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
19	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
20	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
21	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
22	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
23	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59



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

24	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
25	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
26	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
27	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
28	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
29	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
30	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
CUSTO EFETIVO TOTAL DO CONTRATO				R\$ 99.559,60

- 1.2 As quantidades do item 01 da tabela acima correspondem a 05 dias por semana, considerando o número de 200 dias letivos durante o ano distribuídos em 10 meses do ano, já excluindo os meses de férias. Nos anos de 2019 e 2020 estima-se 420 alunos e no ano de 2021 estima-se 490 alunos de ensino médio que poderão se alimentar.
- 1.2.1 Frisa-se ainda que será permitido o consumo de alimentos na instituição apenas a alunos, servidores, funcionários terceirizados e convidados autorizados pela instituição.
- 1.3 As quantidades estimadas no quadro acima consideram somente os alunos do ensino médio integrado que poderão fazer as refeições no refeitório, não contemplando servidores e terceirizados.
- 1.4 Os quantitativos da tabela acima são estimativas. Atualmente o IFC – Campus Blumenau não subsidia as refeições. Caso haja previsão orçamentária para subsidiar as refeições, as refeições que poderão ser subsidiadas pelo IFC serão as efetivamente servidas aos alunos, comprovadas através da apresentação dos tickets e listagem diária de refeições fornecidas, assinada pelos usuários (conforme Anexo III) ou outro meio de controle que venha substituir este, fornecidos pela empresa contratada. Será fornecido, ainda, relação de alunos com fotos à empresa contratada, para que em caso de dúvida possa realizar a consulta e esta deverá ser mantida com o funcionário terceirizado que fará a recepção dos tickets e colherá as assinaturas e/ou valores.
- 1.4.1 Preferencialmente deve ser feito o controle eletrônico do acesso e refeições efetivamente servidas aos alunos no refeitório, utilizando a carteirinha dos alunos como meio de prova, visando dar celeridade na identificação e no atendimento.
- 1.4.1.1 O uso dos tickets e da listagem, conforme modelo do Anexo III, deverá ser usado apenas quando o controle eletrônico não estiver disponível.
- 1.4.1.2 Caso a CONTRATANTE disponibilize sistema de controle eletrônico, a CONTRATADA fica obrigada a usar o sistema fornecido.
- 1.4.2 A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE a listagem em formato digital das refeições efetivamente servidas.
- 1.5 Para o Serviço da Lanchonete estima-se o público disponível nos gráficos disponíveis no Anexo II, incluindo alunos e servidores. Para atendimento, os produtos e preços deverão seguir o disposto nas Tabelas D, E, F, G e H. Para esse serviço não haverá subsídio por parte do Instituto Federal Catarinense.



- 1.6 Os valores praticados para as refeições do restaurante e produtos da lanchonete, conforme especificado no Termo de Referência, deverão ser iguais para todos os segmentos descritos no item 1.2.1 e 1.3 deste Termo de Referência.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, funciona durante os três turnos. De acordo com a estrutura dos cursos de Ensino Médio Integrado, que funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na Instituição nos referidos turnos. Há que se considerar que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

Outro fator a ser destacado é que nos arredores deste campus não existem restaurantes para atender a demanda da comunidade escolar e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis.

A Lei nº 9394/1996, Lei de Diretrizes da Educação Nacional - LDB, nos seus Art. 2º e 3º explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais, a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

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

A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete/Cantina, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e alunos desta Instituição de Ensino.

A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, a qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore, segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, da Lei nº 8.666/1993, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46. A Orientação Normativa CNU/CGU nº 01, de 22 de junho de 2016 “Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas”.

Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições e lanches aos alunos e servidores do Instituto Federal Catarinense – *Campus*



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

Blumenau.

O custo locatício da concessão onerosa foi determinado com base no Laudo de Avaliação que levou em consideração o valor de mercado do imóvel pelo “método da renda”, ou “método da remuneração do capital”. Além disso, levou-se em consideração o valor médio de mercado do m² comercial para a concepção do valor de aluguel, avaliado em R\$ 3.400,00 mensalmente.

Nos meses de Julho, Dezembro e Janeiro, o custo locatício será abatido em 50%, sendo portanto R\$ 1.700,00 mensais. Anualmente, o valor de locação totalizará R\$ 35.700,00 tendo reajuste a cada 12 meses definido pelo índice IGP-M.

3 DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1 Os itens que integram o objeto da presente licitação enquadram-se na classificação de serviço comum, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002, do Decreto n° 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.
- 3.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 3.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4 FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1 Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:
 - 4.1.1 O Restaurante funcionará somente para o almoço, que será servido no horário compreendido entre 11h30m e 14h00m, de segunda a sexta-feira. A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando atendimento as 09h30m e finalizando as 21h00m, de segunda a sexta-feira.
 - 4.1.1.1 O horário estipulado no item 4.1.1 poderá sofrer alterações mediante acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA, por interesse da administração.
 - 4.1.2 O serviço será executado no endereço abaixo (conforme quantidades estipuladas nos dados e tabela acima), a saber:
 - 4.1.2.1 Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, localizado no seguinte endereço:
Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, CEP: 89.070-270 – Blumenau/SC.
 - 4.1.3 **RESTAURANTE**
 - 4.1.3.1 O cardápio do restaurante será o disposto nas tabelas a seguir:



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

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO CARDÁPIO PARA O ALMOÇO*

CLASSIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
Prato principal	<u>Diariamente:</u> 1 opção de carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	Conforme Tabela A	R\$ 9,10
	<u>Opção para vegetarianos:</u> Ovo de galinha	Porcionado	02 unidades	
Acompanhamentos/ Guarnições	<u>Diariamente:</u> - Arroz parboilizado - Feijão - Farofa <u>Semanalmente:</u> - 3 vezes/semana: arroz integral - 3 vezes/semana: 1 preparação com vegetais dos tipos “B” e/ou “C” (vide Tabela B) - 2 vezes/semana: massas <u>Mensalmente:</u> - 2 vezes/mês: polenta/quirera - 1 ou 2 vezes/mês: lasanha - 1 ou 2 vezes/mês: panqueca - 1 ou 2 vezes/mês: batata frita - 1 ou 2 vezes/mês: batata palha	Livre	Consumo à vontade	
Saladas	<u>Diariamente:</u> - 4 opções de vegetais do tipo “A” e/ou “B” (vide Tabela B), sendo, no mínimo 2 cruas e 1 cozida <u>Semanalmente:</u> - 1 vez/semana: salada de leguminosas <u>Mensalmente:</u> - 1 vez/mês: salada de batatas	Livre	Consumo à vontade	
Sobremesas	<u>Diariamente:</u> - 1 opção de fruta (vide vegetais do tipo “D” na Tabela B) <u>Semanalmente:</u> - 1 vez/semana: 1 opção de sobremesa elaborada com leite e 1 opção de sobremesa tipo gelatina ou sagu	Porcionado	01 porção de, no mínimo, 100 g	
Bebidas	<u>Diariamente:</u> Suco de frutas	Porcionado	01 porção de, no	



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

	concentrado líquido	mínimo, 300 ml
VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO POR USUÁRIO		

TABELA A – CARNES (PRATO PRINCIPAL)

CARNES	TIPO	PER CAPITA (alimentos crus)	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovinos	Carne moída	200 g	1 vez/mês
	Bife	200 g	4 vezes/mês
	Cubos	200 g	1 vez/mês
	Iscas	200 g	1 vez/mês
	Chuleta	350 g	1 vez/mês
	Costela	350 g	1 vez/mês
Aves	Filé de peito de frango	200 g	2 vezes/mês
	Sassami	200 g	2 vezes/mês
	Coxa e sobrecoxa	300 g	4 vezes/ mês
Peixes	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia ou cação)	200 g	2 vezes/mês
Suínos	Bisteca	300 g	1 vez/mês
	Costela	350 g	1 vez/mês

4.1.3.2 Observações sobre a Tabela A:

- a) O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- b) Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- c) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- d) Deverão ser servidas carnes de 1ª qualidade como: bife de coxão mole/cubos e iscas de patinho.
- e) Tipo de filé de peixe: Merluza, pescada, tilápia ou cação.
- f) Deverão ser ofertadas duas opções diferentes de peixe no mês.
- g) Opção para vegetarianos: 2 unidades de ovo de galinha.
- h) Todas as carnes deverão possuir registro na Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), no Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



TABELA B – VEGETAIS

CATEGORIAS VEGETAIS			
“A”	“B”	“C”	“D”
Acelga	Abobrinha	Abóbora	Abacaxi
Agrião	Berinjela	Batata baroa	Banana
Alface	Brócolis	Batata doce	Caqui
Almeirão	Beterraba	Batata inglesa	Goiaba
Chicória	Cenoura	Mandioca	Laranja
Cebola	Couve	Milho verde	Maçã
Ervilha	Couve-flor	Moranga	Mamão
Pepino	Chuchu		Manga
Pimentão	Nabo		Melancia
Rabanete	Repolho verde/branco		Melão
Rúcula	Repolho roxo		
Tomate	Vagem		

***ESPECIFICAÇÕES SOBRE A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA O ALMOÇO:**

SALADAS:

- Diariamente: 4 opções de vegetais do tipo “A” e/ou “B”, sendo, no mínimo, 2 cruas e 1 cozida.
- Semanalmente (1 vez/semana): 1 opção de salada de leguminosas (grão-de-bico, feijão-branco, lentilha ou ervilha).
- Mensalmente (1 vez/mês): 1 opção de salada de batatas.

ACOMPANHAMENTOS/GUARNIÇÕES:

a) Diariamente:

- Arroz parboilizado
- Feijão (preto, carioca ou vermelho)
- Farofa

b) Semanalmente:

- Arroz integral: 3 vezes/semana.
- Vegetais tipos “B” e/ou “C”: 3 vezes/semana, sendo 1 opção/preparação (cozidos, refogados, purês, gratinados, assados, etc.).



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

- Massas: 2 vezes/semana.

c) Mensalmente:

- Polenta/quirera: 2 vezes/mês.

- Lasanha: 1 ou 2 vezes/mês.

- Panqueca: 1 ou 2 vezes/mês.

- Batata frita: 1 ou 2 vezes/mês.

- Batata palha: 1 ou 2 vezes/mês.

PRATO PRINCIPAL:

Vide frequência na Tabela A.

SOBREMESAS:

a) Diariamente: 1 opção de fruta (vegetais do tipo “D”).

b) Semanalmente (1 vez/semana): 1 opção de sobremesa elaborada com leite e 1 opção de sobremesa tipo gelatina ou sagu.

BEBIDAS:

a) Diariamente: 1 opção de suco de frutas concentrado líquido (variando o sabor diariamente).

