



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

---

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2019**  
**EXCLUSIVO ME/EPP**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS FRAIBURGO**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23352.001159/2019-75**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus* Fraiburgo**, por meio do pregoeiro, designado pela Portaria nº 003/2019 de 07 de janeiro de 2019 e da equipe de apoio designada pela Portaria nº 004/2019 de 07 de janeiro de 2019, sediado na Rua Cruz e Souza, nº 100, Centro, Fraiburgo/SC, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MAIOR DESCONTO, sobre o cardápio mínimo**, para **CONCESSÃO NÃO ONEROSA** de uso de um quiosque container móvel, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de cantina para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus* Fraiburgo, 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 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, 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: **06/08/2019**

Horário: **09h00min (Horário Oficial de Brasília – DF)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

Código UASG: **152662**

## 1. DO OBJETO

**1.1** Concessão não onerosa de uso de um quiosque container móvel, com área de 14,64m<sup>2</sup>, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de cantina, sob o critério de maior desconto, sobre o cardápio mínimo, com o fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para a execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – *Campus* Fraiburgo.



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

---

**1.2.** A licitação será formada por um único grupo, composto por 73 (setenta e três) itens que formam o cardápio mínimo que deverá ser ofertado na Cantina, conforme tabela constante do Termo de Referência, Anexo I deste edital, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**1.3.** O critério de julgamento adotado será o MAIOR DESCONTO, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**1.4.** Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), “SIASG” ou Nota de Empenho, **prevalecerá a descrição deste Edital.**

## 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**2.1.** Suprimido.

## 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 feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

**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** É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

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

**3.5.1.** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



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

#### 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 disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

**4.1.1** Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

**4.1.2** A participação nesse Pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**4.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**4.3** Não poderão participar desta licitação os interessados:

**4.3.1** proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**4.3.2** estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**4.3.3** que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

**4.3.4** que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

**4.3.5** entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

**4.3.6** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

**4.3.7** Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

**4.3.7.1** É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram



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

---

entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

**4.3.8** Será permitida a participação de 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.

**4.3.8.1** Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

**4.3.9** Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

**4.3.9.1** Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

**4.3.10** Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

**4.3.11** É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização, assegurando a possibilidade de participação de todos licitantes em ambos os itens e seguindo-se a ordem de adjudicação



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

---

entre eles.

**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** nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

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

**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;

**4.4.6** que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**4.4.7** 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.

**4.5** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.



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

## 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** 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.

**5.3** 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.

**5.4** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

**5.5** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, do valor unitário e valor global, em algarismos, expressos em real, com no máximo duas casas após a vírgula.

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

**5.7** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

**5.8** 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.

**5.9** 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, no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

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



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

---

**5.11** Na proposta o licitante deverá indicar o percentual de desconto.

**5.12** Os preços finais, após aplicação do percentual de desconto ofertado, não poderão ultrapassar o valor unitário máximo de cada item definido no Termo de Referência.

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

**5.14** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU – Plenário);

**5.14.1** 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.

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

**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 ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

**6.2.1** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

**6.2.2** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.





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

---

**6.2.3** 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 **PERCENTUAL DE DESCONTO**, sobre o cardápio mínimo.

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

**6.7** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**6.8** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

**6.9** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

**6.9.1** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

**6.12** 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.





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

---

**6.13** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

**6.14** O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

**6.15** 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.

**6.16** 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.

**6.17** Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

## 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.

**7.2** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP 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.

**7.2.3.1** Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:



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

---

**7.2.3.1.1** for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**7.2.3.1.2** apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

**7.3** 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 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**7.4** 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.

**7.5** 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.

**7.6** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 02 (duas), sob pena de não aceitação da proposta.

**7.6.1** A proposta deverá indicar o percentual de desconto sobre os itens que formam o Cardápio Mínimo.

**7.6.2** Os preços finais, após aplicação do percentual de desconto ofertado, não poderão ultrapassar o valor unitário máximo de cada item definido no Termo de Referência.

**7.6.3** O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e



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

---

justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**7.6.4** 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.

**7.6.5** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se a proposta de preço com o valor final ofertado, conforme Anexo V.

**7.6.6** Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação da licitante. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

**7.6.6.1** Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

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

**7.8** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**7.9** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**7.10** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, 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.

**7.11** Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, o licitante deverá comprovar sua condição de

---



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

---

habilitação, na forma determinada neste Edital.

## 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.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

**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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**8.1.4** Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos 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.

**8.1.5.1** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**8.1.5.2** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**8.1.5.3** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**8.1.6** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**8.1.7** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência



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

---

do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**8.2** Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts.10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

**8.2.1** O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

**8.3** Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

**8.4** Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.

**8.4.1** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**8.5** Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico Financeira, nas condições descritas adiante.

**8.6 Habilitação jurídica:**

**8.6.1** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**8.6.2** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br) ;

**8.6.3** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada -



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

---

EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**8.6.4** 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;

**8.6.5** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**8.6.7** No caso de 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;

**8.6.8** No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

**8.6.9** No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

**8.6.10** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**8.6.11** 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.

**8.6.12** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

## **8.7. Regularidade fiscal e trabalhista:**

**8.7.1** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**8.7.2** prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de



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

---

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

**8.7.3** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

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

**8.7.5** prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**8.7.6** prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**8.7.7** caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

**8.7.8** caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como 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.

**8.7.9** O licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, deverá apresentar Termo de Vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme **Anexo III**.

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

**8.7.10** O Licitante deverá apresentar Declaração de Ausência de Parentesco e Inexistência de





Nepotismo, conforme **Anexo IV**.

## 8.8 Qualificação econômico-financeira,

**8.8.1** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**8.8.2** 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;

**8.8.2.2** 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;

**8.8.2.3** é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

**8.8.2.4** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**8.8.3** A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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



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

---

**8.8.4** 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.

**8.9** Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, *conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017*:

**8.9.1** 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;

**8.9.2** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

**8.9.3** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

**8.9.4** O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

**8.9.5** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

**8.9.6** 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;

**8.9.7** 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.

**8.10** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 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.



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

---

**8.10.1** A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado, conforme Resolução CGSIM n. 16, de 17 de dezembro de 2009.

**8.11.** Os documentos exigidos para habilitação, relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [compras.fraiburgo@ifc.edu.br](mailto:compras.fraiburgo@ifc.edu.br).

**8.11.1** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

**8.11.2.** Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**8.11.3** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**8.11.4** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**8.12** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista 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.

**8.12.1** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**8.13** 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 e trabalhista, 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.



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

**8.14** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**8.15** 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.

**8.16** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**8.17** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

**9.1** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**9.1.1** 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.

**9.1.2** indicar o percentual de desconto sobre os itens que formam o Cardápio Mínimo, conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor.

**9.2.** 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.

**9.2.1** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, vinculam a Contratada.

**9.3** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

**9.4** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.



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

**9.5** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**9.6** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

## 10. DOS RECURSOS

**10.1** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido 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.

**10.2** 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.

**10.2.1** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**10.2.2** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**10.2.3** 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.

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

**10.4** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

**11.1** A sessão pública poderá ser reaberta:

**11.1.1** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à



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

---

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.

**11.1.2** 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.

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

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

**11.2.2** 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.

## 12. DA ADJUDICAÇÃO E 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.

## 13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

**13.1** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## 14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

**14.1** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**14.2** O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da CONTRATANTE até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.



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

---

**14.2.1** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de 3 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

**14.2.2** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.

**14.3.2** a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**14.3.3** a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

**14.4** O prazo de vigência da contratação é de 12 meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

**14.5** Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

**14.5.1** Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

**14.5.2** 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 úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**14.6** Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.





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

## 15. DO REAJUSTE

**15.1** As regras acerca do reajuste de preços são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I, do Edital.

## 16. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

## 17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

## 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**18.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666 de 1993, Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **Licitante/Adjudicatária** que:

**18.1.1** não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**18.1.2** apresentar documentação falsa;

**18.1.3** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**18.1.4** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**18.1.5** não mantiver a proposta;

**18.1.6** cometer fraude fiscal;

**18.1.7** comportar-se de modo inidôneo.

**18.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**18.3** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:



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

---

**18.3.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

**18.3.2** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

**18.3.3** 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;

**18.3.4** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

**18.4** 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;

**18.5** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**18.6** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**18.7** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**18.8** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**18.9** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**18.10** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo

---



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

que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**18.11** 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.