4.1.4 LANCHONETE

4.1.4.1 Para dar opções de escolha, o cardápio básico deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, conforme sugestão na tabela abaixo:

TABELA D

(Valores máximos a serem praticados na cantina)

SALGADOS ASSADOS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Esfiha	Queijo	100 g	R\$ 5,00
	Carne bovina		
	Frango		
Empada	Frango	100 g	R\$ 5,00
	Palmito		
	Ricota com legumes		
Enroladinho assado	Queijo	100 g	R\$ 5,00



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

	Presunto e queijo		
	Legumes		
Focaccia	Queijo	100 g	R\$ 5,00
	Frango e requeijão		
	Calabresa e queijo		
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 2,50
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	80 g	R\$ 4,83
	Requeijão	100 g	
	Brócolis	100 g	
Pastel assado	Carne bovina	100 g	R\$ 5,00
	Frango e requeijão		
	Legumes e queijo (com massa integral)		
	Strogonoff de carne		
	Outros		
Pizza brotinho	4 Queijos	150 g	R\$ 5,00
	Presunto e queijo		
	Marguerita		
	Outros		
Torta salgada - Fatia	Sabores diversos	100 g	R\$ 5,50

TABELA E

SANDUÍCHES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g	R\$ 3,50
Queijo quente	Pão, queijo	100 g	R\$ 3,00
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer (frango ou carne)	200 g	R\$ 5,50
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer (frango ou carne), tomate e alface	250 g	R\$ 6,50
Sanduíche natural	Sabores diversos (opção de pão branco e integral)	150 g	R\$ 5,00

TABELA F

DOCES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Barra de cereal ou de fruta	Sabores diversos	20 g a 25 g	R\$ 2,50
Bolos simples - Fatia	Sabores diversos	100 g	R\$ 3,00
Picolé	Sabores diversos	60 g	R\$ 2,50



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

Sorvete - pote	Sabores diversos	150 g	R\$ 6,00
Torta doce - Fatia	Sabores diversos	100 g	R\$ 5,60

TABELA G

FRUTAS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Salada de frutas - Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250g	R\$ 4,50

TABELA H

BEBIDAS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Leite achocolatado - Garrafa	Tradicional	280 ml	R\$ 4,00
Leite achocolatado - TP	Tradicional	200ml	R\$ 2,50
Água de coco - TP	Tradicional	200ml	R\$ 3,50
Água Mineral - Garrafa	Sem gás	500ml	R\$ 2,00
Água Mineral - Garrafa	Com gás	500ml	R\$ 2,50
Água Mineral - Copo	Sem gás	200ml	R\$ 1,00
Água Mineral - Copo	Com gás	200ml	R\$ 1,50
Bebida Láctea - Garrafa	Sabores diversos	170 ml	R\$ 3,00
Bebida Láctea - Garrafa/TP	Sabores diversos	200 ml	R\$ 3,50
Bebida Láctea - Garrafa	Sabores diversos	280 ml	R\$ 4,50
Café (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 2,00
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 2,50
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml	R\$ 4,00
Chá - Xícara	Sabores diversos	200 ml	R\$ 2,00
Iogurte - Pote	Sabores diversos	170 g	R\$ 2,90
Suco de fruta natural - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 6,00
Suco de polpa de fruta - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 5,00
Vitamina de frutas e/ou cereais - Copo	Sabores diversos	300 ml	R\$ 6,00

TP*: Embalagem Tetra Pak.

4.1.4.2 Observações relacionadas ao serviço de lanchonete:

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



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

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

4.1.5 Distribuição das Refeições:

4.1.5.1 As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos e refrigerados, conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres) e (bandejas em inox, pratos de vidros ou porcelana). Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

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

4.1.5.3 O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos reutilizáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado.

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

4.1.5.4.1 As frutas deverão ser higienizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

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

4.1.5.6 A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.

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

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

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

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

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



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

- 4.1.5.12 O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do campus para informação aos usuários.
- 4.1.5.13 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos (indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações).
- 4.1.5.14 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio contratado.
- 4.1.5.15 Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização.

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

- 4.1.6.1 Para execução dos serviços no restaurante/lanchonete, a CONTRATADA se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam o serviço de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004, da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações pertinentes;
- 4.1.6.2 A contratada deverá manter no restaurante e na lanchonete, todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento destes, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação e refeitório, bem como das mesas, bancos e demais mobiliários, utensílios e equipamentos da Administração presentes na área sob sua responsabilidade por ocasião da presente concessão, ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;
- 4.1.6.3 A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos vencidos ou com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;
- 4.1.6.4 Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes;
- 4.1.6.5 A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:



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

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - b) Controle integrado de vetores e pragas;
 - c) Higienização do reservatório;
 - d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- 4.1.6.6 A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- 4.1.6.7 A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante/lanchonete antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.
- 4.1.6.8 A contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no restaurante/lanchonete, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE.
- 4.1.6.9 É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante/lanchonete pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.
- 4.1.6.10 Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos, acondicionando-as em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius), para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.
- 4.1.6.11 A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como aos documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.
- 4.1.6.12 A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- 4.1.6.13 A CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que



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

não interfiram no funcionamento do restaurante/lanchonete.

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

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

4.1.6.16 **Dos Dias de Funcionamento:**

a) Período Letivo → dos dias 01/02 a 20/12 os serviços de REFEITÓRIO deverão ser prestados normalmente conforme estabelecido neste termo de referência. Os serviços de CANTINA deverão funcionar dos dias 06/01 a 23/12 conforme as condições neste documento prescritas.

b) Período não-letivo → no recesso de julho e dos dias 21/12 a 31/01 a empresa vencedora fica isenta da prestação de serviços de REFEITÓRIO, ficando a seu critério o atendimento à demanda de refeições durante esse período. Já os serviços de CANTINA poderão ser suspensos no período de 24/12 a 05/01 sem comprometimento da execução do objeto.

4.1.7 **Da Avaliação dos Serviços:**

4.1.7.1 Com a frequência necessária, estipulada pela CONTRATANTE, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas.

4.1.7.2 A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação de check-list.

4.1.7.2.1 A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido serão notificados à CONTRATADA e poderão sofrer as sanções previstas em contrato.

4.1.7.2.2 A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante/lanchonete e sem aviso prévio à CONTRATADA. A avaliação será realizada pela fiscalização da CONTRATANTE.

4.1.7.3 A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá mensalmente. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da CONTRATANTE.

4.1.7.3.1 O instrumento utilizado será o IMR (Instrumento de Medição de Resultado), e



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

considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido obrigará a exclusão da preparação do cardápio, e em caso de não atendimento, aplicação das sanções previstas em contrato.

4.1.7.3.2 Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços será utilizado o formulário dos Anexo VII – Avaliação de Satisfação dos Usuários, e a mesma deverá ser realizada pela fiscalização da CONTRATANTE.

4.1.8 Da Responsabilidade Técnica:

4.1.8.1 A CONTRATADA deverá manter no restaurante/lanchonete do IFC Campus Blumenau responsável técnico comprovadamente registrado em seu quadro funcional. O Responsável Técnico deve ser um profissional com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, cumprindo uma jornada de trabalho compatível com as funções e de acordo a Resolução CFN nº 600/2018.

4.1.8.2 Os demais requisitos estão dispostos nos subitens do item 13.17 deste Termo de Referência, “Quanto à qualificação técnica”.

4.1.9 Do Funcionamento da Lanchonete:

4.1.9.1 A comercialização dos produtos da lanchonete deverão estar em consonância com a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.

4.1.9.2 Poderá ser oferecida pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens descritos nas Tabelas D, E, F, G e H, mediante autorização da CONTRATANTE.

4.1.9.3 Dos preços:

a) Os preços dos alimentos e bebidas conforme tabelas D, E, F, G e H do Termo de Referência, deverão estar devidamente afixados em local visível;

b) A CONTRATADA deverá seguir os preços ofertados na proposta e não superiores aos praticados no comércio local; (Preços médios definidos previamente pela Contratante no TR, item 4.1.4.1, sujeitos a reajustes periódicos conforme IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo). Novos produtos ofertados devem ter o preço de mercado avaliado e aprovado previamente pela Administração.

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

4.1.9.4 Das normas higiênico-sanitárias:

a) para execução do serviço de lanchonete, a CONTRATADA deverá cumprir todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.



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

- b) Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do restaurante devem ser cumpridas no serviço de lanchonete.
- c) A limpeza, manutenção, conservação do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.
- d) A contratada deverá providenciar a execução do controle integrado de vetores e pragas urbanas, junto ao controle realizado no restaurante.
- e) Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso, com temperatura controlada e monitorada regularmente, até a distribuição.

4.1.9.5 Das normas gerais de funcionamento:

- a) A CONTRATADA deverá fornecer a todos os seus funcionários, equipamentos de proteção individual e coletivo, e manter registro da entrega destes materiais.
- b) A CONTRATADA deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- c) Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

d) Na lanchonete é expressamente proibido:

- Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- Comercializar balas, pirulitos e gomas de mascar;
- Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- Comercializar pipocas industrializadas;
- Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;
- Comercializar refrigerantes e sucos artificiais;
- Comercializar salgados fritos e salgadinhos industrializados;
- Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.

4.1.10 Após a assinatura do contrato com o licitante vencedor, este terá o prazo de 30 (trinta) dias para a execução do objeto, com o estabelecimento equipado, pessoal treinado e proporcionando atendimento completo nos termos deste edital;



5 INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 5.1 Para a execução dos serviços, a CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA uma área de aproximadamente de 201,95 m² mediante pagamento de aluguel destinada ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, com fornecimento de refeições e lanches à comunidade acadêmica, servidores e visitantes, situado na Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, na cidade de Blumenau – SC;
- 5.1.1 A CONTRATADA receberá o espaço para o Restaurante com parte dos equipamentos de cozinha, utensílios e mobiliário para o refeitório conforme discriminado em inventário presente no Anexo X. Os demais equipamentos, utensílios e mobiliários para cozinha, refeitório e a Lanchonete serão providenciados por conta da CONTRATADA. Conforme previsto em edital, os bens sob concessão serão objeto de cobrança mensal de depreciação a título de ressarcimento ao erário conforme estabelecido no item 1.1.3.
- 5.1.2 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica, bem como a instalação de equipamentos para a medição do consumo de água e energia. O ressarcimento das despesas ao Instituto Federal Catarinense referente ao consumo de água e energia elétrica deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento – GRU ao fiscal do Contrato;
- 5.1.2.1 A CONTRATADA compromete-se a instalar todos os equipamentos de medição, mobiliário, equipamentos, lixeiras de coleta seletiva ou outros utensílios e materiais que venham a ser necessários para a correta e eficiente prestação do serviço dentro do prazo de 20 dias após a assinatura do contrato. Mediante justificativa expressa e aceita pela administração, poderá haver dilação do prazo pelo mesmo período.
- 5.1.3 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Em termos de operação com gases, a empresa deverá se comprometer a obedecer ao regimento de PPCI da Instituição, assim como limites, local de estoque e condições de uso previstos.
- 5.1.3.1 o sistema de instalações de gás combustível foi projetado para a utilização de 4 recipientes GLP P45. A instalação, uso e manutenção do sistema deverá seguir o previsto na IN 008/DAT/CBMSC.
- 5.1.4 A Contratada deverá arcar com as despesas referentes ao custeio de vigilância ostensiva desarmada 24h e serviço de monitoramento da área concedida.
- 5.1.5 A CONTRATANTE não se responsabilizará por danos causados às máquinas, equipamento e materiais da CONTRATADA, tais como: roubo, furto, desvios, apropriações indébitas, intempéries ou outros motivos que envolvam relacionamento de pessoas alheias ao recinto locado.
- 5.1.6 Em caso de obrigatoriedade de coleta seletiva de lixo prevista por regimento municipal, a contratada vincula-se a se adequar às normas municipais, separando os rejeitos que produzir conforme previsão legislativa.



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

5.1.7 Referente ao Aluguel do espaço físico:

5.1.7.1 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas locatícias mensais no valor de R\$ 3.400,00, tendo abatimento de 50% no respectivo valor nos meses de Julho, Dezembro e Janeiro, em que serão pagos R\$ 1.700,00 pelo uso do espaço.

5.1.7.2 O recolhimento dos valores serão realizados via GRU (Guia de Recolhimento da União) com vencimento no décimo dia de cada mês.

5.1.7.3 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATANTE não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATADA, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

5.1.7.4 Os valores de locação serão reajustados a cada período de 12 meses pelo IGP-M.

6 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.1.1 A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultado (IMR), em consonância com as diretrizes da IN/MPDG 05/2017, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

6.1.2 O IMR será baseado em uma sobretaxa de 20% sobre o valor vigente da locação da área concedida. O Instrumento vinculará o pagamento da sobretaxa aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR ser interpretadas como penalidades ou multas. Conforme constante no Anexo VII, ao atingir a faixa de pontuação máxima de nível de qualidade (de 91 a 100 pontos), a empresa ficará isenta da respectiva Sobretaxa de IMR. Destarte, quanto menor a pontuação obtida, maior a cota da sobretaxa, atingindo o valor máximo de 20% do valor vigente da locação, ou até R\$ 680,00, levando-se em consideração o valor inicial locatício de R\$ 3.400,00.

6.1.2.1 O valor da sobretaxa ajustado ao resultado da avaliação do serviço por meio do Instrumento de Medição de Resultado, anexo indissociável do contrato.



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

- 6.1.2.2 Na hipótese de avaliação abaixo da faixa de 91 pontos, incidirá a sobretaxa até o valor máximo de R\$ 680,00.
- 6.1.2.3 Na ocorrência de cobrança, emitir-se-á GRU com os custos previstos no item 1 do presente edital.
- 6.1.3 O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base em pontuações atribuídas a cada item conforme especificações constantes no Anexo VII deste termo e do edital, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados.
- 6.1.4 A pontuação máxima será de 100 (cem) pontos.
- 6.1.5 Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa não atingir 51 (cinquenta e um) pontos.
- 6.1.6 O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.
- 6.1.7 A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da Contratada.
- 6.1.8 A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:
- 6.1.8.1 Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto de 10% (dez por cento) por mais de 3 (três) vezes durante a vigência do contrato ou a cada prorrogação, se houver;
- 6.1.8.2 Faixa de pontuação obtida abaixo de 40 (quarenta) pontos;
- 6.1.8.3 A pontuação for inferior a 51 (cinquenta e um) pontos por 3 (três) meses consecutivos.

7 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 7.1 São requisitos para a Contratação os elencados no item 8.6 do Edital, assim como os seguintes.
- 7.2 A adoção de práticas ambientalmente corretas e sustentáveis, a saber:
- 7.2.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 7.2.2 Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:



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

- 7.2.2.1 Vazamentos nas torneiras.
- 7.2.2.2 Vazamentos de gás.
- 7.2.2.3 Lâmpadas queimadas ou piscando.
- 7.2.2.4 Tomadas com defeito.
- 7.2.2.5 Fios desencapados.
- 7.2.2.6 Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- 7.2.3 Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- 7.2.4 Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.
- 7.2.5 Verificar, ao remover o pó de cortinas ou persianas, se estas não se encontram em locais que impedem a saída do ar dos condicionadores ou aparelhos equivalentes.
- 7.2.6 Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.
- 7.2.7 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.
- 7.2.8 No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
 - 7.2.8.1 Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.
 - 7.2.8.2 Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
 - 7.2.8.3 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários.
 - 7.2.8.4 Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da



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

Contratante são os anexos da referida resolução.

- 7.2.8.5 Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
- 7.2.8.6 Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
- 7.2.8.7 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
- 7.2.8.8 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.
- 7.2.9 Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- 7.2.10 Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.
- 7.2.11 Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.
- 7.2.12 Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- 7.2.13 Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.
- 7.3 Enquadramento das Categorias Profissionais (CBO) que poderão ser empregadas no serviço pleiteado dentro da Classificação Brasileira de Ocupações:

Descrição Título	CBO
Cozinheiro de Restaurante / Merendeiro	5132-05
Atendente de Cafeteria	5134-40
Caixa de Bar/Restaurante	4211-25



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

Nutricionista	2237-10
Auxiliar de Limpeza	5143-20
Coordenador de Restaurante	1415-10

7.3.1 A classificação anterior não exige a contratada de estabelecer vínculos empregatícios diversos dos constantes da tabela anterior.

8 **MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

- 8.1 Estarão diretamente envolvidos na gestão de contrato: os usuários finais dos serviços, os fiscais da contratante, as autoridades responsáveis pela gestão de serviços do CONTRATANTE, bem como o preposto indicado pela CONTRATADA como intermediador das necessidades e urgências conforme estabelecido no objeto da presente.
- 8.2 Da CONTRATADA exige-se o fornecimento e registro junto à CONTRATANTE de canais de comunicação eficientes e diretos que promovam rapidez no atendimento em situações demandadas de urgência ou de assistência técnica preventiva e corretiva. São considerados canais de atendimento: e-mail, telefones e rotinas de verificação e avaliação periódica dos serviços.
- 8.3 Os critérios de produtividade atrelados ao pagamento da prestação do serviço são encontrados em termos próprios constantes do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) constantes do Anexo VII.
- 8.3.1 O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) visa a estabelecer critérios de aferição de resultados da contratação, definindo, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.
- 8.4 Os serviços serão constantemente avaliados pelos fiscais da CONTRATANTE, que emitirão relatório mensal, conforme modelo disponível no ANEXO VII deste Termo.
- 8.5 Seguir-se-á a tabela constante no IMR quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.
- 8.6 O prestador de serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 8.7 A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas.
- 8.8 Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada, que deverá confirmar o recebimento.
- 8.9 O prazo de manifestação da CONTRATADA perante as ocorrências informadas é de 5 (cinco) dias úteis.



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

- 8.10 A empresa emitirá a nota fiscal com valor que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Fiscalização com base na Tabela de ocorrências e efeitos remuneratórios (Fator de aceitação) do IMR.

9 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

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

9.1.2 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* Blumenau.

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

- 9.3 Equipamentos que podem ser utilizados:

9.3.1 máquina de café elétrica e/ou expresso,

9.3.2 forno de micro-ondas,

9.3.3 geladeira,

9.3.4 freezer,

9.3.5 liquidificador,

9.3.6 extrator de suco,

9.3.7 sanduicheira elétrica,

9.3.8 fogão

9.3.9 expositor quente

- 9.4 Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Direção do IFC – *Campus* Blumenau.

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

- 9.6 É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Direção-Geral do IFC – *Campus* Blumenau, e após análise do setor competente do IFC – *Campus* Blumenau, devendo as despesas correrem por conta da



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

CESSIONÁRIA, sem direito a ressarcimentos ou compensações.

- 9.7 As instalações físicas do refeitório do IFC – *Campus* Blumenau já contam com os equipamentos previstos no inventário do Anexo X.
- 9.8 Uniformes: A empresa deverá manter os funcionários devidamente identificados por meio do uso de crachás e uniformizados de forma condizente com o serviço a executar, fornecendo-lhes equipamentos de segurança e ferramentas de trabalho específicas para a condução das atividades fins.

10 DA VISTORIA

- 10.1 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública. As empresas interessadas em vistoriar poderão fazê-lo, até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, comparecendo ao Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, das 09:00h às 16:00h. A vistoria poderá ser agendada com os servidores: Patric Douglas Griseli, Suzan Méryly Tierling Kaestner e Marcelo Laus Aurélio, pelo fone (47) 3702-1700, podendo sua realização ser comprovada por:
- 10.1.1 Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, na forma do Anexo VI deste Edital.
- 10.1.2 Caso opte por não realizá-la, Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital.
- 10.2 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.
- 10.3 Tendo em vista a faculdade de realização de vistoria prévia e a expressa informação constante no bojo da tabela do item 1.1 deste termo de que a quantidade de itens e equipamentos necessários à prestação do serviço pode variar, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e o grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência deste Pregão.

11 DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 11.1 A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias a contar da vigência do contrato.

12 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 12.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;



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

- 12.3 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 12.4 Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 12.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.
- 12.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 12.7 Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.
- 12.8 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato.
- 12.9 Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 12.10 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 12.11 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 12.12 Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos, conforme consta no Anexo X, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado;
- 12.13 Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
- 12.14 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;
- 12.15 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 12.16 Autorizar, se de acordo, em conjunto com a Coordenadoria de Obras, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;
- 12.17 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;
- 12.18 Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- 12.19 Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral (ou parcial) da refeição, proceder



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

com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle, e proceder com o pagamento à CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;

- 12.20 Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento;
- 12.21 Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;
- 12.22 Proceder as vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;
- 12.23 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;
- 12.24 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- 12.25 Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas;
- 12.26 Realizar, por meio do fiscal de contrato, as avaliações higiênico-sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

13 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
 - 13.1.1 os proponentes, licitantes e contratados devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, a exemplo do Decreto nº 7.983, de 8 de abril de 2013, quando participarem de licitações públicas;
 - 13.1.2 o descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do 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."
- 13.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 13.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;



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

- 13.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 13.5 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;
- 13.6 Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 13.7 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 13.8 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 13.9 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 13.10 Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 13.11 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;
- 13.12 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.15 Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 13.16 Cumprir fielmente, além da Lei nº 8.666/93, o estipulado no Edital, no termo de referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:
 - 13.16.1 Efetuar a entrega do objeto na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e de sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia e/ou validade.
 - 13.16.2 Cumprir fielmente esta norma, de forma que os serviços relacionados sejam executados com esmero e perfeição.



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

- 13.16.3 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 13.16.4 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.
- 13.16.5 Providenciar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.
- 13.16.6 Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.
- 13.16.7 Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.
- 13.16.8 Cumprir e fazer cumprir seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste termo de referência, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- 13.16.9 Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços em si.
- 13.16.10 Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações 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 verificados em dependência da CONTRATANTE.
- 13.16.11 Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.
- 13.16.11.1 Não patrocinar interesses privados alheios ao cumprimento do objeto da presente concessão através de distribuição de material ou vinculação de propaganda, ou ainda através de meios diversos, seja de natureza comercial, política, religiosa, dentre outras, nas dependências da CONTRATANTE ou em função da execução do presente Contrato.
- 13.16.12 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- 13.16.13 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 13.16.14 Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.

13.17 Quanto à qualificação técnica:



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

- 13.17.1 Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 3 (três) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;
- 13.17.2 Apresentar certidão de registro e/ou inscrição da contratada e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de Santa Catarina;
- 13.17.3 Apresentar comprovação de possuir em seu quadro permanente, Nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutricionistas de Santa Catarina, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida pelo CRN/SC. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;
- 13.17.3.1 A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
- a) na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
 - b) na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
 - c) se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
- 13.17.4 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de atestado ou declaração expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento;
- 13.17.5 Apresentar declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Pregão Eletrônico.
- 13.17.6 Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá dispor de número adequado e suficiente de funcionários para a perfeita execução dos serviços contratados.
- 13.18 Quanto às instalações físicas e equipamentos:
- 13.18.1 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário, responsabilizando-se a Contratante pela limpeza;



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

- 13.18.2 A CONTRATADA receberá as instalações, parte do mobiliário e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;
- 13.18.3 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações;
- 13.18.4 A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE;
- 13.18.5 A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores;
- 13.18.6 Eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA, após aprovação da Coordenadoria de Obras e da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do contrato e da Coordenadoria de Obras;
- 13.18.7 As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.
- 13.18.8 Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA 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;
- 13.18.9 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;
- 13.18.10 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 13.18.11 A CONTRATADA é responsável por equipar a lanchonete, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;
- 13.18.12 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, cumbucas, etc), além de embalagens de sobremesa e copos reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite de oliva, sal, vinagre e palito dental), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores



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

das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;

13.18.13 A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização do IFC, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da CONTRATANTE;

13.18.14 Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar ao Instituto, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar;

13.18.15 Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação do IFC, para dar início à reparação do dano;

13.18.16 A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA;

13.18.17 A CONTRATADA deverá entregar diariamente a um dos fiscais do contrato a listagem de assinaturas, assim como os tickets recebidos (referente aos alunos do ensino médio que terão características distintas de outros públicos) diariamente para conferência e assinatura de um dos fiscais do contrato comprovando assim o faturamento do dia.