**18.12** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**18.13** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## 19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

**19.1** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**19.2** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [compras.fraiburgo@ifc.edu.br](mailto:compras.fraiburgo@ifc.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Cruz e Souza, 100 – Centro – Fraiburgo/SC – IFC Campus Fraiburgo.

**19.3** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

**19.5** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

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

**19.7** 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.

## 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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



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

---

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

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

**20.4** 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.

**20.5** 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.

**20.6** 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.

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

**20.8** 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.

**20.9** 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.

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

**20.11** 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.

**20.12** Em caso de divergência entre disposições deste Edital, Comprasnet ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.



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

---

**23.13** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.fraiburgo.ifc.edu.br](http://www.fraiburgo.ifc.edu.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Cruz e Souza, 100 – Centro – Fraiburgo/SC – IFC Campus Fraiburgo, nos dias úteis, no horário das 08:00h às 17:00h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**23.14** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ANEXO I** – Termo de Referência;

**ANEXO II** – Fotos do Container;

**ANEXO III** – Declaração de Vistoria/Não vistoria;

**ANEXO IV** – Declaração de Ausência de Parentesco e Inexistência de Nepotismo;

**ANEXO V** – Modelo de Proposta de Preço;

**ANEXO IV** – Termo de Contrato.

**Fraiburgo(SC), 24 de julho de 2019.**

**Fábio José Rodrigues Pinheiro**

Diretor-Geral *pro tempore*

IFC - *Campus* Fraiburgo

Portaria nº 161 – DOU de 03/02/2014



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

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2019  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23352.001159/2019-75

#### 1 DO OBJETO

**1.1 Concessão não onerosa de uso de um quiosque container móvel, com área de 14,64m<sup>2</sup>, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de cantina, sob o critério de maior desconto, sobre o cardápio mínimo, com o fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para a execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo.**

**1.2** Os serviços serão prestados em um quiosque container móvel, de caráter temporário, destinado para funcionamento da cantina do IFC – Campus Fraiburgo, localizado a Rua Cruz e Souza, nº 100, Centro, Cidade de Fraiburgo/SC, CEP 89580-000.

**1.3** O quiosque container poderá ser transferido para outro local, dentro dos limites do terreno do IFC – Campus Fraiburgo.

**1.4** A CONTRATADA deverá manter um cardápio mínimo composto de:

CARDÁPIO MÍNIMO				
Item	Produto	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	Frequência de oferta	Preço máximo unitário
<b>SANDUÍCHES</b>				
1	Misto quente/frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto (20g). Queijo (20g).	Diário	5,00
2	Queijo quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Queijo (50g).	Diário	4,67
3	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto (20g), Queijo (20g) e Tomate (20g).	Diário	5,27
4	Pão quente	Pão francês (50g) com manteiga.	Diário	3,33





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

5	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto (20g), Queijo (20g), Alface (15g) e Tomate (20g).	Diário	5,83
6	Sanduíche natural integral	Pão de forma integral (50g), Presunto (20g), Queijo 20g), Alface (15g) e Tomate (20g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,00
7	Sanduíche natural integral de peito de peru	Pão de forma integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo (20g), Alface (15g) e Tomate (20g).	Diário	6,17
8	Sanduíche natural integral vegetariano	Pão de forma integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	7,67
9	Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos. Medida (150g)	Diário	7,27
10	Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer. (frango ou carne bovina). Medida (200g).	Diário	7,33
11	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer (frango ou carne), tomate e alface. Medida (200g).	Diário	8,00
<b>SALGADOS ASSADOS</b>				
12	Esfiha de carne bovina	Massa assada (100g) com recheio de carne bovina moída (recheio mínimo de 60g).	Diário	5,93
13	Esfiha de frango	Massa assada (100g) com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g).	Diário	5,93
14	Esfiha de pizza	Massa assada (100g) com recheio de calabresa, presunto, queijo, tomate e orégano (recheio mínimo de 60g).	Diário	5,93
15	Empada de frango com requeijão	Massa assada (100g) com recheio de frango com requeijão (recheio mínimo de 60g).	Diário	6,10
16	Empada de palmito	Massa assada (100g) com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g).	De acordo com a demanda e	6,27





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

			interesse do campus.	
17	Empada de ricota com legumes	Massa assada (100g) com recheio de ricota com legumes (recheio mínimo de 60g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,60
18	Enroladinho assado de presunto e queijo	Massa assada (100g) com recheio de presunto e queijo.	Diário	5,60
19	Enroladinho assado de salsicha	Massa assada (100g) com recheio de salsicha.	Diário	5,27
20	Enroladinho assado de legumes	Massa assada (100g) com recheio de legumes.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	5,30
21	Pão de queijo	Tradicional (sem recheio). Unidade de (80g).	Diário	3,83
22	Pão de batata de frango com catupiry	Pão de batata com recheio de frango com catupiry, (100g), sendo 50 g de recheio.	Diário	5,93
23	Pão de batata	Tradicional (sem recheio), unidade com (80g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	4,60
24	Pastel assado de frango	Massa assada (100g) com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	5,93
25	Pastel assado de frango e requeijão	Massa assada (100g) com recheio de frango desfiado e requeijão (recheio mínimo de 60g)	Diário	6,17
26	Pastel assado de carne bovina	Massa assada (100g) com recheio de carne bovina moída (recheio mínimo de 60g).	Diário	6,00
27	Pastel assado de Strogonoff de	Massa assada (100g) com recheio de strogonoff de carne bovina (recheio mínimo	Diário	7,00



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

	carne bovina	de 60g).		
28	Pastel assado integral de palmito	Massa assada integral (100g) com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,67
29	Pastel assado integral vegetariano	Massa assada integral (100g) com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)Diário	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,33
30	Pastel assado integral de ricota e tomate seco	Massa assada integral (100g) com recheio de ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,67
31	Pizza brotinho	Sabores: 4(quatro) queijos, presunto e queijo, marguerita, frango com catupiry, entre outros.	Diário	9,00
32	Torta Salgada	Torta salgada com legumes, frango e queijo. Fatia com 100g.	Diário	5,77
<b>FRUTAS</b>				
33	Salada de frutas – pote	Tradicional (maça, banana, laranja, mamão, abacaxi, dentre outras). Pote com 250g.	Diário	6,43
34	Frutas in natura	2 (duas) opções sazonais diariamente. Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssago, pera, goiaba, caqui, laranja, dentre outras). Porção aproximada de 100g.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	5,00
35	Chips de maçã	Pacote de 40g.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,67



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

DOCES				
36	Barra de cereal ou de frutas (sabores diversos)	Unidade de 20g – 25g	Diário	3,83
37	Barra de cereal diet (sabores diversos)	Unidade de 20g – 25g	Diário	4,00
38	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro. Fatia de 100g.	Diário	4,50
39	Biscoitos caseiros	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	4,60
40	Biscoitos salgados integrais	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 6 unidades)	Diário	4,93
41	Biscoito / rosca, salgado e/ou doce de polvilho	Pacote de 200g, sem glúten.	Diário	6,60
42	Biscoito sequilos	Biscoitos sequilhos (biscoitos de amido de milho, sem glúten) – embalagens de 200g até 350g.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	8,27
43	Chocolate com no mínimo 30% de cacau	Bombons de 20g – 25g	Diário	3,67
44	Chocolate com no mínimo 30% de cacau	Barra de 30g - 40g	Diário	4,50
45	Chocolate diet	Bombons de 20g – 25g	Diário	4,67
46	Chocolate diet	Barra de 30g – 40g	Diário	5,33
47	Picolé de frutas	Unidade de 50g – 60g, sabores diversos de frutas: uva, limão, abacaxi, tangerina,	Diário	6,33





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

		morango, dentre outros.		
48	Sorvete – pote	Diversos sabores – potes de 150g	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,67
<b>BEBIDAS</b>				
49	Leite achocolatado	Garrafa de 280 ml.	Diário	6,33
50	Leite achocolatado TP	Caixinha com 200 ml.	Diário	4,50
51	Chocolate quente ou frio	Copo de 180 ml (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo, canela e adoçante à parte. Diário	Diário	5,50
52	Água de coco	Caixinha 200 ml.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	5,17
53	Água mineral sem gás	Garrafa pet 500 ml.	Diário	3,17
54	Água mineral com gás	Garrafa pet 500 ml.	Diário	3,17
55	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Garrafa de 180 ml.	Diário	4,67
56	logurte natural	Copo de 170 g.	Diário	5,00
57	Café coado pequeno	Tradicional. Xícara de 180 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	4,67
58	Café coado médio	Tradicional. Xícara de 280 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	5,17



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

59	Café com leite pequeno	Tradicional. Xícara de 180 ml (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	5,50
60	Café com leite médio	Tradicional. Xícara de 280 ml (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	5,83
61	Café tipo cappuccino	Tradicional. Xícara de 180 ml (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,17
62	Café tipo expresso	Tradicional. Xícara de 180 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,17
63	Café tipo expresso com leite	Tradicional. Xícara de 180 ml. (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	6,33
64	Chá	Xícara de 180 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	4,33
65	Suco natural de laranja	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	7,00
66	Suco natural de limão	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	7,00
67	Suco integral de	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar	Diário	7,17



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

	uva	refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.		
68	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Diário	De acordo com a demanda e interesse do campus.	7,00
69	Vitamina de frutas	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	7,67
<b>ITENS DE VENDA OPCIONAL</b> (Comercialização permitida somente para horário noturno, conforme item 4.2.10 do Termo de Referência)				
70	Refrigerante	Refrigerante em lata de 350 ml (diversos sabores).	Observar item 4.2.10 do Termo de Referência	5,43
71	Refrigerante	Refrigerante em garrafa pet de 2 litros (diversos sabores).		9,67
72	Refrigerante	Refrigerante em garrafa pet de 600 ml (diversos sabores).		6,67
73	Suco	Suco em caixinha de 200 ml (diversos sabores).		5,50
<b>Valor Total Estimado RS 424,13 (quatrocentos e vinte e quatro reais e treze centavos)</b>				

**Tabela 1:** Cardápio mínimo

**1.3** A contratada declara que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.

## 2 DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1** Os serviços a serem executados constituem-se no atendimento de alunos, professores, técnico-administrativos, estagiários, terceirizados e visitantes eventuais para a oferta de lanches, bebidas em geral (não alcoólicas), propiciando um ambiente harmônico no IFC – Campus Fraiburgo, evitando desnecessária dispersão para fora dos limites da Instituição, primando pela qualidade dos bens comercializados e a garantia de preços compatíveis com o mercado local.



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

---

**2.2** A necessidade deste tipo de contratação advém da insuficiência de lanchonetes e cantinas nas proximidades do Campus e a necessidade de promover condições de oferta de alimentos saudáveis, orgânicos e ricos em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

**2.3** A concessão para este tipo de serviço apresenta um importante compromisso social dos usuários na qual se insere, pois os produtos comercializados têm impacto direto na saúde dos mesmos. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: IFC – Campus Fraiburgo, público-alvo e empresa contratada, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável, sob cláusulas específicas que auxiliam na gestão contratual, promovendo a busca sempre do melhor resultado final.

**2.4** Devido ao seu caráter temporário e uma vida útil de aproximadamente 15 (quinze) anos, o quiosque container deve ser encarado como uma solução temporária para implantação de uma cantina/lanchonete. Portanto, está sendo realizado um planejamento para que no futuro sejam realizadas as obras de construção de um novo espaço para a cantina do IFC – Campus Fraiburgo.

### **3 DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1** O objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, observado o disposto na Lei nº 10.520, de 07 de julho de 2002; no Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes.

**3.2** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 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 DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

#### **4.1 Do Horário de Atendimento.**

**4.1.1** Considerando a necessidade de todos os alunos e/ou servidores do campus serem devidamente atendidos, o abastecimento do balcão deverá ser garantido e seu atendimento deve ser eficiente e oferecido pelo adequado número de funcionários para a





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

---

demanda do espaço e do atendimento. O horário de funcionamento deverá ser realizado das 07h30min às 21h00min, de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente, sendo respeitados obrigatoriamente para funcionamento da cantina, os turnos escolares, matutino, vespertino e noturno.

**4.1.2** Os horários de funcionamento da cantina poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFC – Campus Fraiburgo, podendo a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários.

**4.1.3** Os horários estabelecidos neste Termo de Referência tratam do mínimo exigido. Em todo caso, os horários máximos de funcionamento devem estar compreendidos com os horários do Campus.

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

**4.2 Quanto aos lanches comercializados e os preços executados é de responsabilidade da CONTRATADA:**

**4.2.1** Ofertar e disponibilizar o Cardápio Mínimo, proposto pela Nutricionista do Instituto Federal Catarinense em parceria com o campus, garantindo um desconto global em percentual igual ou superior ao estipulado no edital;

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

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

**4.2.4** Os preços dos itens dos cardápios mínimo e complementar deverão observar os preços de mercado apurados periodicamente pelo IFC – Campus Fraiburgo, devendo ser



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

---

aplicado, sobre o cardápio mínimo, item a item, o mesmo desconto global mencionado no item 4.2.5, e sobre o cardápio complementar, deverá ser observado o item 4.2.6;

**4.2.5** A CONTRATADA deverá indicar o desconto Global a ser aplicado no Cardápio Mínimo do campus, aceitando-se somente duas casas decimais após a vírgula, em percentual igual ou superior ao mínimo do contrato. Este desconto será de exclusiva e total responsabilidade da CONTRATADA, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração, seja para mais ou para menos, ou alterar os itens disponíveis no Cardápio Mínimo;

**4.2.6** Os itens disponíveis no Cardápio Complementar poderão ser comercializados após a aplicação do percentual de desconto mínimo do contrato;

**4.2.7** Todos os alimentos expostos no balcão refrigerado deverão ser identificados;

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

**4.2.9** Nesse contexto, as cantinas serão proibidas de comercializar:

**4.2.9.1** bebidas com quaisquer teores alcoólicos;

**4.2.9.2** balas, pirulitos e gomas de mascar;

**4.2.9.3** refrigerantes e sucos artificiais;

**4.2.9.4** salgadinhos industrializados;

**4.2.9.5** salgados fritos;

**4.2.9.6** pipocas industrializadas;

**4.2.9.7** cigarros e qualquer outra espécie de fumo; e

**4.2.9.8** medicamento de todas as espécies.

**4.2.9.9** todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

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

**4.2.11** Sempre que possível os itens do cardápio deverão contemplar opções diet, light,



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

---

integral, sem glúten e sem lactose;

**4.2.12** Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

**4.2.13** Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários;

**4.2.14** A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pelo CONTRATANTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços das tabelas, nem a sua cobrança à parte;

**4.2.15** Todas as preparações armazenadas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares. Caso na composição da preparação haja itens alergênicos (leite e glúten, principalmente), deverá ser garantida essa informação ao consumidor;

**4.2.16** A CONTRATADA deverá ofertar o sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito, fornecer cupom fiscal, nota física, ou documentos equivalentes aos consumidores.