13.19 Quanto às boas práticas de manipulação de alimentos e prestação de serviços:

13.19.1 A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

13.19.2 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

13.19.3 Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

13.19.4 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;

13.19.4.1 Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e



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

autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

13.19.5 Visando também à qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo, semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

13.19.6 As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência;

13.19.7 A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo IFC. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

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

13.19.9 A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, compatível com a distribuição, respeitando normas técnicas de estocagem, em especial a RDC nº 216/2004 – ANVISA, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;

13.19.10 Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão estar dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade;

13.19.11 A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia;

13.19.12 O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar em contato com a área de manipulação de alimentos;

13.19.13 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou da utilização de gêneros/produtos alimentícios empregados.

13.20 Quanto aos recursos humanos:

13.20.1 As atividades do restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições relativas ao preparo, higienização e distribuição das refeições;

13.20.2 A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

13.20.3 A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente,



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

uniformes apropriados aos serviços prestados e em perfeitas condições de higiene, exigindo asseio pessoal, boa aparência, respeito às orientações emanadas pelo responsável técnico, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá realizar supervisão para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

13.20.4 Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

13.20.5 A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE;

13.20.6 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN;

13.20.7 A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no restaurante e lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções;

13.20.8 A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que operará no restaurante e na lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do Restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.

13.20.9 A CONTRATADA deverá apresentar certificado de treinamento de seus funcionários para manipulação de alimentos, emitido por entidade cadastrada junto à Vigilância Sanitária. Uma cópia dos certificados deverá ser entregue ao fiscal de contratos em um prazo de até 30 (trinta) dias, contados do início da execução do contrato.

13.20.10 A CONTRATADA deverá efetuar o controle de saúde exigido pela Vigilância Sanitária, exigindo de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização do IFC. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do Ministério do Trabalho e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.

13.20.11 O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.



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

- 13.20.12 A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;
- 13.20.13 A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao IFC, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- 13.20.14 A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 13.20.15 A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.
- 13.20.16 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA;
- 13.20.17 A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros;
- 13.20.18 A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Instituto Federal Catarinense, incluindo o restaurante e lanchonete.
- 13.20.19 A CONTRATADA deverá observar o disposto no Decreto nº 9.450/2018.
- 13.21 Quanto à execução dos serviços:
- 13.21.1 Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;
- 13.21.2 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação;
- 13.21.3 A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;
- 13.21.4 É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre



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

outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários;

- 13.21.5 A CONTRATADA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, além dos equipamentos colocados à disposição pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;
- 13.21.6 É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- 13.21.7 É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer dispenser com produtos antissépticos para utilização dos usuários na entrada da lanchonete e do restaurante.
- 13.21.8 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;
- 13.21.9 A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição;
- 13.21.10 Cabe à CONTRATADA contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFC, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFC, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;
- 13.21.11 A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, ou em meio eletrônico diverso. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização;
- 13.21.12 Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e fornecimento de água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante pagamento de GRU em favor do IFC, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.
- 13.21.13 É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que



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

- devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço;
- 13.21.14 É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato;
- 13.21.15 A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação;
- 13.21.16 A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes do IFC, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo IFC e pelo Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas do restaurante e da lanchonete da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes), para tanto, os visitantes deverão cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e a CONTRATADA deverá providenciar para estes, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;
- 13.21.17 A CONTRATADA não poderá restringir acesso ou permanência de discentes e servidores do IFC *Campus* Blumenau no refeitório que porventura não estejam consumindo produtos ofertados pela CONTRATADA, ou optem por consumir produtos próprios.
- 13.21.18 O Restaurante e a lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFC totalmente isento dessas responsabilidades;
- 13.21.19 Realizar desinsetização e desratização em periodicidade exigível em normatização do órgão de Vigilância Sanitária competente, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e higienização das instalações. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser realizadas por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, devendo ser acompanhadas, por um funcionário designado pela CONTRATADA e com o conhecimento da Administração. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao IFC. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado;
- 13.21.20 A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;
- 13.21.21 A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas mensalmente ou sempre que necessário, com a devida periodicidade;



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

- 13.21.22 Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE;
- 13.21.23 A CONTRATADA deverá fornecer uma listagem em formato digital, diariamente, à CONTRATANTE com a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, informando diariamente o número de refeições vendidas com valor integral e aquelas com subsídio integral;
- 13.21.24 A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços de mercado já estabelecidos neste termo de referência e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada;
- 13.21.25 Manter planejamento alternativo de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 13.21.26 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;
- 13.21.27 É de responsabilidade da CONTRATADA realizar as reformas, adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços do IFC e pela fiscalização do contrato.
- 13.21.28 Atender às datas de funcionamento previstas no item 4.1.6.16.
- 13.21.29 Realizar os pagamentos as quais esteja vinculada pelo uso da concessão do espaço, sejam eles diretos, como aluguel, luz, água, telefone, gás, ou indiretos, sendo outros que estejam ligados à operacionalização do serviço.

14 DA SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1 Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto licitatório.

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 15.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 16.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 16.2 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e



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

controle da execução dos serviços e do contrato.

- 16.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 16.4 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.
- 16.5 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VI, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- 16.5.1 não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 16.5.2 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 16.6 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 16.7 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 16.8 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 16.9 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 16.10 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 16.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 16.12 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 16.13 O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.14 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido



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

neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

- 16.15 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.16 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.17 Observar-se-á nos casos omissos a legislação vigente e, em específico, o normativo resultante do Anexo VIII da Instrução Normativa nº 05/2017 MPDG.
- 16.18 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 17.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 17.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 17.3 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 17.3.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 17.3.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, 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 (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).
- 17.4 O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.



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

- 17.4.1 O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.
- 17.4.2 O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
- 17.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 18.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 18.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 18.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 18.1.4 comportar-se de modo inidôneo; e
 - 18.1.5 cometer fraude fiscal.
- 18.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 18.2.1 Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - 18.2.2 Multa de:
 - 18.2.2.1 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - 18.2.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;



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

- 18.2.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 18.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 18.2.2.5 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 18.2.3 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 18.2.4 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.
- 18.2.5 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 18.2.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 18.3 As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA combinado às de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 18.4 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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



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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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



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

- 18.5.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 18.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 18.7 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 18.8 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19 MEDIDAS ACAUTELADORAS

- 19.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

20 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 20.1 As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação correrão, no exercício de 2019, à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: 108785, Fonte: 8100000000, Elemento de Despesa: 33.90.39-41.
- 20.2 As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação que, por ventura ocorrerem em exercício futuro, correrão a conta dos créditos orçamentários então vigentes.

21 DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

- 21.1 O Diretor-Geral Substituto *Pro Tempore* do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, Lei nº 10.520/02, de 17/07/02, Decreto nº 5.450/05, de 31/05/2005, e Decreto 7.892/2013 de 23/01/2013 aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

Blumenau/SC, 28 de novembro de 2018.

Patric Douglas Griseli
Diretor-Geral Substituto *Pro Tempore*
Portaria nº 314/17 de 11/10/2017
D.O.U. de 16/10/2017



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

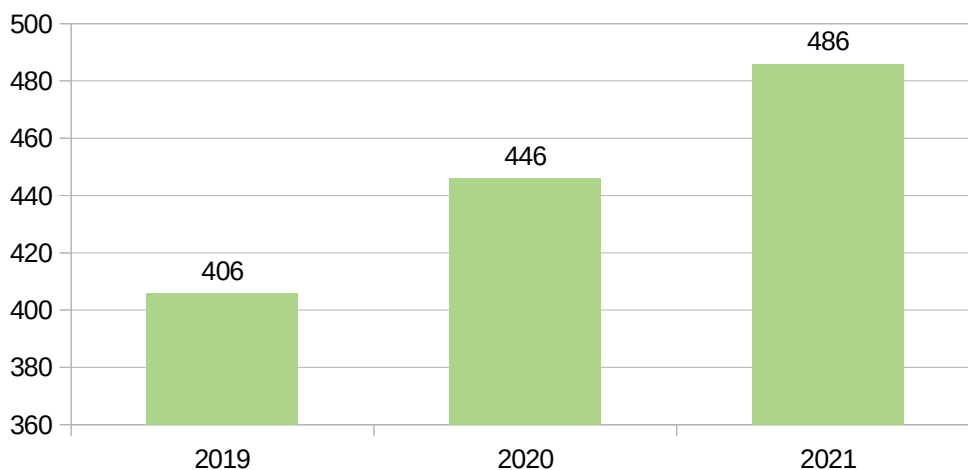
ANEXO II – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

PROJEÇÃO DE INGRESSO

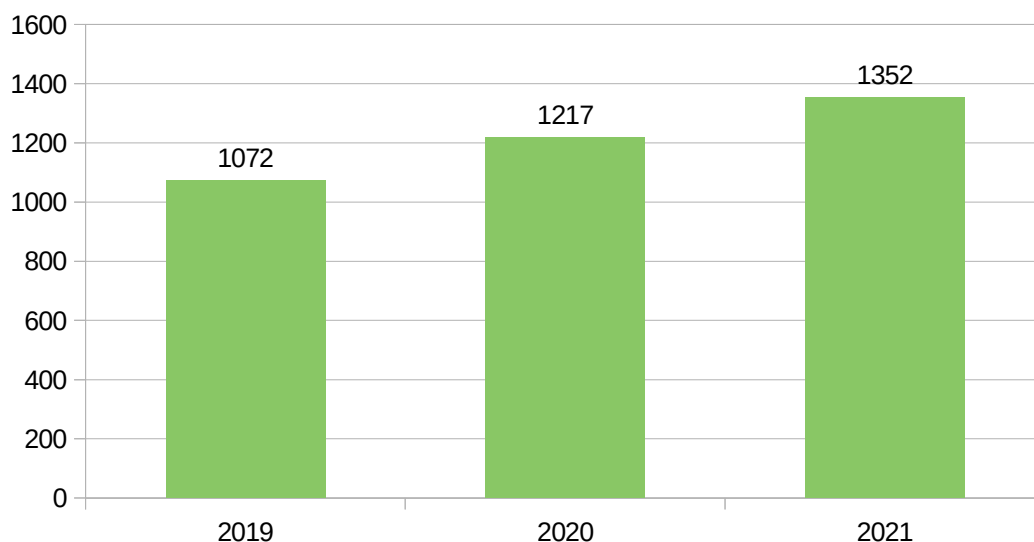
O gráfico abaixo apresenta a projeção do ingresso de discentes nos cursos do Ensino Médio Integrado do *Campus* Blumenau:

Projeção de alunos matriculados no Ensino Médio Integrado



O gráfico abaixo apresenta a projeção do quantitativo total de discentes (Ensino Médio Integrado, Subsequente e Ensino Superior) e servidores do *Campus* Blumenau – usuários em potencial dos serviços de restaurante e de lanchonete/cantina.