**4.2.17** A CONTRATADA disponibilizará caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela;

**4.2.18** É vedada a CONTRATADA a comercialização de artigos para fumantes, bebidas alcoólicas, ou produtos estranhos à atividade normal de uma cantina;

**4.2.19** A CONTRATADA deverá contar com Nutricionista qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto;

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

**4.3 Quanto a Qualidade e Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos é de responsabilidade da CONTRATADA:**

**4.3.1** A CONTRATADA deve garantir a realização e manutenção da Carteira de Saúde, expedida pela Vigilância Sanitária do município, bem como, ter em seus estabelecimentos



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

---

o Manual de Boas Práticas para consulta dos Fiscais de Contrato em suas visitas, bem como, dos funcionários em eventuais dúvidas;

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

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

**4.3.4** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários, devidamente orientados e seguindo as normas vigentes na área de alimentos e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;

**4.3.5** Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o chão;

**4.3.6** A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

**4.3.7** Os produtos de limpeza (saneantes) utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. De acordo com Portaria CVS-6/99, de 10/03/99, os produtos permitidos para desinfecção ambiental são: Hipoclorito de Sódio (100 – 250 ppm), Cloro orgânico(100 –



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

---

250 ppm), Quaternário de Amônio (200 ppm), Iodóforos (25 ppm) e Álcool 70%;

**4.3.8** Para o uso em alimentos determina-se o uso de solução clorada por 15 a 30 minutos, utilizando: Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5% (100 – 250 ppm), Hipoclorito de Sódio a 1% (100 – 250 ppm) e Cloro orgânico (100 – 250 ppm);

**4.3.9** A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pela Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 e pelo fabricante;

**4.3.10** Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, distante dos alimentos. Além disso, os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produtos com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos;

**4.3.11** Não é permitido nos procedimentos de higiene: Varrer a seco nas áreas de manipulação; usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos; reaproveitar embalagens de produtos de limpeza e utilizar álcool hidratado à 70% (setenta por cento) para higienização do ambiente;

**4.3.12** O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado de acordo com as exigências da vigilância sanitária do município onde se localiza o campus/cantina. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade (calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavação de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza. Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CONTRATADA, do empregado e foto de identificação;

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



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

---

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

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

**4.3.16** Os manipuladores devem utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, mangote, máscaras e luvas;

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

**4.3.18** Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas "in natura", contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e, se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio especificado no quadro 1, sem adição de açúcar ou adoçante;

**4.3.19** Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;

**4.3.20** Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros), devem apresentar selo de inspeção sanitária federal (SIF), identificação do fornecedor e sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;



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

---

**4.3.21** Os lanches poderão ser produzidos diariamente, ou sob demanda (na hora), ou previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado, ou ainda, previamente, desde que adequadamente embalados para consumo, em papel filme de polietileno rotulado com etiqueta adesiva informando a data de fabricação e prazo de validade – máximo de 02 (dois) dias -, e armazenados em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5° C (cinco graus celsius) em ambos os casos;

**4.3.22** Os frios e outros embutidos deve ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura;

**4.3.23** Não é permitido fazer substituição por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc;

**4.3.24** Para serem utilizados, os frutos e legumes deverão apresentar-se sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens sem umidade externa anormal, e insetos de odor e sabor estranhos, bem como de enfermidades;

**4.3.25** Os salgados (pastel assado, esfihas, e etc...) poderão ser preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo;

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

**4.3.27** Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;

**4.3.28** Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados da cantina;

**4.3.29** Não será permitido fumar no interior da cantina container;

**4.3.30** Os funcionários da CONTRATADA devem atender a comunidade escolar com presteza, polidez, amabilidade, higiene e com responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

**4.3.31** A CONTRATADA deve dispor de uma urna de sugestões a fim de avaliar as críticas, elogios e sugestões de melhoria, devendo estar disponível para acesso aos fiscais de





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

---

contrato;

**4.3.32** A CONTRATADA deverá atender ainda aos requisitos previstos nos seguintes diplomas legais:

**4.3.32.1** Resolução – RDC n° 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), a Portaria n° 1.428, de 26/11/93 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa n° 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão;

**4.3.32.2** a portaria n° 326/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que aprova Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias, que aprova o Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores na Área de Alimentos;

**4.3.32.3** a Resolução RDC ANVISA n° 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

**4.3.32.4** a Resolução RDC ANVISA n° 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparadas com Vegetais;

**4.3.32.5** a Portaria Interministerial n° 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;

**4.3.32.6** a Portaria n° 8.553/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

**4.3.32.7** a Portaria n° 07/2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho; e

**4.3.32.8** no que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.

**4.4 Quanto ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é de responsabilidade da CONTRATADA:**

---



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

---

**4.4.1** Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área da cantina;

**4.4.2** Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CONTRATADA responsabiliza-se em higienizar para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados;

**4.4.3** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas;

**4.4.4** Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde e com ônus da CONTRATADA;

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

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

**4.5 Quanto ao Abastecimento de Água e Manejo dos Resíduos é de responsabilidade da CONTRATADA:**

**4.5.1** Para os serviços de cantina deve ser utilizada somente água potável, mineral e/ou filtrada, para manipulação de alimentos, inclusive quando se utiliza gelo em sucos ou outras bebidas;

**4.5.2** A CONTRATADA está responsável em fazer a limpeza da caixa de gordura, de acordo com os prazos estipulados pela vigilância sanitária;

**4.5.3** A CONTRATADA deverá dispor de recipientes (lixeiras) identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local concedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem



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

---

contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

**4.5.4** Cabe a CONTRATADA a avaliação e devido tratamento ao impacto ambiental da instalação em termos de efluentes (águas servidas, por exemplo) e coleta seletiva de lixo, conforme a legislação municipal.

**4.5.5** O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

#### **4.6 Quanto as Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens.**

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

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

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

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



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

---

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

**4.6.6** As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

**4.6.7** Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;

**4.6.8** Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, seguir os procedimentos adotados pela Portaria CVS-6/99 e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

**4.6.9** O IFC – Campus Fraiburgo poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos. Além disso, poderá a qualquer tempo, principalmente quando houver indícios de contaminação alimentar, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na cantina, após comunicação expressa, ficando a CONTRATADA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado;

**4.6.10** No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

**4.7 Os serviços deverão ser executados observando-se os critérios de sustentabilidade ambiental, em especial:**

**4.7.1** Instruir os funcionários com relação ao uso consciente da água e da energia elétrica, evitando-se desperdício;



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

---

**4.7.2** Estabelecer política e prática de coleta seletiva dos resíduos sólidos produzidos nas dependências da cantina, bem como, o encaminhamento dos ALIMENTOS, PAPÉIS, PLÁSTICOS, METAIS e outros passíveis de reaproveitamento a cooperativas de catadores ou empresas que atuam com a reciclagem desses materiais;

**4.7.3** A utilização de FREEZERES, GELADEIRAS, FORNOS e DEMAIS EQUIPAMENTOS, que possuam certificação do INMETRO e baixo índice de consumo energético;

**4.7.4** A disseminação da conscientização quanto à preservação ambiental entre seus funcionários e entre a comunidade escolar, afixando cartazes nas suas dependências contendo mensagens do gênero;

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

**4.8 Quanto as responsabilidades específicas de Segurança e Saúde do Trabalho é de responsabilidade da CONTRATADA:**

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

**4.8.2** Deverá instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONTRATANTE;

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

**4.8.4** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;



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

---

**4.8.5** Realizar gestão de saúde e segurança do trabalho, relativa a promoção, prevenção e proteção dos trabalhadores.

## 5 INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

**5.1** O espaço físico a ser explorado pela Contratada possui as seguintes características:

**5.1.1** Área física do container cantina de 14,64 m<sup>2</sup>;

**5.1.2** Exaustores para ventilação mecânica;

**5.1.3** Toldo Retrátil;

**5.1.3** As fotos do container cantina constam no Anexo II do Edital ao qual se refere este Termo de Referência.

**5.2** Os serviços requeridos visam, portanto, a atender prioritariamente ao público interno do IFC – Campus Fraiburgo, constituindo atualmente por 60 (sessenta) servidores, 500 (quinhentos) alunos, 04 (quatro) estagiários e 10 (dez) prestadores de serviços terceirizados, os quais frequentam o campus, aleatoriamente, em seus 03 (três) turnos de funcionamento. Além de uma população mensal flutuante de visitantes.

**5.3** Cabe ressaltar que a indicação desses quantitativos não constitui nenhum compromisso presente ou futuro por parte da Administração, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela contratada.

**5.4** Os serviços serão prestados em um quiosque container móvel, de caráter temporário, destinado para funcionamento da cantina do IFC – Campus Fraiburgo, localizado a Rua Cruz e Souza, nº 100, Centro, Cidade de Fraiburgo/SC, CEP 89580-000.

**5.5** O quiosque container poderá ser transferido para outro local, dentro dos limites do terreno do IFC – Campus Fraiburgo.

**5.6** A CONTRATADA deverá fornecer os funcionários necessários para o cumprimento do contrato.

**5.7** O critério de julgamento da licitação será pelo **MAIOR DESCONTO** sobre o cardápio mínimo apresentado no item 1.2 deste Termo de Referência.

**5.8** O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra



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

---

especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

**5.9** Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.

**5.10** A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio; com as despesas de consumo de água encanada, conforme hidrômetro próprio; com o pagamento, *pro rata*, de taxa de esgoto; com o pagamento, *pro rata*, de taxa de recolhimento de lixo e participará do rateio para cobertura das despesas com vigilância patrimonial, proporcional a área do quiosque container e levando em consideração o valor mensal do contrato. Os valores serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, que será emitida pela Administração, devendo a CONTRATADA apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

**5.10.1** A Taxa de energia elétrica e a Taxa de consumo de água serão reajustadas, como base no aumento praticado pelas concessionárias dos referidos serviços públicos;

**5.10.2** Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais;

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

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

**5.11** A CONTRATADA deverá manter obrigatoriamente a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários. Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a cobrança a parte. O reajuste e preços poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Para que se proceda tal alteração, a comissão pré-definida no processo licitatório realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos e verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços médios de mercado. No entanto, a CONTRATADA deverá manter, no mínimo, a mesma diferença de percentual oferecida no contrato original.





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

**5.11.1** As alterações decorrentes de reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.

**5.12** Fornecer, obrigatoriamente, todos os serviços constantes da tabela de preços, aprovado pela Direção-Geral do campus, autorizando sua não oferta somente em casos justificáveis.

**5.13** A empresa CONTRATADA será responsável pela área de concessão devendo cuidar da guarda dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, **ficando o IFC - Campus Fraiburgo isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.**

## 6 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

**6.1** Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

**6.2** A CONTRATANTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

**6.3** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

## 7 QUANTO AS INSTALAÇÕES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

**7.1** Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar, no mínimo, os materiais e equipamentos considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina, sem prejuízo de outros materiais e utensílios necessários a sua operação, indicados no quadro abaixo:

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Forno elétrico semi-profissional;	1
2	Forno de micro-ondas;	1
3	Liquidificador;	1
4	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;	1
5	Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho	1



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

	com a mesma finalidade;	
6	Espremedor de frutas;	1
7	Processador de alimentos;	1
8	Sandueira elétrica;	1
9	Máquina de café elétrica e/ou expresso;	1
10	Porta-guardanapos;	6
11	Porta canudos;	1
12	Talheres fabricados em aço inoxidável (colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá, facas sem pontas e garfos);	Quantidade adequada para atender a demanda.
13	Pratos de sobremesa em louça;	Quantidade adequada para atender a demanda.
14	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;	Quantidade adequada para atender a demanda.
15	Materiais para limpeza e higienização;	Quantidade adequada para atender a demanda.
16	Lixeiras com tampa e pedal;	Quantidade adequada para atender a demanda.
17	Luvas descartáveis;	Quantidade adequada para atender a demanda.
18	Toucas descartáveis;	Quantidade adequada para atender a demanda.
19	Palitos em embalagens individuais;	Quantidade adequada para atender a demanda.
20	Canudos flexíveis em embalagens individuais;	Quantidade adequada para atender a demanda.





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

21	Guardanapos de papel em suportes;	Quantidade adequada para atender a demanda.
22	Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;	Quantidade adequada para atender a demanda.
23	Copos descartáveis;	Quantidade adequada para atender a demanda.
24	Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;	Quantidade adequada para atender a demanda.
25	“Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos;	Quantidade adequada para atender a demanda.

**Tabela 2:** Materiais e equipamentos de responsabilidade da Contratada.

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

**7.1.2** A CONTRATADA deverá oferecer gratuitamente, embalagens descartáveis de alumínio ou isopor (tipo marmitex) para compra de salgados para viagem, quando solicitado;

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

**7.2** Dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, segue a lista no quadro abaixo:

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Balcão de atendimento;	01
2	Balcão de cozinha;	01



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

3	Balcão para pia;	01
2	Refrigerador de bebidas;	01

**Tabela 3:** Materiais disponibilizados pelo Contratante.

**7.2.1** Os equipamentos cedidos pela CONTRATANTE poderão ser substituídos pela CONTRATADA, desde que em comum e prévio acordo com a Administração;

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

**7.3** Serão permitidos apenas equipamentos elétricos no quiosque container, sendo proibido a utilização de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).

**7.4** 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.

**7.5** Quanto à realização de benfeitorias e compras de equipamentos é de responsabilidade da CONTRATADA:

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

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

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

**7.5.4** Obter a prévia aprovação da CONTRATANTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente concessão;



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

---

**7.5.5** Manter e conservar às suas expensas a área concedida (container), devolvendo-a à CONTRATANTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, após laudo de vistoria, incluindo a pintura nas mesmas cores e no padrão da original;

**7.5.6** Ao entregar a área (container) e os equipamentos pela CONTRATADA, a CONTRATANTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural;

**7.5.7** Manter nas dependências equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;

**7.5.8** Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CONTRATADA do campus deverá ser precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada ao CONTRATANTE;

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

**7.5.10** A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão é de responsabilidade da CONTRATADA;

**7.5.11** É vedada a realização de qualquer reforma nas instalações, inclusive hidráulicas e elétricas sem prévia autorização da Direção Geral do IFC - Campus Fraiburgo, e após análise do setor competente, devendo as despesas correrem por conta da CONTRATADA, sem direito a ressarcimentos ou compensações;

**7.5.12** Em caso de qualquer dano ou avaria na cantina container, 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.

**7.6** Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**7.7** A CONTRATADA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de

---



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

---

pôr em risco a cantina container e a integridade física das pessoas.

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

**7.9** A CONTRATADA receberá as instalações, parte do mobiliário e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio.

## 8 DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

**8.1** A execução dos serviços será iniciada no máximo em 15 (quinze) dias corridos da data de assinatura do instrumento de contrato, na forma que segue:

**8.1.1** Embora não seja pertinente a previsão de prazos para recebimento provisório e/ou definitivo dos serviços, pois serão prestados pela CONTRATADA à comunidade escolar do IFC – Campus Fraiburgo, e não diretamente à CONTRATANTE, os serviços serão objeto de regular acompanhamento e fiscalização, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta;

**8.1.2** 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.

**8.1.3** A Administração poderá, em razão da não adequação às normas técnicas, suspender o fornecimento de qualquer serviço/produto oferecido na cantina container, desde que comprovadamente atestada a irregularidade pela fiscalização contratual.

**8.1.4** O acompanhamento e fiscalização contratual do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 9 DA VISTORIA

**9.1** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08:30 às 11:30 e das 13:30 às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (49) 3202-8822.



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

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

**9.3** Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

**9.4** A vistoria é facultada ao licitante. Caso opte em não vistoriar o local deverá apresentar, na fase de Habilitação da Sessão Pública do Pregão Eletrônico, Declaração de Não vistoria constantes no **ANEXO III (opção 2)**, concordando com todas as informações técnicas e condições apresentadas no Edital e seus anexos.

## 10 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

**10.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

**10.2** 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.

**10.3** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

**10.4** Permitir à contratada executar, sob seu custeio e responsabilidade, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao aproveitamento da área cedida, desde que não afetem a sua segurança e sejam atendidos os regulamentos do IFC – Campus Fraiburgo.

**10.5** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo de Referência obedecendo as normas internas do IFC – Campus Fraiburgo.

## 11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**11.1** Executar os serviços conforme especificações destes 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.

**11.2** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados que se verificarem defeitos ou incorreções





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

---

resultantes da execução ou dos materiais empregados.

**11.3** Responsabilizar-se pelo 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;

**11.4** Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IFC – Campus Fraiburgo, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço.