Projeção total de alunos e servidores





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

ANEXO III – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

MODELO LISTAGEM DE ALUNOS A SER FORNECIDO A EMPRESA CONTRATADA

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

Assinatura do representante da empresa

Nome da Empresa

CNPJ:

Assinatura Fiscal do Contrato

Nome:

CPF:



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

ANEXO IV – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

MODELO DE PROPOSTAS RESTAURANTE

IDENTIFICAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL			
ENDEREÇO		UF:	CEP:
TELEFONE			
E-MAIL			
INFORMAÇÕES BANCÁRIAS			

CLASSIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
Prato principal	<u>Diariamente:</u> 1 opção de carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	Conforme Tabela A	
	<u>Opção para vegetarianos:</u> Ovo de galinha	Porcionado	02 unidades	
Acompanhamentos/ Guarnições	<u>Diariamente:</u> - Arroz parboilizado - Feijão - Farofa <u>Semanalmente:</u> - 3 vezes/semana: arroz integral - 3 vezes/semana: 1 preparação com vegetais dos tipos “B” e/ou “C” (vide Tabela B) - 2 vezes/semana: massas <u>Mensalmente:</u> - 2 vezes/mês: polenta/quirera - 1 ou 2 vezes/mês: lasanha - 1 ou 2 vezes/mês: panqueca - 1 ou 2 vezes/mês: batata frita - 1 ou 2 vezes/mês: batata palha	Livre	Consumo à vontade	
Saladas	<u>Diariamente:</u> - 4 opções de vegetais do tipo “A” e/ou “B” (vide Tabela B), sendo, no mínimo 2 cruas e 1 cozida <u>Semanalmente:</u>	Livre	Consumo à vontade	R\$ XXXX



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

	- 1 vez/semana: salada de leguminosas <u>Mensalmente:</u> - 1 vez/mês: salada de batatas			
Sobremesas	<u>Diariamente:</u> - 1 opção de fruta (vide vegetais do tipo “D” na Tabela B) <u>Semanalmente:</u> - 1 vez/semana: 1 opção de sobremesa elaborada com leite e 1 opção de sobremesa tipo gelatina ou sagu	Porcionado	01 porção de, no mínimo, 100 g	
Bebidas	<u>Diariamente:</u> Suco de frutas concentrado líquido	Porcionado	01 porção de, no mínimo, 300 ml	
VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO POR USUÁRIO				

Assinatura

Nome representante:

Nome da empresa:

CNPJ:



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

ANEXO IV – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

MODELO DE PROPOSTAS CANTINA

IDENTIFICAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL			
ENDEREÇO		UF:	CEP:
TELEFONE			
E-MAIL			
INFORMAÇÕES BANCÁRIAS			

ITENS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA

SALGADOS ASSADOS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PORÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Esfiha	Queijo	100 g	
	Carne bovina		
	Frango		
	Outros		
Empada	Frango com requeijão	100 g	
	Palmito		
	Ricota com legumes		
	Outros		
Enroladinho assado	Presunto e queijo	100 g	
	Legumes		
	Outros		
Focaccia	Frango e requeijão	100 g	
	Calabresa e queijo		
	Outros		
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g	
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	80 g	
	Requeijão	100 g	
	Brócolis		
	Outros		



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

Pastel assado	Carne bovina	100 g	
	Frango e requeijão		
	Legumes e queijo (com massa integral)		
	Strogonoff de carne		
	Outros		
Pizza brotinho	4 Queijos	150 g	
	Presunto e queijo		
	Marguerita		
	Outros		
Torta salgada – Fatia	Sabores diversos	100 g	

SANDUÍCHES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PORÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g	
Queijo quente	Pão, queijo	100 g	
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne)	200 g	
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (frango ou carne), tomate e alface	250 g	
Sanduíche natural	Sabores diversos (opção de pão branco e integral)	150 g	

DOCES			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PORÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Barra de cereal ou de fruta	Sabores diversos	20 g a 25 g	
Bolos simples – Fatia	Sabores diversos	100 g	
Picolé	Sabores diversos	60 g	
Sorvete – pote	Sabores diversos	150 g	
Torta doce – Fatia	Sabores diversos	100 g	

FRUTAS			
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PORÇÃO	VALOR UNITÁRIO



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

FRUTAS			
Salada de frutas - Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250g	

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

TP*: Embalagem Tetra Pak.

Assinatura

Nome representante:

Nome da empresa:

CNPJ:



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

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais têm contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NOS ITENS “D1” E “D2” DA ALÍNEA “D” DO SUBITEM 11.1 DO ITEM 11 DO ANEXO VII-A, DESTA INSTRUÇÃO NORMATIVA

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos}^*} > 1$$

Observação:

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*.

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

$$\text{Cálculo: } \frac{(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos}) \times 100}{\text{Valor da Receita Bruta}} =$$



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

ANEXO VI – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

**DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA
(DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA HABILITAÇÃO DA EMPRESA)**

MODELO 1 – DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA

DECLARO, PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2018 QUE A EMPRESA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), INSCRITA NO CNPJ/MF SOB Nº(XXXXXXXXXXXXXXXXXX), SEDIADA NA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), REPRESENTADA PELO SR. (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), VISTORIOU AS ÁREAS ONDE SERÃO EXECUTADOS OS SERVIÇOS, PARA TOMAR PLENO CONHECIMENTO DE SUAS INSTALAÇÕES E DAS DIFICULDADES QUE OS SERVIÇOS POSSAM APRESENTAR NO FUTURO.

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

SERVIDOR DO ÓRGÃO

DECLARO QUE ME FORAM APRESENTADAS ÀS ÁREAS E INSTALAÇÕES, COM ACESSO A TODOS OS LOCAIS E DETALHES NECESSÁRIOS PARA A ELABORAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL, TENDO SIDO FORNECIDAS AS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS INERENTES A ESTA VISTORIA, POR MIM SOLICITADOS.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

NOME: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)
CÉDULA DE IDENTIDADE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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

MODELO 2 – DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CONDIÇÕES

A EMPRESA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), INSCRITA NO CNPJ/MF SOB Nº(XXXXXXXXXXXXXXXXXX), SEDIADA NA (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), REPRESENTADA PELO SR. (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), DECLARA, PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2018 QUE OPTOU POR NÃO VISTORAR O IMÓVEL ONDE SERÃO EXECUTADOS OS SERVIÇOS, MAS DECLARA TER PLENO CONHECIMENTO DE SUAS INSTALAÇÕES E DAS DIFICULDADES QUE OS SERVIÇOS POSSAM APRESENTAR NO FUTURO.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

NOME: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)
CÉDULA DE IDENTIDADE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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



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

ANEXO VII – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

1. DA DEFINIÇÃO

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

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do Edital 005/2018 e de seus demais anexos.

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

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

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

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

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

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

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



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

INDICADOR 1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter constância e pontualidade no fornecimento da alimentação escolar
Meta a cumprir	Nenhum atraso no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registradas no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Será considerado somente a lacuna temporal estabelecida contratualmente, se a empresa oferecer o serviço por período superior ao pactuado, não será considerado como ocorrência.

INDICADOR 2 – Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que o prestador atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 24 horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas a partir da comunicação pela contratante.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail) e registro no sistema de controle (SIPAC).
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registradas no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 24 horas para o atendimento = 20 Pontos Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas = 15 Pontos Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas = 10 Pontos Entre 72 horas ou mais de atraso = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2



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

Observações	
-------------	--

INDICADOR 3 – Higienização do Ambiente;	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização do ambiente onde estão sendo servida a alimentação de alunos e servidores. (Ex: Mesas, pisos, talheres ou utensílio com resíduos alimentares antes do almoço e até 4 horas após o término do horário de almoço.)
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).
Periodicidade	Semanal com registro Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR 4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir os padrões de qualidade, higiene e segurança aos servidores da contratada e qualidade dos serviços prestados aos usuários.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).
Periodicidade	Semanal com registro Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço



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

Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

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

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

Órgão/Unidade: Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau

Nº Contrato: xxx/201x

Gestor/Responsável: xxx

Contratada: xx Mês de referência: xxxx

Legenda do Grau de Satisfação:

O = Ótimo **B** = Bom **R** = Regular **I** = Insatisfatório **N** = Não se aplica/Não sei responder

Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de Satisfação
Higiene e Comportamento		
Uniformes	Os manipuladores de alimentos encontram-se devidamente uniformizados, seja na preparação ou reposição de alimentos no buffet.	



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

Talheres e Louças	Os talheres e louças encontram-se limpos e íntegros para utilização durante as refeições.				
Comportamento	Os manipuladores encontram-se barbeados. Possuem unhas curtas e sem esmalte. Não utilizam adornos, não comem ou fumam, dentro da área de manipulação/preparação de alimentos				
Qualidade no atendimento					
Colaboradores prestativos	Colaboradores da contratada ao serem solicitados pelos clientes são atenciosos e prestativos, buscam resolver os problemas				
Agilidade no atendimento	Colaboradores da contratada negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo				
Qualidade da Alimentação					
Divulgação do Cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos comensais em ambiente externo ao refeitório				
Cumprimento do Cardápio	Cardápio divulgado foi efetivamente servido				
Qualidade dos alimentos	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência e sabor satisfatórios.				
Horário de Atendimento					
Refeitório	O refeitório encontra-se aberto e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.				
Cantina	A cantina encontra-se aberta e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.				
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados ou queira esclarecer sua avaliação.					
<hr/>					
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação		O	B	R	I
B – Total de quesitos avaliados (excluindo-se os N – Não se aplica/ Não sei responder)					
C – Índice de Avaliação, por quesito (*)		O	B	R	I



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

(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. [A/B].

D – Pontuação Total (**)

(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 20. [(O+B)x20]

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

3.3 A avaliação Abaixo de 51 pontos por três vezes motivarão a rescisão do contrato.



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

4. CHECKLIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	Sem ocorrências	20	
	1 dia de atraso	16	
	2 dias de atraso	12	
	3 dias de atraso	8	
	4 dias de atraso	4	
	5 ou mais dias de atraso	0	
2 – Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;	Até 24 horas para o atendimento	20	
	Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas	15	
	Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas	10	
	72 horas ou mais de atraso	0	
3 – Higienização do Ambiente;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
5 – Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário)	Conforme resultado da pesquisa	0 – 20	
Pontuação Total do Serviço			

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



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

ANEXO VIII – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

FOTOS CANTINA E REFEITÓRIO



FOTO 1 – VISTA FRONTAL



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



FOTO 2 – ÁREA DE SERVIR



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



FOTO 3 – LAVATÓRIO



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



FOTO 4 - CANTINA



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



FOTO 5 - COZINHA



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



FOTO 6 – LAVATÓRIO UTENSÍLIOS E ALIMENTOS



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



FOTO 7 – LAVATÓRIO DE UTENSÍLIOS E ALIMENTOS



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



FOTO 8 – DEPÓSITO DE ALIMENTOS



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



FOTO 9 – ÁREA DE RECEPÇÃO DE MERCADORIAS



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

ANEXO IX – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO

Contrato nº _____

Objeto: Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete.

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

Blumenau, ___ de _____ de 20__.