**11.5** Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados no recinto do IFC;

**11.6** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.

**11.6.1** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

**11.7** Assumir todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguro de acidente, seguro patrimonial, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e dentre outras que porventura sejam exigidas na área trabalhista, cível e/ou penal.

**11.8** A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CONTRATANTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o CONTRATANTE.

**11.9** Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFC – Campus Fraiburgo, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão.

**11.10** Manter os seus empregados identificados e uniformizados, quando em trabalho, devendo substituir em até 48 (quarenta e oito) horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFC – Campus Fraiburgo ou que não estejam em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função.

**11.11** Assumir as despesas que incidirem ou venham a incidir sobre o Contrato, com a exceção da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração Pública.



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

---

**11.12** Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, a obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base nesta concessão.

**11.13** Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados.

**11.14** Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CONTRATADA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CONTRATANTE, no horário de funcionamento da concessão, até 5 dias após a assinatura do contrato. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade.

**11.15** Fornecer equipamentos de segurança, uniformes, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

**11.16** Apresentar e disponibilizar ao CONTRATANTE a relação dos empregados com os devidos registros trabalhistas, constando também a função e o horário de trabalho, atualizando-a sempre que houver substituição.

**11.17** Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

**11.18** Deter instalações e aparelhamento adequado e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

**11.19** Deverá substituir, sempre que exigido pela Instituição e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento seja julgado prejudicial ou inconveniente à Instituição ou ao interesse do Serviço Público.

**11.20** 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.

**11.21** Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

**11.22** Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do



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

---

menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**11.23** 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.

**11.24** Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade das obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**11.25** Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão Eletrônico.

**11.26** Assumir inteira e total responsabilidade pelo atendimento ao público, no horário determinado pela Contratante.

**11.27** Aceitar a alteração de lugar solicitada pela CONTRATANTE, desde que mantidas as mesmas condições iniciais.

**11.28** Atender aos requisitos da Lei nº 8.245/1991, que dispõe sobre as locações e os procedimentos a elas pertinentes.

**11.29** Atender aos requisitos da Lei nº 8.078/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor.

**11.30** Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo.

**11.31** Não veicular publicidade acerca de outros serviços no espaço da cantina, sem a anuência da CONTRATANTE.

## 12 DA SUBCONTRATAÇÃO

**12.1** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

**13.1** 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.



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

## **14 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**14.1** Serão aplicados, para fins de fiscalização, os preceitos da Instrução Normativa 005/2017 do MPDG.

**14.2** A fiscalização do presente Contrato será exercida por servidores devidamente designados pela CONTRATANTE, por Portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

**14.3** A CONTRATANTE monitorará constantemente o nível de qualidade dos serviços, através da atuação dos Fiscais de Contrato, de acordo com os critérios estabelecidos por instrumentos de controle, tais como o Termo de Referência, Questionário de Satisfação dos Consumidores Diretos e leis supracitadas, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.

**14.4** A CONTRATADA deve permitir que os Fiscais de Contrato realizem suas visitas com a frequência mais adequada a atender as necessidades do Campus, sem qualquer aviso prévio, em cumprimento com a determinação da Lei 8.666/93 e ainda, preencher adequadamente o Check List, acompanhado de um representante da CONTRATADA.

**14.5** A fiscalização 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.

**14.6** A fiscalização disporá para relatar eventuais irregularidades cometidas pela CONTRATADA no cumprimento deste contrato de “Instrumento de Avaliação e Fiscalização”, próprio, onde serão notificadas as irregularidades cometidas e procedimentos adequados a serem adotados, contendo prazo para as devidas providências.

**14.7** Os Fiscais de Contrato deverão promover o registro das ocorrências verificadas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

**14.8** Manter disponível para exame pelo IFC – Campus Fraiburgo ou por fiscalização externa toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial,



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

---

administrativa e sanitária, inclusive licenças, autorização de funcionamento, Manual de Boas Práticas, Carteira de Saúde dos manipuladores e Alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

**14.9** Entregar ao Fiscal do Contrato, sempre que solicitada, a relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho dos empregados, mantendo-a sempre atualizada.

**14.10** Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como, qualquer alteração da rotina dos serviços e no cumprimento das obrigações do termo.

**14.11** Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas.

**14.12** Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas ilicitude identificadas, serão aplicadas as sanções previstas em contrato, que serão encaminhadas pela CONTRATANTE durante a vigência do presente instrumento legal.

**14.13** Ressalta-se que, de acordo com o Artigo 33, § 1º, a CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita ou não pela instituição, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência e a inviabilidade de dar seguimento nas atividades. Além disso, a CONTRATANTE poderá conceder um prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações e irregularidades, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé.

**14.14** Caso contrário, em situação de descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, enseja-se a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666 (21/06/93).

**14.15** 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.



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

## 15 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

**15.1** Para fins de avaliação da qualidade dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite, os gestores e os fiscais do contrato avaliarão a qualidade da prestação dos serviços, apontando falhas se houver.

**15.2** Promover semestralmente pesquisa de satisfação junto aos usuários da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso.

**15.3** A pesquisa de satisfação deverá ser feita com no mínimo 40 (quarenta) usuários, para avaliação com precisão dos itens a serem respondidos e nível de satisfação.

**15.4** Os serviços deverão ser executados observando-se os requisitos mínimos estabelecidos no quadro abaixo:

REQUISITOS QUALITATIVOS MÍNIMOS
I – As instalações físicas (piso, parede e teto) permanecem íntegras, livres de rachaduras, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, etc.?
II – As portas, janelas e dutos na área de preparação de lanches são mantidas fechadas e, quando abertas, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? As telas estão limpas?
III – A área de atendimento aos clientes apresenta-se limpa e organizada?
IV – O descarte de resíduos está sendo feito corretamente? As lixeiras estão tampadas, limpas e isoladas da área de preparação e armazenamento dos alimentos?
V – A água utilizada para a produção de alimentos, de gelo e de sucos ou qualquer outra bebida que inclua água potável, é mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana?
VI – Os funcionários que manipulam alimentos apresentam-se sem lesões ou sintomas de enfermidades, bem como aseados (sem barba, esmalte nas unhas ou maquiagem) e uniformizados (incluindo touca)?
VII – Todos os produtos de origem animal apresentam o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor?
VIII – Todos os produtos utilizados e comercializados possuem identificação de sua origem e prazo de validade?
IX – Os alimentos e produtos de limpeza estão estocados adequados e separadamente?
X – Os alimentos preparados para consumo estão expostos/armazenados dispostos em condições



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

higiênico-sanitárias adequadas?

- ( ) Em balcão térmico isolado;
- ( ) Embalado e com informação de designação, data de preparo e de validade;
- ( ) Conservação a quente: à temperatura superior a 60° C, por no máximo 6 (seis) horas;
- ( ) Sob refrigeração: à temperatura inferior a 4° C, por no máximo 5(cinco) horas.

XI – A temperatura dos expositores (balçães) está sendo regularmente monitorada através de termômetros apropriados e, se possível, expostos em locais visíveis?

XII – Está informada a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações (refeição) e lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos?

XIII – Estão sendo mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da cantina/lanchonete?

XIV – Está sendo mantida a oferta diária de produtos adequados ao atendimento de cada necessidade nutricional específica (dietéticos, sem glúten e sem lactose)?

XV – Estão disponíveis gratuitamente aos clientes álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e os sachês de açúcar, adoçante, sal, maionese, catchup e mostarda?

XVII – Os quadros de valores praticados estão visíveis aos consumidores?

XVIII – Todos os produtos, que não incluídos no quadro, possuem preço visível?

IXX – São disponibilizados adequadamente os meios eletrônicos de pagamento (cartão de débito e cartão de crédito), o troco em espécie (quando necessário) e o cupom fiscal?

## 16 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**16.1** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

**16.1.1** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**16.1.2** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**16.1.3** Fraudar na execução do contrato;

**16.1.4** Comportar-se de modo inidôneo;





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

---

**16.1.5** Cometer fraude fiscal;

**16.1.6** Não mantiver a proposta.

**16.2** A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**16.2.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE;

**16.2.2** Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

**16.2.3** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**16.2.4** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

**16.2.5** 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;

**16.2.6** Impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

**16.2.7** 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;

**16.3** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONTRATADA que:

**16.3.1** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**16.3.2** Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**16.3.3** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.





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

**16.4** 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.

**16.5** 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 CONTRATANTE, observando o princípio da proporcionalidade.

**16.6** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**16.7** Além das penalidades mencionadas acima poderão ser aplicadas as penalidades descritas nas tabelas abaixo:

TABELA 1		
FALTAS	PENALIDADE	GRAU DA INFRAÇÃO
LEVE	Advertência	1 e 2
INTERMEDIÁRIA	Advertência	3 e 4
GRAVE	Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CONTRATANTE, pelo prazo de até dois anos.	5
GRAVÍSSIMA	_ Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos. _ 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.	6

TABELA 2	
GRAU DA INFRAÇÃO	VALOR DA MULTA EM R\$
1	50,00
2	100,00
3	200,00



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

4	300,00
5	400,00
6	500,00

TABELA 3			
INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA	GRAU DA INFRAÇÃO	GRAU DA MULTA
Permitir a presença de funcionários em desacordo com a exigência do Termo de Referência.	Por empregado e por dia	LEVE	1
Comercializar produtos que não estejam contemplados no cardápio mínimo, sem prévia autorização da Direção do Campus.	Por vez	LEVE	1
Ser descortês com os usuários.	Por vez	LEVE	2
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Presença de material, objeto estranho ou insetos nos alimentos.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio do dia anterior ou como ingrediente para outra preparação.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	3
Servir bebida alcoólica nas dependências do CONTRATANTE.	Por vez	GRAVÍSSIMA	6
Jogar óleos na rede de água fluvial e de esgoto ou deixar de coletar óleos utilizados de acordo com a legislação.	Por vez	INTERMEDIÁRIA	4
Suspender ou interromper salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	Por dia	GRAVE	5
Utilizar as dependências do CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	Por vez e por dia	GRAVÍSSIMA	6



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

---

**16.7.1** Para as infrações não contempladas nas tabelas acima, a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a analogia das infrações abordadas na TABELA 3, e serão tratadas de acordo com a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.

## 17 DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

**17.1** O Diretor-Geral *Pro Tempore* do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus* Fraiburgo**, 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.

**Fraiburgo(SC), 24 de julho de 2019.**

**Fábio José Rodrigues Pinheiro**

Diretor-Geral *pro tempore*

IFC - *Campus* Fraiburgo

Portaria nº 161 – DOU de 03/02/2014



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

---

**ANEXO II**  
**FOTOS CONTAINER**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2019**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23352.001159/2019-75**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Catarinense  
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 100, Centro - Fraiburgo/SC  
(49) 3202-8813 / e-mail: [compras.fraiburgo@ifc.edu.br](mailto:compras.fraiburgo@ifc.edu.br)





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

---





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

---

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE VISTORIA (OPÇÃO 01)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2019  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23352.001159/2019-75**

A empresa \_\_\_\_\_, sob o CNPJ Nº \_\_\_\_\_ declara para fins de participação do Pregão Eletrônico 003/2019 do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, que VISTORIOU às áreas e instalações onde serão executados os serviços, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo recebido as informações e esclarecimentos solicitados.

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

CPF: \_\_\_\_\_

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante da Licitante

**DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA (OPÇÃO 02)**

A empresa \_\_\_\_\_, sob o CNPJ Nº \_\_\_\_\_ declara para fins de participação do Pregão Eletrônico 003/2019 do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, que se ABSTEVE de vistoriar as áreas onde serão executados os serviços, responsabilizando-se por todas as consequências deste ato.

Ciente, que não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores de desconhecimento dos serviços, equipamentos e de dificuldades técnicas não previstas.

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

CPF: \_\_\_\_\_

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal



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

---

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO E INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2019**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23352.001159/2019-75**

A (nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, declara que:

- a)** não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
  
- b)** não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
  
- c)** Tem conhecimento do decreto n.º 7.203 de 4 de junho de 2010 que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;
  
- d)** Em cumprimento ao decreto 7.203 de 04 de junho de 2010, não contrata e não contratará, durante toda a vigência do contrato, familiar de agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança e que preste serviço nesta entidade.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal





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

**ANEXO V**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2019**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23352.001159/2019-75**

Ao Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo

Serve o presente para encaminhamento da nossa proposta de preços relativa ao Pregão Eletrônico nº 03/2019, conforme especificado abaixo:

Item	Descrição/especificação	Desconto (%)
01	Percentual de Desconto sobre o cardápio mínimo, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo.	_____% ( ____ por cento)

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_ dias (mínimo 60 dias)

**Identificação da Proponente:**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ Nº: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/2019.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do Representante Legal



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

---

## ANEXO VI

### TERMO DE CONTRATO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2019**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23352.001159/2019-75**

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº**  
**...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO**  
**DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS**  
**FRAIBURGO E A EMPRESA .....**

A União, por intermédio do(a) ....., com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ....., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ....., nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no *DOU* de ..... de ..... de ....., inscrito(a) no CPF nº ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ...../20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

**1.1 Concessão não onerosa de uso de um quiosque container móvel, com área de 14,64m<sup>2</sup>, destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de cantina, sob o critério de maior desconto, sobre o cardápio mínimo, com o fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para a execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo.**

**1.2** Os serviços serão prestados em um quiosque container móvel, de caráter temporário, destinado para funcionamento da cantina do IFC – Campus Fraiburgo, localizado a Rua Cruz e Souza, nº 100, Centro, Cidade de Fraiburgo/SC, CEP 89580-000.

**1.3** O quiosque container poderá ser transferido para outro local, dentro dos limites do terreno do



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

IFC – Campus Fraiburgo.

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

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

**2.1** O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., 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.

**2.2** A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO DO CARDÁPIO MÍNIMO

**3.1** A CONTRATADA deverá manter um cardápio mínimo composto de:

CARDÁPIO MÍNIMO				
Item	Produto	Informações específicas do produto	Frequência de oferta	Preço unitário
<b>SANDUÍCHES</b>				
1	Misto quente/frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto (20g). Queijo (20g).	Diário	
2	Queijo quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Queijo (50g).	Diário	
3	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto (20g), Queijo (20g) e Tomate (20g).	Diário	



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

4	Pão quente	Pão francês (50g) com manteiga.	Diário	
5	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto (20g), Queijo (20g), Alface (15g) e Tomate (20g).	Diário	
6	Sanduíche natural integral	Pão de forma integral (50g), Presunto (20g), Queijo 20g, Alface (15g) e Tomate (20g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
7	Sanduíche natural integral de peito de peru	Pão de forma integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo (20g), Alface (15g) e Tomate (20g).	Diário	
8	Sanduíche natural integral vegetariano	Pão de forma integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
9	Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos. Medida (150g)	Diário	
10	Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer. (frango ou carne bovina). Medida (200g).	Diário	
11	Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer (frango ou carne), tomate e alface. Medida (200g).	Diário	
<b>SALGADOS ASSADOS</b>				
12	Esfiha de carne bovina	Massa assada (100g) com recheio de carne bovina moída (recheio mínimo de 60g).	Diário	
13	Esfiha de frango	Massa assada (100g) com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g).	Diário	
14	Esfiha de pizza	Massa assada (100g) com recheio de calabresa, presunto, queijo, tomate e orégano (recheio mínimo de 60g).	Diário	
15	Empada de frango com requeijão	Massa assada (100g) com recheio de frango com requeijão (recheio mínimo de 60g).	Diário	
16	Empada de palmito	Massa assada (100g) com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	