...(qualidade do representante legal – sócio-gerente, diretor, procurador...)

(Nome do Preposto)

(CPF DO PREPOSTO)



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

ANEXO X – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

INVENTÁRIO REFEITÓRIO

Descrição	Qtde
REFRESQUEIRA INDUSTRIAL COM 02 CUBAS DE ACRÍLICO DE 15 LITROS CADA, MÁQUINA DE SERVIR SUÇO.	1
FORNO INDUSTRIAL A GÁS, INOX, COM PEDRA REFRAATÁRIA DE 1,10 METROS. MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA 1,27M, ALTURA TOTAL 1,53M, LARGURA 1,12M E COMPRIMENTO 97,5CM.	1
BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA, COM PELO MENOS 6 VELOCIDADES, TENSÃO 220 V.	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO INOX, CAPACIDADE 8 LITROS, 220 V.	1
CAFETEIRA ELÉTRICA, EM AÇO INOX, CAPACIDADE 6 LITROS, COM 2 TORNEIRAS, 220 V.	1
MESA DE BUFFET REFRIGERADA, BALCÃO FECHADO EM AÇO INOX, CORRE BANDEJA NOS DOIS LADOS, CUBAS EM AÇO INOX COM ALÇA, MARCA: VENÂNCIO.	1
FRITADEIRA ELÉTRICA DE SOBREPOR, COM DOIS RECIPIENTES DE 5 LITROS CADA, 220 V, GABINETES E CUBAS EM AÇO INOX.	1
PROCESSADOR/PREPARADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL, CAPACIDADE APROXIMADA DE 6 LITROS.	1
CHAPA QUENTE À GÁS SOBREPOR, ALTA PRESSÃO, CORPO AÇO INOX, CAIXA COLETORA DE GORDURA, TENSÃO 220V. MARCA: INNAL.	1
FORNO INDUSTRIAL COMBINADO, ALTA PRESSÃO, 220 V.	1
REFRIGERADOR DE ALIMENTOS VERTICAL COM 4 PORTAS, CAPACIDADE MÍNIMA DE 800 LITROS.	1
ESTANTE EM AÇO INOX, GRADEADA COM 4 PRATELEIRAS.	2
MESA DE INOX LISA.	2
MESA PARA REFEITÓRIO, 8 LUGARES COM BANCOS ESCAMOTEÁVEIS, TAMPO EM MDF 28MM.	21
FOGÃO, INDUSTRIAL, ESTRUTURA EM AÇO, GRELHAS 30X30 REMOVÍVEIS, BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, 06 QUEIMADORES REMOVÍVEIS, TENSÃO 220 V.	1
FREEZER HORIZONTAL COM 2 TAMPAS, 500 LITROS, 220 V.	1
FREEZER, TIPO VERTICAL, CAPACIDADE 228L, SIST. DEGELO FROST FREE, TENSÃO 220 V. MARCA: CONSUL.	1



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

ANEXO XI – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE
DE INSTALAÇÕES, APARELHAMENTO E PESSOAL**

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2018

A (nome da empresa), inscrita no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal que esta subscreve, o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade n.º..... e do CPF n.º, DECLARA, sob as penas da Lei, que por ocasião da futura contratação, disporá das instalações, aparelhamento e pessoal técnico, considerados essenciais para a execução contratual, em especial, central de monitoramento própria, funcionando ininterruptamente 24 (vinte e quatro) horas, todos os dias, com pessoal habilitado para operá-la e para atendimento imediato ao local monitorado nos casos de ocorrências ou disparos.

Especificação da atual indisponibilidade:

() instalação (central de monitoramento completa conforme requisitos de contratação):

() pessoal (engenheiro): _____

() aparelhamento (equipamentos necessários para instalação): _____

Blumenau/SC, ... de de 2018.

.....
Assinatura do representante legal da empresa

OBS: Esta declaração dever ser feita em papel timbrado da empresa.



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

ANEXO XII – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

CHECKLIST HABILITAÇÃO

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2018

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

Sanções Administrativas

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.1.1	SICAF	IFC Blumenau possui acesso online	()
8.1.2.	Certidão Negativa CEIS	IFC Blumenau possui acesso online	()
8.1.3.	Certidão Negativa CNJ	IFC Blumenau possui acesso online	()
8.1.4.	Certidão Negativa TCU	IFC Blumenau possui acesso online	()
14.2.	CADIN	IFC Blumenau possui acesso online	()

Habilitação Jurídica

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.3.1.	Inscrição na Junta Comercial	Se for Empresa Individual	()
8.3.2.	Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor registrado na Junta Comercial	Se for EIRELI	()
8.3.4.	Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das PJ's (local e sede)	Se for Sociedade Simples	()
8.3.5.	Certidão da Junta Comercial ou Registro Civil das PJ's	Se for ME ou EPP	()
8.3.7.	Ata de fundação + Estatuto Social em vigor + Ata da assembleia que o aprovou + Registro Art. 107 Lei 5764/71	Se for Sociedade Cooperativa	()
8.3.3.	Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz	Se for Sucursal, Filial ou Agência	()
8.3.6.	Decreto de Autorização	Se for sociedade ou empresa estrangeira em funcionamento no país	()



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

Regularidade Fiscal e Trabalhista

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.4.1	Inscrição CNPJ (RFB)		()
8.4.2.	Certidão Negativa de Créditos Tributários Federais e Dívida Ativa da União Conjunta RFB e PGFN + Seguridade Social (INSS)		()
8.4.3.	Regularidade FGTS		()
8.4.4.	Certidão Negativa Justiça do Trabalho		()
8.4.5.	Cadastro de Contribuintes Municipal		()
8.4.6.	Certidão Negativa Receita Municipal		()
8.4.7.	Declaração de Isenção Tributária (Municipal ou Estadual)	Se o licitante for isento	()

***As certidões acima elencadas que já estiverem contidas e válidas no SICAF não serão objeto de exigência.**

Qualificação Econômico-Financeira

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.5.1.	Certidão negativa de falência		()
8.5.2.	Balanço Patrimonial + Demonstrações Contábeis último exercício (LG, LC, SG superiores a 1)		()
8.5.3.	Comprovação de patrimônio líquido de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente	Se LG, LC, SG forem menores que 1	()

Qualificação Técnica

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.6.1	Comprovante Inscrição CRN (empresa) e Responsável Técnico junto ao CRN		()
8.6.2.	Anexo V - Atestado de Capacidade Técnica (PJ Privada ou Público) compatível com o objeto (mínimo de três anos somados)	Cada atestado deverá ter no mínimo um ano (exceto se o contrato for por prazo inferior).	()
8.6.3.	Comprovação de Contratação de Nutricionista	Somente no ato da assinatura do contrato.	()
8.6.5.	Declaração de Responsável Técnico Nutricionista		()



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

8.6.6.	Anexo IX - Nomeação Preposto	Somente no ato da assinatura do contrato.	
8.6.7	Anexo XI - Declaração de Disponibilidade de Instalação, Aparelhos e pessoal	Caso a licitante não conte com o profissional técnico ou instalações no momento da habilitação.	()

Comprovações Adicionais

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
8.7.1	Anexo VI – Declaração de Vistoria		()
8.8.1.	Relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato	Se for Cooperativa	()
8.8.2.	Declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI	Se for Cooperativa	()
8.8.3.	Comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço	Se for Cooperativa	()
8.8.4.	Registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107	Se for Cooperativa	()
8.8.5.	A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato	Se for Cooperativa	()
8.8.6.	Última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador	Se for Cooperativa	()
8.8.7.	Documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que	Se for Cooperativa	()



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

	os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação		
--	---	--	--



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

ANEXO XIII – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

ESTUDOS PRELIMINARES

1 – Necessidade da contratação:

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

Outro fator a ser destacado é que nos arredores deste órgão não existem Restaurantes para atender a demanda institucional e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar.

A Lei de Diretrizes da Educação Nacional, LDB 9394/96 nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

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

A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self Service” com concessão onerosa de Área Física do Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete/Cantina, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e discentes desta Instituição de Ensino. Os custos operacionais, inerentes à execução dos serviços, tais como energia elétrica, água, gás, limpeza, insumos, equipamentos, força de trabalho, tributos, fretes, dentre demais encargos, serão de responsabilidade da Empresa contratada.

A forma de contratação proposta é por meio da concessão **onerosa** de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, da Lei nº 8.666, bem como o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46.

Na concessão onerosa, além dos custos operacionais da Empresa contratada, seria cobrado a título de aluguel (concessão onerosa de espaço público) um valor mensal de R\$ 3.400,00 (Três mil e quatrocentos reais). Para os períodos de férias escolares seria concedido à Empresa contratada o desconto de 50% deste valor para o mês.



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

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

2 – A aquisição está amparada em outros instrumentos de planejamento do Órgão?

O objeto solicitado encontra-se incluído em um dos itens apontados como “pontos fracos” no Relatório da Comissão Própria de Avaliação, referente ao ano de 2017. Além disso, está previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFC, Item 6.3, “ações que propiciem aos estudantes se alimentar de forma saudável nos campus em que possuem refeitório/restaurante estudantil”, disponível em: < http://ifc.edu.br/wp-content/uploads/2014/05/PDI_IFC.pdf >.

3 – Requisitos da contratação:

a) Elencar os requisitos necessários ao atendimento da necessidade;

1. Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 3 (três) anos, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;
2. Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina;
3. Comprovação da licitante de possuir em seu quadro **permanente**, com carga horária compatível às funções, Nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;
4. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
 - 4.1. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
 - 4.2. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
 - 4.3. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;
5. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de atestado ou declaração expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada na entidade profissional competente (CRN), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento e de acordo com a



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

Resolução CFN nº 380/2005;

6. Declaração da licitante indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do Responsável Técnico que acompanhará a execução dos serviços;

- 6.1. Eventual alteração do Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada dos motivos da substituição ou nova contratação, juntada a documentação comprobatória junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de Santa Catarina.

b) No caso de serviços, definir e justificar se o serviço possui natureza continuada ou não;

O serviço possui natureza continuada, pois trata-se de atividade a ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente. A Instituição não possui em seu quadro funcional força de trabalho técnica especializada para a execução do serviço. Este tipo de mão de obra está em extinção no serviço público federal. É imperiosa a prestação do serviço de forma ininterrupta para o atendimento à Lei nº 11.947/2009 e a outras legislações referentes à alimentação escolar.

c) Incluir, se possível, critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada;

Algumas práticas ambientalmente corretas e sustentáveis são elencadas abaixo para inclusão no Termo de Referência.

As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela Contratada, tais como:

- 1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 2 Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:
 - 2.1 Vazamentos nas torneiras.
 - 2.2 Vazamentos de gás.
 - 2.3 Lâmpadas queimadas ou piscando.
 - 2.4 Tomadas com defeito.
 - 2.5 Fios desencapados.
 - 2.6 Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- 3 Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- 4 Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.



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

- 5 Verificar, ao remover o pó de cortinas ou persianas, se estas não se encontram em locais que impedem a saída do ar dos condicionadores ou aparelhos equivalentes.
- 6 Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.
- 7 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.
- 8 No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
 - 8.1 Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.
 - 8.2 Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
 - 8.3 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários.
 - 8.4 Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.
 - 8.5 Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
 - 8.6 Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
 - 8.7 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
 - 8.8 Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.
- 9 Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.



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

- 10 Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.
- 11 Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.
- 12 Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- 13 Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

d) Avaliar a duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada, que poderá, excepcionalmente, ser superior a 12 meses, e justificar a decisão;

A contratação inicial será pelo período de 30 (trinta) meses, considerando os custos iniciais de instalação da Contratada nas dependências do IFC, que demanda desde a aquisição e instalação de equipamentos para seu funcionamento, relógios de energia elétrica e água, alocação de mão de obra, alvarás, dentre outros. A adoção do período de 30 meses caracteriza-se como uma estratégia do IFC Campus Blumenau em buscar o menor preço por refeição ofertada, diluindo os custos da Contratada durante todo o período, aumentando a lucratividade, a segurança do negócio e, por consequência, tornando a concessão mais atrativa às licitantes, aumentando a competitividade entre estas com a oferta de melhores lances, objetivando a maior vantajosidade para a Administração, prezando pelos princípios da economicidade e eficiência. Dentre fatores secundários considera-se ainda a redução de custos operacionais da Gestão Contratual bem como o aumento de sua eficácia, com a redução de processos de prorrogação e repactuações, maturidade do processo de fiscalização com a mitigação de problemas relacionados à sua execução, assegurando a sua efetividade. Além disso, é fato que o prazo de 30 meses potencializará a participação de mais empresas interessadas no processo licitatório por conta do maior período para diluição dos custos e despesas operacionais, possibilitando uma maior competitividade e custos menores para o Campus.

e) Identificar a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que trata-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

f) Elaborar quadro identificando as soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e, caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos.

Foi realizada uma pesquisa no sistema SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, no qual foi possível verificar que no estado de Santa Catarina existem mais de 100 empresas habilitadas ao fornecimento de refeições e lanches. Abaixo elencamos algumas dessas empresas:

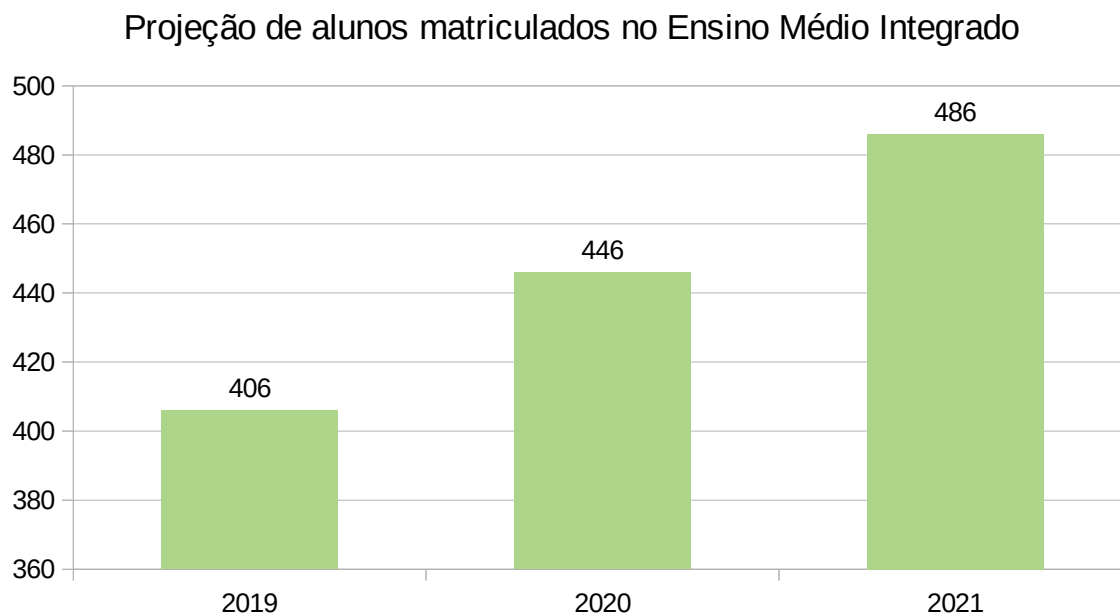


Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau

TEXAS RESTAURANTE E CAFE LTDA – ME Fone: (47) 3433-5266 E-mail: kecrefeicoes@gmail.com	CLASS GOURMET LTDA – ME Fone: (48) 99979-0123 E-mail: ramich100@hotmail.com	VIA PANTANEIRA EVENTOS SERVIÇOS E COMERCIO EIRELI – ME Fone: (48) 3209-7574 E-mail: viapantaneira@gmail.com
SEPAT MULTI SERVICE LTDA Fone: (47) 3461-4200 E-mail: licitacoes2@orbenk.com.br	RISOTOLANDIA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO Fone: (47) 3513-1026 E-mail: comercial@risotolandia.com.br	S.T GASTRONOMIA LTDA - EPP Fone: (48) 3240-5146 E-mail: cafeecia.sc@hotmail.com
JF GASTRONOMIA CORPORATIVA EIRELI Fone: (48)3204-3300 E-mail: comercial@nutribem.ind.br	RESTAURANTE LANCHONETE PERUANAS LTDA Fone: (47) 3025-4383 E-mail: eroscar95@hotmail.com	E MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTACAO LTDA Fone: (48) 3374-5673 / (48) 3257-5039 E-mail: lucas.izair@maissabor.ind.br

4 – Estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que dão suporte:

O gráfico abaixo apresenta a projeção do ingresso de discentes nos cursos do Ensino Médio Integrado do *Campus* Blumenau.



Fonte: Coordenação de Registro Acadêmico do IFC – *Campus* Blumenau.

A partir dos dados do gráfico acima é possível determinar uma média do número de refeições diárias (somente o almoço), de fornecimento obrigatório, destinadas aos estudantes do Ensino Médio Integrado.

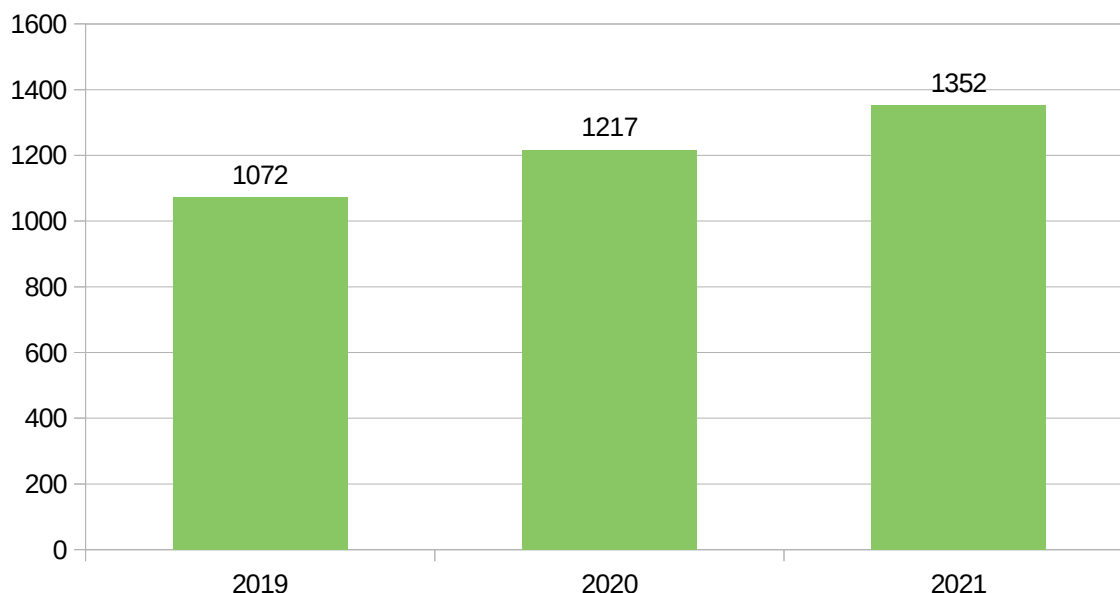
O gráfico abaixo apresenta a projeção do quantitativo total de discentes (Ensino Médio Integrado,



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

Subsequente e Ensino Superior) e servidores do *Campus* Blumenau – usuários em potencial dos serviços de restaurante e de lanchonete/cantina.

Projeção total de alunos e servidores



Fonte: Coordenação de Registro Acadêmico e Coordenação de Gestão de Pessoas – *Campus* Blumenau.

5 – Levantamento de Mercado das Soluções Possíveis

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

Descrição: Esta solução refere-se a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de refeitório e cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG, e é utilizada por alguns *Campi* do IFC (IFC São Francisco do Sul e IFC Araquari). Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços, também prevista na IN nº 05/2017, considerando que cantina e refeitório estão localizados em espaços interligados, a contratação conjunta favorece e facilita a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada sem conflitos. Além disso, este modelo já comuta tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais.

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

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



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

deve-se levar em conta ainda, que cantina e refeitório ocupam o mesmo espaço no campus.

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

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

6 - Análise das alternativas existentes

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

7 - Justificativa da Solução Escolhida

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

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

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

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



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

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

8 - Estimativas de preços ou preços referenciais

O método para definir os preços referenciais da refeição e dos produtos a serem comercializados na lanchonete/cantina foi a pesquisa de preços com fornecedores e a pesquisa no Painel de Preços, conforme prevista na Instrução Normativa nº 03/2017 – MPDG.

A Instituição solicitou a 41 empresas uma cotação de preços. Recebemos apenas três respostas dos fornecedores, sendo que os valores das refeições estavam muito acima do preço esperado pela Administração. Pesquisamos então no Painel de Preços e encontramos duas licitações similares. Utilizamos o valor homologado em Ata pelo IFC Campus Brusque para compor o preço referencial. Foi realizada uma média com as três cotações disponíveis para a obtenção dos preços: médios, mediano e mínimo para as refeições, e média e mínima para os produtos que serão ofertados na lanchonete.

A seguir apresentamos os preços médios e o menor preço das três cotações:

Restaurante:

Bruno A. B. M. de Barros	Churrascaria e Lanchonete Tempero da Lia Ltda	Marlusa Angelina Antônio	Preço Médio	Preço Mediano	Preço Mínimo
8,60	8,87	9,82	9,10	8,87	8,60

Lanchonete/cantina:

SALGADOS ASSADOS			
Produto	Sabores/variações	Preço médio	Menor preço
Esfiha	Queijo	R\$ 5,50	R\$ 5,00
	Carne bovina		
	Frango		
	Outros		
Empada	Frango	R\$ 5,50	R\$ 5,00
	Palmito		
	Ricota com legumes		
	Outros		
Enroladinho assado	Presunto e queijo	R\$ 5,50	R\$ 5,00
	Legumes		
	Outros		
Focaccia	Frango e requeijão	R\$ 5,33	R\$ 5,00
	Calabresa e queijo		
	Outros		



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

Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	R\$ 2,67	R\$ 2,50
Pão de batata	Tradicional (sem recheio) 80g	R\$ 4,17	R\$ 2,50
	Requeijão	R\$ 4,83	R\$ 3,50
	Brócolis		
	Outros		
Pastel assado	Carne bovina	R\$ 5,50	R\$ 5,00
	Frango e requeijão		
	Legumes e queijo (com massa integral)		
	Strogonoff de carne		
	Outros		
Pizza brotinho	4 Queijos	R\$ 5,50	R\$ 5,00
	Presunto e queijo		
	Marguerita		
	Outros		
Torta salgada - Fatia	Sabores variados	R\$ 6,50	R\$ 5,50