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

17	Empada de ricota com legumes	Massa assada (100g) com recheio de ricota com legumes (recheio mínimo de 60g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
18	Enroladinho assado de presunto e queijo	Massa assada (100g) com recheio de presunto e queijo.	Diário	
19	Enroladinho assado de salsicha	Massa assada (100g) com recheio de salsicha.	Diário	
20	Enroladinho assado de legumes	Massa assada (100g) com recheio de legumes.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
21	Pão de queijo	Tradicional (sem recheio). Unidade de (80g).	Diário	
22	Pão de batata de frango com catupiry	Pão de batata com recheio de frango com catupiry, (100g), sendo 50 g de recheio.	Diário	
23	Pão de batata	Tradicional (sem recheio), unidade com (80g).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
24	Pastel assado de frango	Massa assada (100g) com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	
25	Pastel assado de frango e requeijão	Massa assada (100g) com recheio de frango desfiado e requeijão (recheio mínimo de 60g)	Diário	
26	Pastel assado de carne bovina	Massa assada (100g) com recheio de carne bovina moída (recheio mínimo de 60g).	Diário	
27	Pastel assado de Strogonoff de carne bovina	Massa assada (100g) com recheio de strogonoff de carne bovina (recheio mínimo de 60g).	Diário	
28	Pastel assado integral de palmito	Massa assada integral (100g) com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g).	De acordo com a demanda e interesse do	



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

			campus.	
29	Pastel assado integral vegetariano	Massa assada integral (100g) com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)Diário	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
30	Pastel assado integral de ricota e tomate seco	Massa assada integral (100g) com recheio de ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
31	Pizza brotinho	Sabores: 4(quatro) queijos, presunto e queijo, marguerita, frango com catupiry, entre outros.	Diário	
32	Torta Salgada	Torta salgada com legumes, frango e queijo. Fatia com 100g.	Diário	
<b>FRUTAS</b>				
33	Salada de frutas – pote	Tradicional (maça, banana, laranja, mamão, abacaxi, dentre outras). Pote com 250g.	Diário	
34	Frutas in natura	2 (duas) opções sazonais diariamente. Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssigo, pera, goiaba, caqui, laranja, dentre outras). Porção aproximada de 100g.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
35	Chips de maçã	Pacote de 40g.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
<b>DOCES</b>				
36	Barra de cereal ou de frutas (sabores diversos)	Unidade de 20g – 25g	Diário	
37	Barra de cereal diet (sabores diversos)	Unidade de 20g – 25g	Diário	
38	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco,	Diário	



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

		cenoura, laranja ou formigueiro. Fatia de 100g.		
39	Biscoitos caseiros	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional).	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
40	Biscoitos salgados integrais	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 6 unidades)	Diário	
41	Biscoito / rosca, salgado e/ou doce de polvilho	Pacote de 200g, sem glúten.	Diário	
42	Biscoito sequilos	Biscoitos sequilhos (biscoitos de amido de milho, sem glúten) – embalagens de 200g até 350g.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
43	Chocolate com no mínimo 30% de cacau	Bombons de 20g – 25g	Diário	
44	Chocolate com no mínimo 30% de cacau	Barra de 30g - 40g	Diário	
45	Chocolate diet	Bombons de 20g – 25g	Diário	
46	Chocolate diet	Barra de 30g – 40g	Diário	
47	Picolé de frutas	Unidade de 50g – 60g, sabores diversos de frutas: uva, limão, abacaxi, tangerina, morango, dentre outros.	Diário	
48	Sorvete – pote	Diversos sabores – potes de 150g	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
<b>BEBIDAS</b>				
49	Leite achocolatado	Garrafa de 280 ml.	Diário	
50	Leite achocolatado TP	Caixinha com 200 ml.	Diário	





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

51	Chocolate quente ou frio	Copo de 180 ml (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo, canela e adoçante à parte. Diário	Diário	
52	Água de coco	Caixinha 200 ml.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
53	Água mineral sem gás	Garrafa pet 500 ml.	Diário	
54	Água mineral com gás	Garrafa pet 500 ml.	Diário	
55	logurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Garrafa de 180 ml.	Diário	
56	logurte natural	Copo de 170 g.	Diário	
57	Café coado pequeno	Tradicional. Xícara de 180 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
58	Café coado médio	Tradicional. Xícara de 280 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
59	Café com leite pequeno	Tradicional. Xícara de 180 ml (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
60	Café com leite médio	Tradicional. Xícara de 280 ml (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
61	Café tipo cappuccino	Tradicional. Xícara de 180 ml (com leite semidesnatado).	De acordo com a demanda e	





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

		Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	interesse do campus.	
62	Café tipo expresso	Tradicional. Xícara de 180 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
63	Café tipo expresso com leite	Tradicional. Xícara de 180 ml. (com leite semidesnatado). Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
64	Chá	Xícara de 180 ml. Obs: Não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
65	Suco natural de laranja	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
66	Suco natural de limão	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
67	Suco integral de uva	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diário	
68	Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Diário	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
69	Vitamina de frutas	Copo de 300 ml. Obs: Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	De acordo com a demanda e interesse do campus.	
<b>ITENS DE VENDA OPCIONAL</b> (Comercialização permitida somente para horário noturno)				



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

70	Refrigerante	Refrigerante em lata de 350 ml (diversos sabores).	Observar item <b>4.2.10</b> do Termo de Referência	
71	Refrigerante	Refrigerante em garrafa pet de 2 litros (diversos sabores).		
72	Refrigerante	Refrigerante em garrafa pet de 600 ml (diversos sabores).		
73	Suco	Suco em caixinha de 200 ml (diversos sabores).		

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

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – DAS TAXAS E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**4.1** A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medidor próprio; com as despesas de consumo de água encanada, conforme hidrômetro próprio; com o pagamento, *pro rata*, de taxa de esgoto; com o pagamento, *pro rata*, de taxa de recolhimento de lixo e participará do rateio para cobertura das despesas com vigilância patrimonial, proporcional a área do quiosque container e levando em consideração o valor mensal do contrato. Os valores serão recolhidos mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, que será emitida pela Administração, devendo a CONTRATADA apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

**4.1.2** A Taxa de energia elétrica e a Taxa de consumo de água serão reajustadas, como base no aumento praticado pelas concessionárias dos referidos serviços públicos;

**4.1.3** Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais;

**4.1.4** A multa a que se refere o subitem 4.1.3 deverá corresponder a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC;

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



**4.2** A CONTRATADA deverá manter obrigatoriamente a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários. Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a cobrança a parte. O reajuste e preços poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Para que se proceda tal alteração, a comissão pré-definida no processo licitatório realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos e verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços médios de mercado. No entanto, a CONTRATADA deverá manter, no mínimo, a mesma diferença de percentual oferecida no contrato original.

**4.2.1** As alterações decorrentes de reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.

**4.3** A empresa CONTRATADA será responsável pela área de concessão devendo cuidar da guarda dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando o IFC - Campus Fraiburgo isento de qualquer responsabilidade em caso de sinistros e roubos.

## **5 DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**5.1** A forma de prestação dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, são aqueles previstos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

## **6 QUANTO AS INSTALAÇÕES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

**6.1** Com relação as instalações, materiais e equipamentos a serem disponibilizados, são aqueles previstos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

## **7 CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE**

**7.1** O reajuste e preços poderá acontecer somente após decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses de vigência do contrato. Para que se proceda tal alteração, a comissão pré-definida no processo licitatório realizará um levantamento junto a 3 (três) estabelecimentos e verificará se os novos preços propostos estão compatíveis aos preços médios de mercado. No entanto, a CONTRATADA deverá manter, no mínimo, a mesma diferença de percentual oferecida no contrato original.

## **8 CLÁUSULA SEXTA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

**8.1** 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



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

---

Referência, Anexo I do Edital.

## **9 CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**9.1** As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

## **10 CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**10.1** As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

## **11 CLÁUSULA NONA – RESCISÃO**

**11.1** 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 I do Edital.

**11.2** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

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

**11.4** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

**11.4.1** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**11.4.2** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**11.4.3** Indenizações e multas.

## **12 CLÁUSULA DÉCIMA – VEDAÇÕES**

**12.1** É vedado à CONTRATADA:

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

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



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

### 13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

**13.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

### 14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

**14.1** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATADA, 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.

### 15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

### 16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

**16.1** É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Santa Catarina, Subseção Judiciária de Caçador/SC, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

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.

Fraiburgo/SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Representante legal da **CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
Representante legal da **CONTRATADA**

#### TESTEMUNHAS:

1- \_\_\_\_\_

2- \_\_\_\_\_