SANDUÍCHES

Produto	Preço médio	Menor preço
Misto quente/frio	R\$ 4,50	R\$ 3,50
Queijo quente	R\$ 4,00	R\$ 3,00
Hambúrguer com queijo	R\$ 7,17	R\$ 5,50
Hambúrguer com salada	R\$ 8,50	R\$ 6,50
Sanduíche natural	R\$ 6,00	R\$ 5,00

DOCES

Produto	Preço médio	Menor preço
Barra de cereal de fruta ou mista	R\$ 3,00	R\$ 2,50
Bolos simples - Fatia	R\$ 4,00	R\$ 3,00
Picolé	R\$ 3,67	R\$ 2,50
Sorvete - pote	R\$ 6,17	R\$ 6,00
Torta doce - Fatia	R\$ 6,53	R\$ 5,60

FRUTAS

Produto	Preço médio	Menor preço
---------	-------------	-------------



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

Salada de frutas - Pote	R\$ 5,17	R\$ 4,50
BEBIDAS		
Produto	Preço médio	Menor preço
Leite achocolatado - Garrafa	R\$ 4,50	R\$ 4,00
Leite achocolatado - TP	R\$ 3,50	R\$ 2,50
Água de coco - TP	R\$ 4,00	R\$ 3,50
Água Mineral – Garrafa (sem gás)	R\$ 2,50	R\$ 2,00
Água Mineral - Garrafa (com gás)	R\$ 3,00	R\$ 2,50
Água Mineral – Copo (sem gás)	R\$ 1,83	R\$ 1,00
Água Mineral - Copo (com gás)	R\$ 2,17	R\$ 1,50
Bebida Láctea – Garrafa (170 ml)	R\$ 3,50	R\$ 2,50
Bebida Láctea - Garrafa/TP	R\$ 4,17	R\$ 3,00
Bebida Láctea – Garrafa (280 ml)	R\$ 4,50	R\$ 3,50
Café (sem açúcar) - Xícara	R\$ 2,33	R\$ 2,00
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	R\$ 3,17	R\$ 2,50
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara	R\$ 4,60	R\$ 4,00
Chá - Xícara	R\$ 2,33	R\$ 2,00
iogurte - Pote	R\$ 3,63	R\$ 2,90
Suco de fruta natural - Copo	R\$ 6,17	R\$ 6,00
Suco de polpa de fruta - Copo	R\$ 5,67	R\$ 5,00
Vitamina de frutas e/ou cereais - Copo	R\$ 6,47	R\$ 6,00
TP*: Embalagem Tetra Pak.		
Observação: As três cotações estão anexadas a este estudo preliminar.		

9 – Justificativa da contratação escolhida

A decisão foi a adoção do modelo de concessão onerosa. O valor utilizado como referência neste estudo foi o **preço médio**, já que tal possibilidade é possível conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 20 DE ABRIL DE 2017 que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

10 - Descrição detalhada da solução escolhida

a) Descrever todos os elementos que devem ser produzidos/contratados/executados para que a contratação produza resultados pretendidos pela Administração;



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

Após este estudo preliminar deve ser elaborado o Mapa de Riscos da aquisição, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos e explícitos no objeto pleiteado, tanto na fase de planejamento quanto na fase de gestão do contrato; o Termo de Referência e o Edital, acompanhados de seus respectivos anexos, facilitando a visualização por parte dos licitantes interessados das obrigações para a participação no certame.

Realizada a licitação faz-se necessário a formalização do contrato, com a cobrança da garantia legal, formalização de identificação e contato com o preposto para que as atividades se iniciem e, por consequência, a fiscalização do contrato.

11 - Justificativa para o parcelamento ou não da solução, quando necessária para individualização do objeto.

Neste caso, a contratação deve ser única e indivisível, envolvendo a prestação de serviços de refeitório e cantina; pois, conforme demonstrado anteriormente, é o formato economicamente mais viável e que tem os melhores resultados para a Instituição.

12 - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termo de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis.

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

- Fornecer alimentação de qualidade aos discentes e servidores do IFC *Campus* Blumenau;
- Viabilizar o fornecimento contínuo, ou seja, sem interrupções, da alimentação escolar;
- Garantir que discentes e servidores possam realizar suas refeições no *Campus*;
- Evitar a saída de discentes do Campus nos horários de refeição/alimentação.

13 - Providências para adequação do ambiente do órgão:

É imprescindível a capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos para esta função, inclusive para que possam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e a cada renovação deste. Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta do servidor, também é necessária a fiscalização do público usuário como parâmetro para medição da qualidade dos serviços prestados.

14- Necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes

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

15- Declaração de viabilidade da contratação

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação de serviço de refeitório e cantina de forma



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

conjunta, com concessão onerosa, é viável, necessária e adequada a esta instituição.

BLUMENAU/SC, 27 DE NOVEMBRO DE 2018.

Comissão de Planejamento da Contratação			
Marcelo Laus Aurélio SIAPE: 2376839	Patric Douglas Griseli SIAPE: 1786359	Suzan Mériely Tierling Kaestner SIAPE: 2125358	Érica de Souza Mazato SIAPE: 2010750
André Dias Coelho SIAPE: 2386208	Hélvio Silvestre Andrade de Sousa SIAPE: 1259914	Rúbia Graziela de Souza Sagaz SIAPE: 2165146	André Zuconelli SIAPE: 3033662



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

ANEXO XIV – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 005/2018

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO Nº 23473.000438/2018-64

VALIDADE: **XXX DIAS**

CONTRATO Nº 00X/2018 QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS BLUMENAU E A EMPRESA **XXXX** PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TIPO “SELF SERVICE” COM CONCESSÃO ONEROSA DE ÁREA FÍSICA E EQUIPAMENTOS DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS* BLUMENAU, PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE, NOS TERMOS DO PREGÃO ELETRÔNICO 005/2018 E SEUS ANEXOS.

A UNIÃO, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, ente autárquico, com sede na Rua Bernardino José de Oliveira, 81, Badenfurt, em Blumenau/SC, CEP 89070-270, Fone: (47) 3702-1700, inscrita no CNPJ/MF sob nº 10.635.424/0010-77, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pela sua Diretora-Geral *Pro Tempore*, Senhora Marilane Maria Wolff Paim, inscrita no CPF sob nº 490.351.349-15, RG nº 1.280.293 SSP/SC, nomeada pela Portaria nº 929/2016, de 14/03/2016, publicada em 15/03/2016, e a Empresa **XXXX**, CNPJ/MF nº XXX, estabelecida na **XXXX**, CEP **XXXX**, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Senhor **XXXX**, portador do CPF nº **XXXX**, RG nº **XXXX**, tendo em vista o que consta no Processo nº 23473.000438/2018-64 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente e do Decreto nº 7.983, de 8 de abril de 2013, bem como da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 25 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 005/2018, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de Empresa especializada para prestação de **Serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Blumenau, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e**



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

Lanchonete que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3 Objeto da contratação:

Item	Quantidade*	Unidade	Especificação	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	219000	un.	Refeição: Almoço Serviço; Tipo "Self-service"	R\$ 9,10	R\$ 1.992.900,00

***Total estimado durante a vigência de 30 meses de contrato.**

1.3.1 Os valores acima referem-se ao estimado que a CONTRATADA poderá receber dos usuários do refeitório, não tendo previsão de subsídio dos valores pagos por parte da Administração.

1.3.2 A título exemplificativo, considerando o início da prestação de serviço em fevereiro de 2019, não considerando os eventuais reajustes previstos para o presente contrato administrativo, exibe-se a tabela abaixo que contempla os Custos Diretos Fixos Mensais da Concessão.

Período	Tabela de Custo	Aluguel	Depreciação Bens/Equipamentos (Mensal)	Custo Mensal Total
1	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
2	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
3	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
4	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
5	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
6	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
7	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
8	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
9	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
10	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
11	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
12	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
13	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
14	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
15	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
16	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
17	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59



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

18	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
19	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
20	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
21	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
22	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
23	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
24	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
25	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
26	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
27	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
28	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
29	Normal	R\$ 3.400,00	R\$ 372,59	R\$ 3.772,59
30	Recesso	R\$ 1.700,00	R\$ 372,59	R\$ 2.072,59
CUSTO EFETIVO TOTAL DO CONTRATO				R\$ 99.559,60

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de XXXXXXXX e encerramento em XXXXXXXXXX, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1 Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2 A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- 2.1.3 O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- 2.1.4 A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.
- 2.1.5 A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

3 CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O preço vencedor da licitação que importa no custo unitário da refeição será de R\$ XXXXXXXX.

3.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas,



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

previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4 CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação, caso elas ocorram, estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26422/152254

Fonte: 8100000000

Programa de Trabalho: 108785

Elemento de Despesa: 33.90.39-41

PI: L20RLP0100N

4.2 No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5 CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1 O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

6 CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1 O preço consignado no contrato em relação às refeições e produtos da cantina deverão ser corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

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

6.3 O índice utilizado para reajuste locatício será o IGP-M – Índice Geral de Preços do Mercado (FGV).

6.4 Os serviços vinculados à concessão, referentes aos custos gerais não individualizados repassados mensalmente à CONTRATADA, serão reajustados conforme repasses de custos ao IFC Blumenau.



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

7 CLÁUSULA SÉTIMA – ALUGUEL DO ESPAÇO FÍSICO

- 7.1 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas locatícias mensais no valor de R\$ 3.400,00, tendo abatimento de 50% no respectivo valor nos meses de Julho, Dezembro e Janeiro, em que serão pagos R\$ 1.700,00 pelo uso do espaço.
- 7.2 O recolhimento dos valores serão realizados via GRU (Guia de Recolhimento da União) com vencimento no décimo dia de cada mês.
- 7.3 Na hipótese de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito, reduzir-se-á a parcela proporcional do “Aluguel Mensal” do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo. CÁLCULO = DSE x (Aluguel Mensal / Dias úteis do respectivo mês).
- 7.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATANTE não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATADA, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

- 7.5 Os valores de locação serão reajustados a cada período de 12 meses pelo IGP-M.
- 7.6 Observar-se-ão os dispositivos da lei 8.425 de 1991 (Lei do Inquilinato) aplicáveis ao caso concreto, no que for compatível com o objeto principal do edital, termo de referência e contrato, qual seja, a obtenção de oferta de refeições “self-service” e serviço de lanchonete. A aplicabilidade do normativo refere-se à concessão e não ao serviço ou não em prejuízo deste.



8 CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 8.1 A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ 4.977,98 (Quatro mil, novecentos e setenta e sete reais e noventa e oito centavos), na modalidade de, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da concessão prevista no item 1.1.3 do Termo de Referência, qual seja, R\$ 99.559,60, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital.
- 8.2 Findado o primeiro ano contratual, no período considerado para reajustes de valor mensal de locação, a garantia deverá ser refirmada sobre o valor contratual vigente que considerará os custos de depreciação e locação mensal vigentes à época.

9 CLÁUSULA NONA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

- 9.1 O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 10.1 As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1 As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

- 12.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 12.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.



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

12.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3 Indenizações e multas.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

13.1 É vedado à CONTRATADA:

13.1.1 Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2 Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

14.2 A CONTRATADA 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.

14.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



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

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Blumenau/SC – Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Blumenau/SC, XX de XXXXXX de 2018.

Instituto Federal Catarinense – Campus Blumenau
Marilane Maria Wolff Paim
Diretora-Geral *Pro Tempore*

Empresa XXX
XXXXX
Representante legal

Testemunha:
CPF:

Testemunha:
CPF: