



PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS ARAQUARI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2018
(Processo Administrativo n.º 23349.000186/2018-07)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, por meio da Coordenação de Licitações, sediado na Rodovia BR. 280, km 27, bairro Porto Grande, no município de Araquari/SC realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, 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 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 02, de 11 de outubro de 2010 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010, 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, Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **25/04/2018**

Horário: **09h00**

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

1. CLÁUSULA PRIMEIRA — DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS “TIPO SELF-SERVICE (AUTOSSERVIÇO)” COM CONCESSÃO ONEROSA DE ÁREA FÍSICA E EQUIPAMENTOS DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS ARAQUARI**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação é composta de UM ITEM, conforme tabela constante no Termo de Referência.

1.2.1 No presente caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a prestação de serviços no preparo e fornecimento de refeição do tipo self-service (autosserviço), pois, conforme já demonstrado anteriormente, é o formato economicamente mais viável e que tem melhores resultados ao nosso porte de Instituição.

1.3. O critério de julgamento adotado é o de **MENOR PREÇO TOTAL (ANUAL) DO ITEM**, conjugado com o pagamento da Concessão de Uso Onerosa e a restituição de valores com despesas de energia elétrica e consumo de água, mensurados com medidor individual,



observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.3.1 Serviço de telefonia não será fornecido pelo IFC, fica a critério da cessionária a contratação ou não.

1.3.2 Na região não é disponibilizado serviços de tratamento de esgoto, não acarretando custos adicional ao serviço.

1.3.3 Com relação a taxa de lixo, a cessionária deve efetuar o recolhimento conforme cláusula 14.1.40 do Termo de Referência, podendo utilizar os serviços de coleta seletiva disponibilizado pelo Município.

1.4. O serviço prestado será do tipo continuado, sem mão de obra exclusiva.

1.4.1. Segundo Acórdão TCU nº 132/2008 – Segunda Câmara – Relator Ministro Cedraz, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

1.4.2. Conforme o inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93 é prevista a possibilidade de prorrogar a duração de contratos cujo objeto seja a execução dos serviços contínuos em até sessenta meses.

1.4.3. Dessa forma, o serviço de fornecimento de refeições do tipo self-service de natureza contínua se deve a imperiosidade de sua prestação ininterrupta em face do desenvolvimento habitual das atividades pedagógicas, sob pena de prejuízo ao interesse público.

1.4.4. Também conclui-se que, sendo continuado e bem prestado, pode-se estender o Contrato por mais de 12 (doze) meses, criando assim uma otimização econômica para a Administração Pública, pois não gera gastos desnecessários com novos processos licitatórios.

2. CLÁUSULA SEGUNDA — DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Gestão/Unidade: 26422

Fonte: 0810000000

Programa de Trabalho: 108785

Elemento de Despesa: 33.90.39

PI: L20RLP0100N



3. CLÁUSULA TERCEIRA — DO CREDENCIAMENTO

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

4. CLÁUSULA QUARTA — 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 §3º do artigo 8º da IN SLTI/MP nº 2, de 2010.
- 4.2.** Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.2.1** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.2.2.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.2.3.** Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.2.4.** Que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.2.5.** Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3.** Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.3.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.



4.3.1.1. A assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte;

4.3.2. 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;

4.3.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.3.4. 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;

4.3.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

4.3.6. 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;

4.3.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

5. CLÁUSULA QUINTA — DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

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

5.6.1. Valor Total (Anual) do Item;



5.6.2. Descrição detalhada do objeto, conforme a descrita no Edital e Termo de Referência.

5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Cessionária.

5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

5.9. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.9.1. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da Cedente, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);

5.10. 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.

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

6. CLÁUSULA SEXTA — DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

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

6.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.



6.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre a Pregoeira e os licitantes.

6.7. 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.

6.7.1 O lance deverá ser ofertado pelo VALOR TOTAL (ANUAL) DO ITEM.

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

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

6.10. 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

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

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

6.13. No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

6.15. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes.

6.16. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão da Pregoeira. 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.

6.17. 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.

6.18. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



6.19. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

6.22. Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA — DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, a Pregoeira 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/MPDG n. 5/2017, que:

7.2.1. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.2.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

7.2.3. Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

7.2.4. Não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

7.3. Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta;

7.4. Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela Cessionária, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço;

7.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-A, item 9.4 da IN nº 05/2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.



7.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

7.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.8. A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” **prazo máximo de 2 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

7.8.1. O prazo estabelecido pela Pregoeira poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pela Pregoeira.

7.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

7.11. A Pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.11.1. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.12. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. CLÁUSULA OITAVA — DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira 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);
- 8.1.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 8.1.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 8.2.** 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.
- 8.3.** Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4.** Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e trabalhista:
- 8.5.** Habilitação jurídica:
- 8.5.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5.2.** Em se tratando de Microempreendedor Individual — MEI: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual — CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 8.5.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada — EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.5.4.** 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;
- 8.5.5.** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 8.5.7.** 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;
- 8.5.8.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 8.6.** Regularidade fiscal e trabalhista:



- 8.6.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 8.6.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.6.3.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.6.4.** 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;
- 8.6.5.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.6.6.** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.6.7.** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais ou estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal, Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.6.8.** Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 8.7.** Qualificação Econômico-Financeira:
- 8.7.1** Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 8.7.2** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.7.3.** O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.
- 8.8.** As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:
- 8.8.1.** Certidão de Registro e/ou inscrição da empresa licitante e do seu responsável técnico, em plena validade, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente



8.8.2. Comprovação por parte da empresa licitante de que possui em seu quadro permanente, na data de abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e a fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação;

8.8.3. A comprovação de vínculo entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social, e de eleição devidamente publicada na imprensa, tratando-se de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência profissional;

8.8.4. A comprovação da Responsabilidade Técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento;

8.8.5. Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutrição, que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento;

8.8.6. Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de quem trata o objeto desta Concorrência.

8.8.7. Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia, por, pelo menos, 6 (seis) meses ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela Cedente.

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

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



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

8.8.7.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.9. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

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

8.11. 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.

8.12. 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 2 (duas) horas, após solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico. Somente mediante autorização da Pregoeira e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio de e-mail licitacao@ifc-araquari.edu.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 48 horas, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail.

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

8.12.2. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 11.10.10.



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

8.13. Caso a Pregoeira não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 2 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

8.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.16. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. No caso de inabilitação, 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 para aceitação da proposta subsequente.

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

9. CLÁUSULA NONA — DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:



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

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

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA — DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.3.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

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

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

10.3.1.3. Apresentar em sua proposta o **VALOR TOTAL (ANUAL) PARA O ITEM**, ou seja, para a refeição do tipo self-service (autosserviço) com suco natural de frutas e sobremesa, nas porções mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, além de seu valor unitário e do valor da Concessão estabelecido neste Edital demonstrados em planilha.

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA — DOS RECURSOS



11.1. A Pregoeira declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá à Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.3. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

11.3.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3.3. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA — DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da 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. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA — DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia de 5% (cinco por cento), do valor total do Contrato que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666,



de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.

13.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

13.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

13.1.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

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

13.1.5. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

13.1.6. Prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

13.1.7. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

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

13.1.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

13.1.10. O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017).

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

13.1.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

13.1.13. Será considerada extinta a garantia:

13.1.14. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;



13.1.15. No prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

14. CLÁUSULA QUATORZE — DO TERMO DE CONTRATO

14.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) 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.

14.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta on-line ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

14.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

14.2.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.3. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15. CLÁUSULA QUINZE — DO REAJUSTE

15.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA — DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

18. DO PAGAMENTO



18.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento e a da Nota Fiscal/Fatura.

18.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:

18.2.1. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

18.2.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

18.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento do relatório mencionado acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

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

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

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

18.4. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

18.7. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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



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

18.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

18.12. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

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

18.13.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18.14. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até o efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, sendo:

I = índice de atualização financeira;

TX= Percentual de taxa de juros de mora anual;

EM=Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.



19. CLÁUSULA DEZENOVE — DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que: Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

19.1.2. Apresentar documentação falsa; Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.4. Não mantiver a proposta;

19.1.5. Cometer fraude fiscal;

19.1.6. Comportar-se de modo inidôneo;

19.1.6.1. 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.

19.1.7. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

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

19.2. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

19.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo 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.

19.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO



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

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@ifc-araquari.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rodovia BR. 280, km 27, nº 5.200, Bairro: Porto Grande, CEP: 89245-000, Araquari/SC, A/C Coordenação de Licitações.

20.3. Caberá à Pregoeira decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados à Pregoeira, 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.

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

20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pela Pregoeira serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

21.6. 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.



21.7. 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.

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

21.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://dap.arauvari.ifc.edu.br/category/licitacoes/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rodovia BR 280, km 27, nº 5.200, Bairro: Porto Grande, Araquari/SC, nos dias úteis, no horário das 07h00 horas às 19h00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

21.9.1.1.	ANEXO I	—	Termo de Referência;
21.9.2.2.	ANEXO II	—	Minuta de Termo de Contrato;
21.9.3.3.	ANEXO III	—	Modelo de Proposta;
21.9.4.4.	ANEXO IV	—	Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;
21.9.4.5.	ANEXO V	—	Modelo de Termo de Vistoria; (quando for o caso)
21.9.4.6.	ANEXO VI	—	Modelo de Instrumento de Medição de Resultado – IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP N.5/2017.

Araquari, 13 de abril de 2018.

Jonas Cunha Espíndola

Diretor-Geral

Portaria nº 290/2016 publicada no D.O.U em 27/01/2016

Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*



ANEXO I — TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 02/2018

(Processo Administrativo n.º 23349.000186/2018-07)

1. CLÁUSULA PRIMEIRA — DO OBJETO

1.1. Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo *Self-Service* (autosserviço)” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*.

1.2. A Licitação é composta de UM ITEM, conforme tabela constante no Termo de Referência.

1.3. O critério de julgamento adotado é o de **MENOR PREÇO TOTAL (ANUAL) DO ITEM**, conjugado com o pagamento da Concessão de Uso Onerosa e a restituição de valores com despesas de energia elétrica e consumo de água, mensurados com medidor individual, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.3.1 Serviço de telefonia não será fornecido pelo IFC, fica a critério da cessionária a contratação ou não.

1.3.2 Na região não é disponibilizado serviços de tratamento de esgoto, não acarretando custos adicional ao serviço.

1.3.3 Com relação a taxa de lixo, a cessionária deve efetuar o recolhimento conforme cláusula 14.1.40 deste Termo, podendo utilizar os serviços de coleta seletiva disponibilizado pelo Município.

1.4. O espaço físico a ser disponibilizado à futura Cessionária é de 495,61 m² (quatrocentos e noventa e cinco metros e sessenta e um decímetros quadrados) no Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, na Rodovia BR 280, km 27, nº 5200, bairro: Porto Grande, Araquari/SC, assim constituídos por área de refeitório, higienização, sala do nutricionista, circulação, vestiários, despensas, áreas de preparo e cozinha.

1.5. Para a exploração dos serviços, além do valor definido para o uso oneroso (aluguel), a Cessionária arcará com as despesas de energia elétrica consumida na área e com as despesas de consumo de água, conforme medidor individual Instalado.

1.6. As quantidades estimadas no quadro do “item 1” constante na tabela da Cláusula 2, consideram somente os alunos do ensino médio integrado que terão as refeições subsidiadas pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*. Estimamos o público potencial para o ALMOÇO no Restaurante em torno de 1000 (mil) pessoas diariamente, que corresponde a 644 alunos do ensino médio integrado (subsidiados), 200 estudantes dos cursos superiores que funcionam em período integral, 200 servidores do *Campus*, bolsistas e eventuais visitantes; e para o JANTAR no restaurante em torno de 375 (trezentos e setenta e cinco pessoas



diariamente, de modo que 15 corresponde a quantidade de alunos da Moradia Estudantil (subsidiados) e 360 estudantes matriculados nos cursos noturnos, bolsistas e eventuais visitantes. Estes números referem-se apenas à potencial clientela para o almoço e jantar, já que não é possível determinar o número exato de clientes que utilizarão os serviços ofertados pela futura Cessionária. As refeições subsidiadas pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari* serão as efetivamente servidas aos alunos, comprovadas através de meio de controle eletrônico a ser implantado pela Cessionária.

1.7. As quantidades do “item 1” constante na tabela da Cláusula 2, correspondem a: ALMOÇO, 05 dias por semana, com 580 refeições diárias (média) subsidiadas (para os alunos do ensino médio integrado) pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, totalizando 2.900 refeições semanais, 11.600 refeições mensais pelo período de 10 meses, já excluídos os meses de férias; e JANTAR, 05 dias por semana, com 15 refeições diárias subsidiadas (para os alunos remanescentes da Moradia Estudantil) pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, totalizando 75 refeições semanais, 300 refeições mensais pelo período de 10 meses.

1.8. A Cessionária deverá implantar sem ônus ao IFC — *Campus Araquari* o sistema de controle de acesso aos alunos que terão suas refeições subsidiadas (alunos do Ensino Médio Integrado) pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, destacando que serão subsidiadas somente as refeições efetivamente consumidas pelos alunos e formalmente comprovadas com a emissão de relatório do sistema de controle. Este controle deverá ser automatizado e possibilitar a liberação apenas nos dias que terão aulas no período integral. O Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari* repassará à Cessionária uma planilha informando os dias em que cada aluno terá direito ao subsídio, cabendo à Cessionária realizar o controle e o registro das refeições subsidiadas servidas por dia.

1.9. O serviço prestado será do tipo continuado, sem mão de obra exclusiva.

1.9.1. Segundo Acórdão TCU nº 132/2008 – Segunda Câmara – Relator Ministro Aroldo Cedraz, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

1.9.2. Conforme o inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93 é prevista a possibilidade de prorrogar a duração de contratos cujo objeto seja a execução de serviços contínuos em até sessenta meses.

1.9.3. Dessa forma, o serviço de fornecimento de refeições do tipo self-service de natureza contínua se deve a imperiosidade da sua prestação ininterrupta em face do desenvolvimento habitual das atividades pedagógicas, sob pena de prejuízo ao interesse público.

1.9.4. Também conclui-se que, sendo o serviço continuado e bem prestado, pode-se estender o Contrato por mais de 12 (doze) meses, criando assim uma otimização econômica para a Administração Pública, pois não gera gastos desnecessários com novos processos licitatórios.



2. CLÁUSULA SEGUNDA — DOS VALORES DE REFERÊNCIA

2.1. VALOR MÁXIMO ACEITO PELA ADMINISTRAÇÃO

Item	Quantidade (Potencial clientela anual)	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade	VALOR UNITÁRIO DO ITEM (MÁXIMO)
1	116.000 (cento e dezesseis mil).	Refeição do tipo self-service (autosserviço), além do suco de frutas natural e sobremesa, nas porções mínimas estabelecidas no Termo de Referência que compõe o Edital desta licitação.	Unidade	R\$10,83 (Dez reais e oitenta e três centavos)
VALOR TOTAL ANUAL (MÁXIMO): R\$ 1.256.280,00 (hum milhão, duzentos e cinquenta e seis mil, duzentos e oitenta reais.				

2.1.1. O valor total anual estimado do item é de R\$ 1.256.280,00 (hum milhão, duzentos e cinquenta e seis mil, duzentos e oitenta reais), que foi obtido através de média aritmética simples dos valores das pesquisas de mercado, estando compatíveis com os praticados no mercado e no Âmbito da Administração Pública, conforme comprovado através da Planilha de Custos constante no Processo.

2.1.2. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta dos recursos consignados no Orçamento Geral da União para o exercício de 2018, Programa de Trabalho: 108785, Fonte: 0810000000, Elemento de Despesa: 30.90.39.

2.2. O valor mensal da Concessão de Uso será de R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos e reais), além dos percentuais definidos no item 1.4 deste Termo de Referência, que poderão ser corrigidos anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE), devendo ser recolhido até o quinto dia útil após o vencimento da data de aniversário (mensal) da Concessão.

2.3. Será instalado medidor individual e realizado leitura mensal pelo fiscal de contrato. Com base no valor do kWh serão emitidas GRU para restituição de valores. Não há possibilidade de instalação de medidor individual junto à concessionária em nome do cessionário, pois a edificação do refeitório encontra-se anexo as demais edificações de infraestrutura do Campus, sendo um único ponto de entrada de energia elétrica através de subestação, impossibilitando a instalação do medidor em nome da cessionária.

2.4. Nos meses de janeiro, julho e dezembro, tendo em vista o recesso escolar e o período de gozo de férias por grande parte dos servidores, o valor da Cessão de Uso (aluguel) será reduzido para 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do Contrato, mantendo-se as demais despesas de acordo com o consumo.



2.5. O critério de seleção, preservados os valores definidos para a Concessão de Uso e contribuição de serviços essenciais, será o do **MENOR PREÇO TOTAL ANUAL DO ITEM.**

2.6. As proponentes deverão apresentar em sua proposta o VALOR TOTAL ANUAL PARA O ITEM, ou seja, para a refeição do tipo self-service (autosserviço) com suco natural de frutas e sobremesa, nas porções mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, além de seu valor unitário, e do valor da Concessão estabelecido neste Edital, demonstrados em Planilha.

2.7. Será classificada a proposta cujo menor valor total anual tenha sido ofertado para o item, considerando o valor estimado em consulta ao mercado local.

2.8. Os valores propostos poderão ser corrigidos anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE).

2.9. O critério adotado para julgamento da empresa vencedora será o de menor valor total anual ofertado para o item, conjugado com o pagamento da Concessão de Uso Onerosa, conforme laudo de avaliação imobiliária e da contribuição para os serviços de água e energia elétrica.

2.10. Todos os documentos que compuseram os valores de formação de preços estão disponíveis no Processo Físico da licitação, cuja vista é franqueada aos interessados no Departamento de Administração e Planejamento do Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, das 07h00 às 19h00.

3. CLÁUSULA TERCEIRA — DA JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO

3.1. No presente caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a prestação de serviços no preparo e fornecimento de refeição do tipo self-service (autosserviço), pois conforme já demonstrado anteriormente é o formato economicamente mais viável e que tem os melhores resultados ao nosso porte de Instituição.

4. CLÁUSULA QUARTA — DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

4.1. Nos termos da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a Cessionária deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

4.1.1. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;

4.1.3. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;



4.1.4. Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;

4.1.5. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.6. Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, destinando-os às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

4.1.7. Respeite as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

4.1.8. Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

4.2. Durante a fase de aceitação, a Cessionária deverá apresentar o Termo de Compromisso de Adoção das Práticas de Sustentabilidade Ambiental acima relacionadas.

5. CLÁUSULA QUINTA — DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

5.1. O Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, funciona em dias úteis, nos três turnos. De acordo com a estrutura dos cursos de Ensino Técnico e Superior, alguns funcionam em período integral (matutino e vespertino), o que exige a permanência dos alunos na Instituição nos referidos turnos. Os cursos noturnos, por sua vez, têm como público, em grande parte, trabalhadores que se deslocam ao *Campus* logo após seu turno de trabalho. Há de se considerar que a maioria desses estudantes mora em bairros distantes do *Campus*, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

5.2. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional, LDB 9394/96 nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais deve-se observar a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes.

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



5.4. Ainda, considerando o disposto na Lei nº 8.069/1990, em seu Art. 4º, que define que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude” e a previsão na LDB nº 9.394/1996 da educação básica como obrigatória e gratuita dos 4 (quatro) aos 17 (dezesete) anos de idade, justifica-se a destinação de recursos de modo a garantir a alimentação gratuita aos estudantes matriculados nos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, nos dias em possuem aulas em período integral, de modo a garantir condições de bom aproveitamento escolar.

5.5. Finalmente, destaca-se que a comunidade escolar do IFC é composta, conforme previsto em seu Estatuto, além do corpo discente, pelos corpos docente e técnico-administrativo. Atualmente o *Campus* possui mais de 200 (duzentos) servidores em atividade, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.

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

6. CLÁUSULA SEXTA — CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O objeto do presente instrumento está enquadrado como serviço comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, e do art.4º do Decreto nº 5.450/2005, ou seja, por tratar-se de serviço comum é possível estabelecer padrões de qualidade de forma objetiva por meio de especificações usuais empregadas em empresas do ramo.

6.2. 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 Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

6.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e o Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

7. CLÁUSULA SÉTIMA — DA FORMA E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.3. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

7.3.1. As refeições poderão ser preparadas tanto nas dependências da Cedente quanto nas dependências da Cessionária. Neste caso, sendo posteriormente transportadas para o espaço destinado ao Restaurante do Instituto Federal Catarinense — *Campus*



Araquari, onde serão mantidas em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidas;

7.3.2. Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, caso a Cessionária opte por esta forma de fornecimento, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos;

7.3.3. Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o(a) Fiscal do Contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do Restaurante ou, em sendo o caso e, quando necessário, às instalações da Cessionária;

7.3.4. Quando do preparo dos alimentos, caso ocorram em instalações próprias da Cessionária ou no espaço do Restaurante, este deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades;

7.3.5. A higiene deve ser primada nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como a manutenção do salão de refeições, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, é indispensável a utilização de produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, bancadas, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;

7.3.6. A limpeza completa da área do Restaurante abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, sendo de responsabilidade da Cessionária, observando, no mínimo:

7.3.6.1. Limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas de refeição e cozinha, bem como limpeza das mesas, bancadas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

7.3.6.2. Limpeza e manutenção da higienização da área aberta coberta que abriga usuários dos serviços, localizada no entorno da edificação, mediante varrição e/ou lavagem, conforme o grau de sujidades;

7.3.7. É indispensável que o lixo e dejetos sejam acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado na cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para a área externa para a coleta pública;

7.3.8. Em cada mesa deverão ser colocados à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos macios, bem como molhos e pimentas, além de palitos embalados individualmente;

7.3.9. A Cessionária deverá providenciar, às suas custas, o seguro de Responsabilidade Civil, que deverá cobrir, no mínimo, as despesas com ressarcimentos imediatos, ocasionados por possíveis danos causados a pessoas e a



bens patrimoniais, móveis e imóveis do *Campus* e de terceiros. Ao *Campus* não caberá qualquer obrigação decorrente de riscos da espécie;

7.3.10. A Cessionária deverá servir as refeições em pratos de vidro temperado, talheres totalmente em aço inoxidável (ensacados individualmente) e copos retornáveis, devidamente higienizados;

7.3.11. As opções do cardápio do Restaurante deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, (trinta) dias;

7.3.12. Os alimentos não consumidos no dia devem ser retirados, não sendo permitido seu reaproveitamento para utilização posterior, assim como não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;

7.3.13. Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento;

7.3.14. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc., do início até o último minuto do horário previsto, e não apresentarem qualquer dano: tais como amassados, vidros trincados, etc.;

7.3.15. Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Cedente;

7.3.16. A Cessionária deverá manter-se guarnecida de troco para os pagamentos efetuados em dinheiro, além de disponibilizar pagamento por cartão e fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores dos seus produtos. Ao final de cada mês apresentará à Fiscalização todos os demonstrativos dos itens fornecidos;

7.3.17. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, aseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, usando toucas ou redes de proteção de cabelos, e, se necessário, máscaras e luvas. Não será permitida, em hipótese alguma, a utilização de bermuda e/ou shorts, chinelos, nem cabelos soltos.

7.3.18. Qualquer profissional da Cessionária que tenha contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser dispensado até o devido restabelecimento, devendo a Cessionária evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos;



7.3.19. Não será permitido o funcionamento do Restaurante sem a presença de nutricionistas devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição (CRN 2). O quantitativo de profissionais nutricionistas é determinado na Resolução CFN nº 380/2005 – Anexo III, que trata dos parâmetros numéricos de referência para nutricionistas por área de atuação, sendo que estes profissionais deverão ter experiência prévia em alimentação coletiva.

7.3.20. A Cessionária será avaliada sobre a qualidade da prestação dos seus serviços segundo critérios estabelecidos na Cláusula 18 deste Termo de Referência;

7.4. Os serviços serão executados no Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*, localizado na Rodovia BR-280, km 27, nº 5.200, bairro: Porto Grande, no município de Araquari/SC. O horário de FUNCIONAMENTO do Restaurante será das 06h00 às 22h00, de segunda a sexta-feira.

7.5. A Cessionária oferecerá serviços de Restaurante para almoço e jantar, devendo cumprir o horário inicial de ATENDIMENTO de 11h00 às 13h00 e das 18h30min às 19h30min, de segunda a sexta-feira, podendo a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários ou flexioná-los em período de realização de eventos.

7.6. Observar, na prestação dos serviços, no mínimo, os indicadores básicos:

7.6.1. Para as refeições, no fornecimento de saladas, colocar à disposição para escolha, pelo menos, 3 (três) tipos de vegetais diferentes;

7.6.2. Modelo de opções para o Cardápio do Refeitório

7.6.2.1. PRATOS PROTEICOS — CARNES

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



7.6.2.1.1. O per capita de carne se refere ao alimento cru.

7.6.2.1.2. Não se considera como preparação de carne: empanadados industrializados e hambúrguer;

7.6.2.1.3. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e o jantar;

7.6.2.1.4. Deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;

7.6.2.1.5. Opção de ovo (2 unidades) e uma opção de proteína não animal (porção de 200 gramas) para os vegetarianos, servindo cada opção em dias alternados;

7.6.2.1.6. Todas as carnes deverão possuir registro na SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de Origem Animal), ou Registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

7.6.2.2. SALADAS

7.6.2.2.1. Três (03) opções de vegetais do tipo “A” e “B”, sendo 1 cozida e 2 cruas;

7.6.2.2.2. Uma (01) opção de salada de batatas: 1 vez/mês;

7.6.2.2.3. Uma (01) opção de salada de leguminosas como grão-de-bico, feijão-branco ou lentilha: 1 vez/semana;

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



7.6.2.3. GUARNIÇÕES QUENTES

7.6.2.3.1. Arroz Parbolizado e Feijão: diariamente;

7.6.2.3.2. Farofa: diariamente;

7.6.2.3.3. Arroz Integral: 3 vezes/semana;

7.6.2.3.4. Uma (01) opção de vegetais dos tipos “B” ou “C”: 3 vezes/semana;

7.6.2.3.5. Opção de batata frita: no máximo 1 ou 2 vezes/mês (estas deverão ser oferecidas em porções); e opção de batata assada, frequentemente.

7.1.2.3.6. Opção de batata palha: no máximo uma (01) vez/mês;

7.6.2.4. SOBREMESAS

7.6.2.4.1. Uma (01) opção de vegetais do tipo “D” (frutas): Diariamente;

7.6.2.4.2. Uma (01) opção de sobremesa elaborada com leite: 1 vez/semana;

7.6.2.4.3. Uma (01) opção de sobremesa tipo gelatina ou sagu: 1 vez/semana;

7.6.2.4.4. Frequência Mensal: Frutas 20 vezes/mês; Sobremesa elaborada com leite 4 vezes/mês; Sobremesa tipo gelatina ou sagu 4 vezes/mês;

7.6.2.5. BEBIDAS

7.6.2.5.1. Os sucos fornecidos pela Cessionária deverão ser suco do tipo natural de frutas, sem adição de açúcar e/ou adoçantes artificiais, devendo constar diariamente a opção de suco de laranja e de outro sabor como alternativa ao de laranja, de forma que o sabor deste último nunca seja igual ao servido no dia anterior e que sejam aproveitadas as frutas da estação disponíveis na região. Os sucos deverão ser servidos numa quantidade mínima de 300 ml por cliente, sendo que a adição de gelo deverá ocorrer de acordo com a vontade expressa do cliente.

7.6.2.5.2. A Cessionária deverá disponibilizar água potável refrigerada ilimitada e gratuitamente a todos os clientes, cuja qualidade será verificada pela Cedente sempre que esta última julgar conveniente.

7.6.3. A Cessionária deverá fornecer alimentação balanceada e que atenda as necessidades de alunos e/ou demais clientes que possuam restrições a certos alimentos, como exemplo: os que contenham em sua composição glúten ou lactose; além de realizar a adequada identificação de tais alimentos quando estiverem expostos no *buffet*, bem como incluí-los na divulgação do cardápio. A listagem desses clientes em potencial e suas necessidades será fornecida à Cessionária pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas após ter sido efetuado o levantamento dessa clientela em potencial.

7.6.4. COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO CARDÁPIO

7.6.4.1. O cardápio diário do almoço deverá ser composto por:



REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
*Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco Arroz integral Feijão (preto ou vermelho) Farofa	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	Especificadas conforme tabela acima*
		OPÇÃO -Ovo ou; - Proteína não animal	Porcionado (02 unidades ou 200 gramas)	Cada opção deverá ser servida em dias alternados.
	Guarnição	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
		Batata frita (1 ou 2 x por mês)	Porcionado	Mínimo, 150 g
	Saladas	Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa	Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 100 g
Suco	Suco de frutas do tipo natural de frutas, sem adição de açúcar ou adoçantes artificiais.	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 300 ml	

7.6.5. Distribuição das Refeições:

7.6.5.1. As refeições serão distribuídas em sistema self-service (autosserviço) parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres totalmente em inox (facas, garfos e colheres) e bandejas em inox. Sempre que necessário, a Cessionária deverá disponibilizar cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições;



7.6.5.2. A Cessionária deverá disponibilizar temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel;

7.6.5.3. Os gelos adicionados ao suco quando solicitados pelo cliente, deverão ser preparados com água potável.

7.6.5.4. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

7.6.5.5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes reutilizáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário;

7.6.5.6. Caso seja necessária a alteração do cardápio, por motivo devidamente justificado ao(à) Fiscal, tal alteração deverá ser divulgada com, no mínimo, 03 (três) horas de antecedência, em local visível, sendo cópia da alteração enviada à fiscalização;

7.6.5.7. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado à fiscalização da Cedente, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a Cedente em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

7.6.5.8. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio, conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a Fiscalização encaminhará as notificações à Cessionária para as devidas correções. A Cessionária deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas;

7.6.5.9. Caso a Cessionária não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em Contrato;

7.6.5.10. O cardápio semanal, aprovado pela Fiscalização da Cedente, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da Cedente. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do *Campus* para informação aos usuários, na semana em que será servido;

7.6.5.11. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio contratualizado;

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

7.6.5.13. A Cessionária compromete-se a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 — ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações citadas em anexo (Anexo I), entre outras;



7.6.6.14. A Cessionária deverá manter no Restaurante, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo IFC, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

7.6.6.15. Os gêneros e produtos alimentícios a serem utilizados no Restaurante deverão ser de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

7.6.6.16. O controle da qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene de gêneros e de produtos alimentícios utilizados deverá ser executado visando a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes;

7.6.7. Fica proibido o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Quando necessário, deverá ser utilizado amaciantes in natura, por exemplo: bromalina (abacaxi), papaína (mamão). É proibido o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

7.6.8. Colocar em funcionamento no Restaurante, um computador ou um notebook para instalação do SISTEMA INFORMATIZADO DE CONTROLE DE REFEIÇÕES desenvolvido pela Cessionária, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras.

7.6.9. Dos Materiais e Equipamentos Disponibilizados pela Cedente:

7.6.9.1. A Cedente colocará à disposição da Cessionária, para uso exclusivamente nas dependências do Refeitório do IFC — *Campus Araquari*, os equipamentos e materiais descritos abaixo:

7.6.9.2.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Caixa de verdura alta	10
Caixa de verdura baixa	11
Tábua de corte	14
Balde plástico	02
Caixa de carne (alta e baixa)	26
Panelas pequenas	08



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Panelas (médias e grandes)	10
Escorredor de massas	07
Cuba em aço inox (baixa e média)	37
Cuba em aço inox (alta)	10
Pratos em vidro temperado	100
Colher de mesa	49
Garfo de mesa	138
Faca de mesa	144
Faca de corte	05
Concha pequena	18
Concha grande	04
Espátula de silicone	03
Pegador de salada	16
Colher grande	11
Baixelas em inox	18
Peneiras plásticas	03
Garrafa térmica 3 litros	04
Garrafa térmica 5 litros	01
Lixeira plástica 100 litros	10
Saleiro de mesa	08
Balança eletrônica capacidade de 30 quilos.	01
Balança plataforma capacidade de 300 quilos.	01
Balcão para temperos	03
Balcão <i>passthrough</i>	02
Balcão térmico <i>buffet</i> frio 4 cubas	01
Balcão térmico <i>buffet</i> quente 5 cubas	01
Botijão de gás PL45	16



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Cafeteira elétrica	01
Caldeirão a gás	01
Estantes de metal	26
Fogão industrial com 06 queimadores	01
Fogão industrial com 02 queimadores	01
Forno com 3 câmaras e porta basculante	01
Forno turbo elétrico com 1 câmara	02
Freezer horizontal	06
Freezer/geladeira tipo industrial	02
Freezer vertical	01
Fritadeira elétrica	01
Liquidificador	01
Processador de alimentos	01
Pia em aço inox com 02 cubas	03
Pia em aço inox com 01 cuba	03
Tanque em inox com esfregador	01
Mesa em aço inox	11
Mesa com funil para detritos	01
Prateleira em inox	11
Resfriador/Suqueira	02
Shoot para talheres	02
Sistema de exaustão	01
Tela de proteção contra insetos – janela	21
Tela de proteção contra insetos – porta	05
Tela de proteção contra insetos – caixa (janela basculante dos banheiros)	02
Persiana/Cortina	04
Cortina de ar (porta de entrada)	01
Transformadores (para funcionamento	03



DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
dos condicionadores de ar)	
Condicionadores de ar com evaporadora	04
Lixeira em aço inox com rodas 80 litros	04
Carrinhos em inox com 04 rodízios	02
Estrados modulares	05
<i>Pallets</i> plásticos	05

7.6.9.3 No início do Contrato, a Cessionária deverá indicar quais materiais e equipamentos utilizará. Aqueles que não forem utilizados deverão, preferencialmente, ser removidos do espaço disponibilizado. O Fiscal do Contrato da Cedente e um representante da Cessionária realizarão uma avaliação das condições dos equipamentos e materiais quando da Cessão. Durante o período em que os equipamentos estiverem em uso pela Cessionária, esta ficará responsável por realizar todo e qualquer reparo necessário ao seu bom funcionamento, arcando com todas as despesas. Ao término do Contrato, será realizada uma nova avaliação, ficando a Cessionária responsável por repor ou reparar todos os equipamentos e materiais que tenham sido extraviados ou danificados, exceto se verificado desgaste natural destes.

8. CLÁUSULA OITAVA — DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O início da execução do objeto dar-se-á a partir da assinatura do Contrato, do aceite, da retirada do instrumento equivalente ou da ordem de serviços.

8.2. O prazo máximo para o início da prestação dos serviços será de 5 (cinco) dias após a assinatura do Contrato, do aceite, da retirada do instrumento convocatório ou da ordem de serviços.

9. CLÁUSULA NONA — DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;

9.2. Certidão de Registro e/ou inscrição da empresa licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente;

9.3. Comprovação por parte da empresa licitante de que possui em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica



expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e a fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação;

9.4. A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e de eleição devidamente publicada na imprensa, tratando-se de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência profissional;

9.5. A comprovação da Responsabilidade Técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento;

9.6. Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento;

9.7. Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Concorrência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA — DA GESTÃO DO CONTRATO E OS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. Os atores envolvidos na Gestão e Fiscalização Contratual estão elencados abaixo:

10.1.1. O Gestor de Contrato terá a função de coordenador das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao Setor de Contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do Contrato, dentre outros;

10.1.2. O Fiscal Técnico será o responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

10.1.3. O Fiscal Administrativo que fará o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

10.1.4. A Fiscalização pelo Público Usuário que se manifesta a partir da pesquisa de satisfação junto aos usuários receptores dos serviços prestados, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os



procedimentos utilizados pela Cessionária, quanto for o caso, ou outro fator determinante para avaliação dos aspectos qualitativos do objeto, conforme Anexo VI (IMR).

10.1.5. Os contatos serão realizados com a figura do preposto, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados a execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas;

10.1.6. As comunicações serão realizadas via e-mail, carta registrada (AR), ou dependendo da emergencialidade ou necessidade da celeridade da informação, via telefone, sendo que a Cessionária deverá utilizar tratamento adequado as solicitações em todas as formas de comunicação elencadas. Endereço: Rodovia BR 280 – km 27 – Caixa – Cx. Postal 21 – CEP 89.245-000 – Araquari – SC – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*;

10.1.7. A aferição do resultado dos serviços a título de remuneração serão realizados com base no IMR, sendo que somente após a informação dos resultados poderá ser realizada emissão de Nota Fiscal pela Cessionária;

10.1.8. Os indicadores mínimos de qualidade de desempenho para aferição da qualidade esperada da prestação dos serviços estão elencados na Cláusula Décima Oitava.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA — DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS QUE A CESSIONÁRIA DEVERÁ DISPONIBILIZAR

11.1. Guarnecer o Restaurante com os materiais necessários à prestação dos serviços, dispondo para o atendimento, no mínimo, dos seguintes itens:

11.1.1. Pratos de mesa, de vidro temperado;

11.1.2. Pratos de sobremesa, de vidro temperado;

11.1.3. Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox);

11.1.4. Copos reutilizáveis;

11.1.5. Galheteiros;

11.1.6. Recipientes para molhos;

11.1.7. Balança digital;

11.1.8. Balcão de distribuição;

11.1.9. Guardanapos de papel macios e porta-guardanapos;

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA — DA VISTORIA

12.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a empresa licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por



servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, no horário: das 13h30 min às 16h30 min, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (47) 3803-7235, com os servidores Mário ou Claudete, podendo sua realização ser comprovada por:

12.1.1. Atestado de Vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5/2017 ou;

12.1.2. Declaração emitida pela empresa licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo V deste Edital.

12.1.3. 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.

12.1.4. Para a vistoria, o(a) representante da empresa licitante, deverá estar devidamente identificado(a).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA — DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Cessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, **por servidor(a) especialmente designado(a)**, 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;

13.3. Notificar a Cessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

13.4. Pagar à Cessionária o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

13.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

13.6. Fornecer à Cessionária com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a listagem da clientela em potencial que necessite de alimentação balanceada com restrição de certos alimentos, como, por exemplo, glúten e lactose.

13.7. Fornecer à Cessionária mensalmente, ou com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a quantificação e demais informações pertinentes sobre a potencial clientela para o jantar.

13.8. Fornecer à Cessionária inventário das suas instalações e equipamentos, bem como informações sobre seu estado de funcionamento, para que a mesma declare esta condição em termo próprio, conforme discriminação no inventário.

13.9. Ao término do Contrato, providenciar a contagem e verificação do estado de conservação das instalações e equipamentos da Cedente, na presença do(a) preposto(a) da Cessionária, em



até 05 (cinco) dias após o término do Contrato, para verificação de reparos, substituições ou reposições necessárias;

13.10. Requerer e verificar as apólices quanto aos Seguros de Responsabilidade Civil e de Risco Diversos e Danos Físicos antes da data de início da execução dos serviços, formalizando sua aprovação quando constatada a regularidade;

13.11. Requerer e verificar mensalmente o recibo da parcela de Seguro de Responsabilidade Civil e Risco Diversos e Danos Físicos;

13.12. Requerer e verificar os registros de execução do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04 do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução da agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA do Ministério da Saúde;

13.13. Requerer e conferir os comprovantes de realização dos treinamentos especificados no subitem 14.1.85;

13.14. Verificar a boa qualidade dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio, bem como se inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

13.15. Verificar se foi efetuada a substituição dos produtos, quando houver dúvidas quanto à procedência e qualidade aferidas mediante justificativa técnica da Cedente;

13.16. Verificar os registros médicos de que trata o subitem 14.1.94;

13.17. Conferir os comprovantes de origem dos produtos para fins de verificação quanto à alta qualidade da matéria-prima empregada no preparo das refeições;

13.18. Conferir os comprovantes de realização dos serviços de controle integrado de pragas, a serem realizados semestralmente;

13.19. Conferir os comprovantes (semestralmente) dos serviços realizados de manutenção da higiene do reservatório de água e caixa de gordura;

13.20. Verificar se o fornecimento da alimentação pela Cessionária está em consonância com a Portaria nº 07 de 26 de outubro de 2016 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão para promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho dos órgãos e entidades integrantes do Sistema De Pessoal Civil Da Administração Federal – SIPEC.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA — OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

14.1. A Cessionária deve:

14.1.1. Iniciar a execução do serviço em até 05 (cinco) dias corridos a partir da assinatura do Contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior, formalmente justificado.

14.1.2. Declarar em termo próprio, conforme discriminação no inventário, que recebeu as instalações da Cedente em perfeito estado de funcionamento;

14.1.3. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas



e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

14.1.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

14.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Cedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Cessionária, o valor correspondente aos danos sofridos;

14.1.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

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

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

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

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

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

14.1.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

14.1.13. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na Cessionária, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

14.1.14. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

14.1.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

14.1.16. 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;



14.1.17. Fornecer almoço e jantar no sistema “autosserviço” por *buffet* livre com direito às porções mínimas estabelecidas no item 7.6.2 deste Termo de Referência, além de 300 ml de suco natural de frutas e sobremesa;

14.1.18. Manter em local visível, tabela de preços contendo todos os produtos à venda, para efeito de fiscalização pela Cedente e usuários, bem como todas as licenças e alvarás necessários ao negócio, principalmente o da Vigilância Sanitária;

14.1.19. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Cedente, quanto à execução dos serviços objeto do Contrato de Concessão;

14.1.20. Aceitar a fiscalização pela Cedente, sem prejuízo de plena responsabilidade da Cessionária perante o *Campus* ou para com terceiros, de todos os serviços ofertados e contratados, de acordo com o Art. 67 da Lei 8.666/93;

14.1.21. Reparar a suas expensas, no todo ou em parte, a critério da Cedente, todo e qualquer dano causado a bens e/ou imóvel desta Concessão;

14.1.22. Providenciar, em intervalos de três meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional(is) ou empresa(s) qualificada(s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao representante da Administração (fiscal) e, se necessário, devido à infestação em períodos menores;

14.1.23. Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletas pelo Fiscal de Contrato, no Restaurante, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

14.1.24. Efetuar as eventuais despesas originárias com obras e serviços exclusivamente por conta e responsabilidade da Cessionária, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza;

14.1.25. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

14.1.26. Realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.

14.1.27. Providenciar e apresentar à fiscalização do Instituto Federal Catarinense as apólices quanto aos seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços;

14.1.28. Apresentar o recibo da respectiva parcela do seguro, descrito no item 14.1.28, mensalmente ao (à) Fiscal da Cedente;

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



14.1.30. Iniciar, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da notificação da Cedente, a reparação de qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da Cessionária, independentemente da cobertura do seguro;

14.1.31. Gerenciar e controlar todas as atividades e situações ocorridas nos ambientes cedidos à Cessionária, por exemplo: descarte indevido de talheres nas lixeiras;

14.1.32. Colocar em funcionamento, no Restaurante, um computador com *nobreak* ou um notebook para instalação do SISTEMA INFORMATIZADO DE CONTROLE DE REFEIÇÕES desenvolvido pela Cessionária, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras;

14.1.33. Fornecer, diariamente, à Cedente a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral;

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

14.1.35. Responsabilizar-se por todas as compras que efetuar, contratando diretamente com seus fornecedores, não comprando qualquer produto em nome do Instituto Federal Catarinense, o qual está eximido de qualquer responsabilidade perante terceiros.

14.1.36. Disponibilizar, diariamente, na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações e sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A Cessionária só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo após entregar uma fotocópia à Fiscalização da Cedente;

14.1.37. Responsabilizar-se pelas despesas de energia elétrica e despesas com consumo de água nos termos do item 1.5, realizando a restituição por meio do pagamento de GRU, a ser efetuado mensalmente;

14.1.38 Responsabilizar-se pelas despesas com telefone e gás que ficarão a cargo da Cessionária, eximindo o Instituto Federal Catarinense de qualquer ônus;

14.1.38.1 A estrutura atual disponibiliza compartimento específico para instalação de 16 (dezesseis) botijões de gás P45 simultâneo, utilizado no preparo de refeições. Caso a Cessionária julgue a necessidade de alguma adequação para tornar mais eficiente sua utilização, deverá providenciar autorização do responsável pelo setor de engenharia do Campus e arcar com o ônus, assim como, os custos na reposição do gás utilizado.

14.1.38.2 Quanto aos serviços de telefonia, na estrutura disponibilizada, existe um ramal de telefone apenas com a opção para receber ligações. Para realizar ligações telefônicas fica a critério da Cessionária a opção em utilizar telefonia móvel ou solicitar a operadora da região a instalação de linha fixa exclusiva para sua utilização, sem ônus ao Instituto Federal Catarinense.

14.1.39 Recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes for necessário, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser



mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço;

14.1.40. Responsabilizar-se pelo controle integrado de pragas que deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos e morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao IFC. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.

14.1.41. Manter o reservatório de água em perfeito estado físico e devidamente tampado, apresentando perfeito estado de conservação e higiene, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização da Cedente. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura;

14.1.42. Responsabilizar-se inteiramente pela limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da Cessionária, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente;

14.1.43. Responsabilizar-se por todas as etapas do serviço nas dependências da Cessionária;

14.1.44. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do Contrato;

14.1.45. É de responsabilidade da Cessionária realizar as reformas, adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços do Instituto Federal Catarinense e pela fiscalização da Cedente.

14.1.46. Estar e manter-se inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas, em consonância com o que preceitua o Decreto nº 84.444, de 31/01/1980;

14.1.47. Submeter as atividades do Restaurante à responsabilidade técnica de Nutricionista legalmente habilitado(a), para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições;

14.1.48. Submeter os serviços à responsabilidade técnica de Nutricionista legalmente habilitado(a), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação;



14.1.49. Possuir todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades para o funcionamento legal do mesmo, ficando o Instituto Federal Catarinense totalmente isento dessas responsabilidades;

14.1.50. Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;

14.1.51. Restituir, com o término do Contrato, os equipamentos e móveis disponibilizados pela Cedente em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a Cessionária efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até data do encerramento do Contrato, respeitando-se as normas e especificações;

14.1.52. Retirar, em até 05 (cinco) dias após o término do Contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da Cedente;

14.1.53. Entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria em até 10 (dez) dias após o término do Contrato, inclusive com nova pintura nas mesmas cores;

14.1.54. Efetuar eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário SOMENTE após aprovação da Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços (CGIS) da Cessionária, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc.) sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do Contrato e da CGIS;

14.1.55. Manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações administradas pela Cessionária no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, obedecendo aos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo Instituto Federal Catarinense, assim como obrigar-se a efetuar a limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

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

14.1.57. Instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A Cessionária deve instalar e manter no Restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela Cedente. Ao término do Contrato, a Cessionária poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;

14.1.58. Abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Prover, ainda, todas as instalações sanitárias de lixeiras com tampa acionada por pedal;

14.1.59. Abastecer toda pia de higienização de mãos na área de produção com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para a secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;



14.1.60. Permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes do Instituto Federal Catarinense, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Instituto Federal Catarinense e o(a) Responsável Técnico da Cessionária;

14.1.61. Permitir visitas às cozinhas do Restaurante quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes), devendo providenciar-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar necessários;

14.1.62. Servir alimentação de boa qualidade, fresca, confeccionada com material perfeito, obedecendo aos princípios básicos de higiene e limpeza (sujeito à fiscalização do representante do *Campus*);

14.1.63. Fornecer quando solicitado, amostras de alimentos, sucos e água, para que seja verificada a qualidade dos produtos ofertados;

14.1.64. Retirar todos os materiais considerados nocivos e prejudiciais à saúde dos consumidores, quando recomendado pela fiscalização, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

14.1.65. Não comercializar bebidas alcoólicas, refrigerantes, cigarros e gomas de mascar, de nenhum tipo. Atender integralmente a Lei do Estado de Santa Catarina nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001, que dispõe sobre os critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais localizadas no Estado de Santa Catarina.

14.1.66. Fornecer, de acordo com a demanda da Cedente, alimentação que atenda as necessidades de alunos e/ou demais clientes que possuam restrições a certos alimentos, como exemplo os que contenham em sua composição glúten ou lactose, além de realizar a adequada identificação de tais alimentos quando estiverem expostos no *buffet*, bem como incluí-los na divulgação do cardápio.

14.1.67. Garantir o fornecimento de todos os materiais e alimentos relacionados neste Termo de Referência.

14.1.68. Elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do Contrato;

14.1.69. Apresentar à Fiscalização os documentos referidos no subitem 14.1.68, disponibilizando-os ainda para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias, mantendo-os em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

14.1.70. Fornecer carnes a serem utilizadas no cardápio dentro de um padrão, conforme características técnicas apresentadas neste Termo de Referência;

14.1.71. Usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária e viabilizar a fiscalização pelo Instituto Federal Catarinense e demais órgãos fiscalizadores;



14.1.72. Usar maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio;

14.1.73. Manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, e substituir produtos de marcas duvidosas — sempre que necessário — mediante justificativa técnica da Cedente, devendo disponibilizar outro produto em substituição;

14.1.74. Manter os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis dentro do prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade;

14.1.75. Realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do Restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia;

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

14.1.77. Zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos e durante a sua distribuição;

14.1.78. Adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do Instituto Federal Catarinense. Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários para a sua comercialização e com a identificação de validade, sendo que esta deverá estar sempre dentro do prazo;

14.1.79. Atestar semestralmente a potabilidade da água mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras previstas em legislação específica;

14.1.80. Monitorar, durante a execução do serviço, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pelo Instituto Federal Catarinense e autoridades sanitárias;

14.1.81. Coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150 g/150 ml (cento e cinquenta gramas/mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à Cedente;

14.1.82. Afastar imediatamente das atividades, quaisquer dos seus empregados, cuja condição de saúde se apresente insatisfatória;

14.1.83. Uniformizar todos os funcionários, dentro dos padrões do tipo de atividade que executem e proporcionar uniforme diferenciado ao colaborador que realizar a higienização das instalações sanitárias, de maneira que o mesmo não entre mais em contato com a área de manipulação de alimentos;



14.1.84. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo, semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço — os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

14.1.85. Credenciar, por escrito, junto à Cedente, um(a) preposto(a) idôneo(a), com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive supervisão;

14.1.86. Manter o pessoal em atividade no local trajado, obrigatoriamente, com uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da Cedente aos seus horários de trabalho;

14.1.87. Realizar a supervisão de seus funcionários para que cumpram as normas e regulamentos internos da Cedente;

14.1.88. Cumprir que todos os funcionários da Cessionária estejam uniformizados e portem crachá de identificação no qual conste nome e função, além de estarem equipados de acordo com as normas exigidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

14.1.89. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico(a) Nutricionista, inscrito(a) no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da Cedente;

14.1.90. Comunicar imediatamente à Cedente sobre a eventual alteração do(a) titular Responsável Técnico(a) e apresentar a justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada à respectiva documentação do CRN (Conselho Regional de Nutricionistas);

14.1.91. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e especificar todas as categorias com nome, respectivos horários e funções;

14.1.92. Encaminhar à Fiscalização da Cedente, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do Contrato, a relação de todo o pessoal que operará no Restaurante, especificando nome, horários e funções; devendo, ainda, quando houver alteração na lista, informar a Cedente sobre a substituição, encaminhando lista atualizada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do Restaurante, nem a execução dos serviços contratados.

14.1.93. Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentado os resultados à Fiscalização da Cedente. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário à substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Os registros devem estar disponíveis às fiscalizações do Ministério do Trabalho e autoridades sanitárias sempre que solicitados, bem como serem fornecidos à Contrante sempre que solicitados.



14.1.94. Apresentar à fiscalização da Cedente os exames admissionais em até 10 (dez) dias a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

14.1.95. Afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;

14.1.96. Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à Cedente, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

14.1.97. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

14.1.98. Responsabilizar-se por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste Contrato, sendo a Cessionária, em quaisquer circunstâncias, considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;

14.1.99. Não permitir o acesso de pessoas externas ao serviço sem a autorização expressa da Cedente, com acompanhamento por responsável da Cessionária;

14.1.100. Proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros;

14.1.101. Proibir, terminantemente, o ato de fumar dentro das dependências do Restaurante e do *Campus* como um todo.

14.1.102. Responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;

14.1.103. Fornecer gêneros alimentícios e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, retornáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários;

14.1.104. Oferecer alimentação de acordo com as diretrizes instituídas pela Portaria nº 7, de 26 de outubro de 2016 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, para a promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de



trabalho dos órgãos e entidades integrantes do Sistema De Pessoal Civil Da Administração Federal – SIPEC;

14.1.105. Não ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação;

14.1.106. Comunicar à Cedente 90 (noventa) dias antes do término do contrato de Concessão seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei;

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA — DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA — DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA — DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

17.1.1. O representante da Cessionária deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do Contrato.

17.1.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

17.1.3. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO VI, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

17.1.4. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no **Anexo VIII na Instrução Normativa de 05/2017**, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou



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

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

17.1.6. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Cessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

17.1.7. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Cessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.1.8. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Cessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.1.9. A Cessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

17.1.10. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Cessionária de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

17.1.11. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

17.1.12. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.1.13 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente ao documento da Cessionária que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

17.1.14. O representante da Cessionária deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.1.15. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Cessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.2. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:



- 17.2.1.** Conhecer as condições contratuais, prazos de execução, cronogramas, sanções, obrigações das partes, casos de rescisão, aditamento e demais condições avençadas;
- 17.2.2.** Fazer cumprir fielmente as cláusulas contratuais firmadas, de forma que a execução na prestação de serviços atenda plenamente as especificações, prazos, condições da proposta e demais condições estabelecidas no Edital e no Contrato;
- 17.2.3.** Acompanhar e controlar os prazos constantes no Contrato, concernentes à execução dos serviços;
- 17.2.4.** Informar à Gestão de Contratos, com ciência do superior hierárquico, o descumprimento de prazo de realização de serviços ou etapas de serviços, com a finalidade de subsidiar a tomada de decisão da Administração quanto ao adimplemento contratual, inclusive a agilização de penalidades vinculadas às obrigações da Cessionária;
- 17.2.5.** Comunicar, por escrito, à empresa Cessionária a constatação de falhas, estabelecendo prazo para sua solução;
- 17.2.6.** Comunicar, de forma documentada, à Gestão de Contratos, com ciência do superior hierárquico, as pendências não solucionadas, após esgotados recursos e tratativas de sua competência;
- 17.2.7.** O Fiscal da Cedente inspecionará periodicamente todos os procedimentos realizados pela Cessionária, avaliando as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas com relação à legislação vigente, bem como realizará avaliação dos procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipulação dos alimentos realizada pelos funcionários da Cessionária. Também será realizada periodicamente a avaliação da aceitabilidade das preparações oferecidas.
- 17.2.8.** Formalizar instrução à Gestão de Contratos, relatando a execução contratual e sugerindo, caso considere pertinente, alterações nas contratações futuras, na hipótese de não prorrogação do Contrato;
- 17.3.** 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.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA — DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

18.1. A cada três meses, será aplicado pelo Fiscal da Cedente, o checklist Boas Práticas para Serviços de Alimentação da RESOLUÇÃO – RDC Nº 215, de 15 de setembro de 2004 (<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>), sendo que será desejável uma pontuação de adequação de 75 % (setenta e cinco por cento). A vistoria será realizada sem prévio aviso e deverá ser acompanhada integralmente por um responsável da Cessionária. Após a vistoria, o Fiscal da Cedente, em um prazo máximo de 3 (três) dias úteis, entregará o relatório à Cessionária, sendo que a mesma deverá entregar um plano de ação para as não-conformidades encontradas, no



prazo máximo de 10 (dez) dias úteis. Caso não atinja a pontuação de 75% (setenta e cinco por cento), a Cessionária terá um prazo estipulado pela fiscalização para realizar os ajustamentos. Caso não seja atendida a solicitação, será aplicada multa de até 10% (dez por cento) do valor faturado no mês anterior.

18.2. Além da avaliação referida acima, mensalmente, a Cessionária avaliará os serviços que estão sendo oferecidos, conforme quadro abaixo, sendo que a pontuação mínima a ser alcançada pela Cessionária será de 70 (setenta) pontos. Se a Cessionária obtiver pontuação menor que 70 (setenta) pontos, por duas avaliações consecutivas ou três avaliações alternadas, será aplicada multa de até 10% (dez por cento) do valor faturado no mês anterior.

18.2.1. Quadro: Indicadores para avaliação de refeições servidas no Restaurante:

Itens Fiscalizados	O que será observado	Número de Fiscalizações Executadas	Número de vezes que foram considerados em não conformidade	% de Atendimento	Pontuação Máxima	Pontuação Obtida
Higiene e Comportamento						
Higienização do ambiente	- Área de produção e exposição de refeições encontram-se higienizadas, com comprovação em planilhas de controle de higienização não rotineira				10	
Uniforme dos manipuladores	- Manipuladores utilizam uniformes em bom estado de conservação, trocados diariamente. Os uniformes cobrem a totalidade da roupa pessoal, e são de uso exclusivo nas dependências da Cessionária.				10	
Comportamento dos manipuladores	- Os manipuladores encontram-se barbeados. - Possuem unhas curtas e sem esmalte. - Não utilizam adornos. - Não comem, fumam, dentro da área de manipulação de alimentos.				10	



	- Talheres e pratos encontram-se em bom estado de conservação e adequadamente higienizados.					
Utensílios de consumo	- Talheres e pratos encontram-se em bom estado de conservação e adequadamente higienizados.				10	
Qualidade no atendimento						
Colaboradores prestativos	- colaboradores ao serem solicitados pelos clientes são atenciosos e prestativos, buscam resolver os problemas				10	
Agilidade no atendimento	- Colaboradores não negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo.				10	
Equipe solícita	- Equipe atende necessidades da Cessionária de manter os estagiários de áreas afins ao estabelecimento.				10	
Qualidade da Alimentação						
Divulgação do Cardápio	- Cardápio amplamente divulgado aos comensais e informado em sistema informatizado pela Cedente.				10	
Cumprimento do cardápio	- Cardápio divulgado foi efetivamente servido.				10	
Qualidade dos Alimentos	- Os alimentos utilizados para a preparação dos alimentos encontram-se em adequadas condições higiênico-sanitárias, sendo respeitada a temperatura do armazenamento determinada				10	



	por legislação.					
Qualidade das preparações prontas	- As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência satisfatória.				10	

18.2.2. Metodologia de Cálculo:

Procedimentos diários executados:

N.º de fiscalizações executadas = Número total de fiscalizações realizadas.

Não conformidade = Número de vezes em que os itens avaliados foram considerados em não conformidade.

Percentual de atendimento = $1 - (\text{não conformidade} \div \text{nº de fiscalizações executadas})$.

Pontuação obtida = Pontuação máxima x Percentual de atendimento.

18.3. Dos critérios de avaliação da aceitabilidade das refeições pelos usuários:

18.3.1. As avaliações periódicas deverão estar disponíveis aos comensais para a avaliação da aceitabilidade das refeições, sendo desejável a percentagem maior que 50% (cinquenta por cento) de "GOSTEI" e "ADOREI", conforme escala hedônica abaixo:



Figura 1. Escala hedônica mista de aceitabilidade.

18.3.2. Caso não seja atingida a percentagem maior que 50% (cinquenta por cento), conforme item 18.3.1, será aplicada multa à Cessionária de até 10% (dez por cento) do valor faturado no mês anterior.

18.4. Não serão considerados para efeito de aplicação de punição, as ocorrências dos três primeiros meses do Contrato, haja vista seu caráter de adaptação.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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



19.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

19.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

19.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; e

19.1.5. Cometer fraude fiscal.

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

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

19.2.2. Multa de:

19.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

19.2.4. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.2.5. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.2.6. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

19.2.7. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração Cedente a promover a rescisão do contrato;

19.2.8. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.2.9. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

19.2.10. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

19.2.11. 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 Cessionária ressarcir a Cedente pelos prejuízos causados.



19.3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à Cessionária juntamente às de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

19.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

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



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

19.5.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.5.4. Aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

19.5.5. 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 Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Araquari, 13 de abril de 2018.

Juliana de Oliveira Tedesco

Pregoeira — Coordenação de Licitações

Siriane Lunardi

Pregoeira — Coordenação de Licitações

Mônica Oliveira Reis

Técnica em Alimentos e Laticínios

Otávio Patrício Neto

Representante da Direção de Desenvolvimento Educacional

Patrícia Machado Bomfanti de Oliveira

Gestora de Contratos — Coordenação Geral de Administração e Finanças

Karine Nickel Bortoli

Coordenadora — Coordenação de Licitações

Eleutério Jubanski

Diretor — Direção de Administração e Planejamento

Jonas Cunha Espíndola

Ordenador de Despesas

Diretor-Geral do Instituto Federal Catarinense — Campus Araquari



ANEXO II — TERMO DE CONTRATO

MINUTA – TERMO DO CONTRATO nºxx/2018

PROCESSO Nº 23349.000186/2018-07

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº xx/2018 QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE – CAMPUS ARAQUARI E A EMPRESA ----- PARA SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS “TIPO SELF-SERVICE (AUTOSSERVIÇO)” COM CONCESSÃO ONEROSA DE ÁREA FÍSICA E EQUIPAMENTOS DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE — CAMPUS ARAQUARI, NOS TERMOS DO PREGÃO Nº 02/2018.

A UNIÃO, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, ente autárquico, com sede na Rodovia BR 280, Km 27, nº 5.200, Bairro Porto Grande, em Araquari/SC, CEP 89245-000 Fone: (47) 38037200, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 10.635.424/0003-48, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo -----, -----, residente e domiciliado na ----- inscrito no CPF sob nº -----, RG nº ----- e o(a) -----inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ----- sediado(a) na -----doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) -----, -----portador(a) da Carteira de Identidade nº ----- 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.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self-Service (autosserviço)” com



Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3 O espaço físico a ser disponibilizado à futura Cessionária é de 495,61 m² (quatrocentos e noventa e cinco metros e sessenta e um decímetros quadrados) no Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, na Rodovia BR 280, km 27, nº 5200, bairro: Porto Grande, Araquari/SC, assim constituídos por área de refeitório, higienização, sala do nutricionista, circulação, vestiários, despensas, áreas de preparo e cozinha.

1.4 Para a exploração dos serviços, além do valor definido para o uso oneroso (aluguel), a Cessionária arcará com as despesas de energia elétrica consumida na área e com as despesas de consumo de água, conforme medidor individual Instalado.

1.5 As quantidades estimadas no quadro do “item 1” constante na tabela da Cláusula 2, consideram somente os alunos do ensino médio integrado que terão as refeições subsidiadas pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*. Estimamos o público potencial para o ALMOÇO no Restaurante em torno de 1000 (mil) pessoas diariamente, que corresponde a 644 alunos do ensino médio integrado (subsidiados), 200 estudantes dos cursos superiores que funcionam em período integral, 200 servidores do *Campus*, bolsistas e eventuais visitantes; e para o JANTAR no restaurante em torno de 375 (trezentos e setenta e cinco) pessoas diariamente, de modo que 15 corresponde a quantidade de alunos da Moradia Estudantil (subsidiados) e 360 estudantes matriculados nos cursos noturnos, bolsistas e eventuais visitantes. Estes números referem-se apenas à potencial clientela para o almoço e jantar, já que não é possível determinar o número exato de clientes que utilizarão os serviços ofertados pela futura Cessionária. As refeições subsidiadas pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari* serão as efetivamente servidas aos alunos, comprovadas através de meio de controle eletrônico a ser implantado pela Cessionária.

1.6 As quantidades do “item 1” constante na tabela da Cláusula 2, correspondem a: ALMOÇO, 05 dias por semana, com 580 refeições diárias (média) subsidiadas (para os alunos do ensino médio integrado) pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, totalizando 2.900 refeições semanais, 11.600 refeições mensais pelo período de 10 meses, já excluídos os meses de férias; e JANTAR, 05 dias por semana, com 15 refeições diárias subsidiadas (para os alunos remanescentes da Moradia Estudantil) pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, totalizando 75 refeições semanais, 300 refeições mensais pelo período de 10 meses.

1.7 A Cessionária deverá implantar sem ônus ao IFC — *Campus Araquari* o sistema de controle de acesso aos alunos que terão suas refeições subsidiadas (alunos do Ensino Médio Integrado) pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*. Este controle deverá ser automatizado e possibilitar a liberação apenas nos dias que terão aulas no período integral. O IFC — *Campus Araquari* repassará à Cessionária uma planilha



informando os dias em que cada aluno terá direito ao subsídio, cabendo à Cessionária realizar o controle e o registro das refeições subsidiadas servidas por dia.

1.8 O serviço prestado será do tipo continuado, sem mão de obra exclusiva.

1.9 Segundo Acórdão TCU nº 132/2008 – Segunda Câmara – Relator Ministro Aroldo Cedraz, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

1.10 Conforme o inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93 é prevista a possibilidade de prorrogar a duração de contratos cujo objeto seja a execução de serviços contínuos em até sessenta meses.

1.11 Dessa forma, o serviço de fornecimento de refeições do tipo self-service de natureza contínua se deve a imperiosidade da sua prestação ininterrupta em face do desenvolvimento habitual das atividades pedagógicas, sob pena de prejuízo ao interesse público.

1.12 Também conclui-se que, sendo o serviço continuado e bem prestado, pode-se estender o Contrato por mais de 12 meses, criando assim uma otimização econômica para a Administração Pública, pois não gera gastos desnecessários com novos processos licitatórios.

1.13 Objeto da contratação:

Item	Quantidade (Potencial clientela)	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade	VALOR MENSAL (MÁXIMO)
1	116.000 (cento e dezesseis mil).	Refeição do tipo self-service (autosserviço), além do suco de frutas natural e sobremesa, nas porções mínimas estabelecidas no item 7.6.2 deste Termo de Referência, nos termos deste Edital.	Unidade	R\$10,83 (Dez reais e oitenta e três centavos)
VALOR TOTAL ANUAL (MÁXIMO): R\$ 1.256.280,00 (um milhão, duzentos e cinquenta e seis mil e duzentos e oitenta reais.				

1.14 O valor total anual estimado do item é de R\$ R\$ 1.256.280,00 (um milhão, duzentos e cinquenta e seis mil e duzentos e oitenta reais, que foi obtido através de média aritmética simples dos valores das pesquisas de mercado, estando compatíveis com os praticados no mercado e no Âmbito da Administração Pública, conforme comprovado através da Planilha de Custos constante no Processo.



1.15 O valor mensal da Concessão de Uso será de R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos e reais), além dos percentuais definidos no item 1.4 deste Termo de Referência, que poderão ser corrigidos anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE), devendo ser recolhido até o XX dia útil após o vencimento da data de aniversário (mensal) da Concessão.

1.16 Será instalado medidor individual e realizado leitura mensal pelo fiscal de contrato. Com base no valor do kWh serão emitidas GRU para restituição de valores. Não há possibilidade de instalação de medidor individual junto à concessionária em nome do cessionário, pois a edificação do refeitório encontra-se anexo as demais edificações de infraestrutura do Campus, sendo um único ponto de entrada de energia elétrica através de subestação, impossibilitando a instalação do medidor em nome da cessionária.

1.17 Nos meses de janeiro, julho e dezembro, tendo em vista o recesso escolar e o período de gozo de férias por grande parte dos servidores, o valor da Cessão de Uso (aluguel) será reduzido para 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do Contrato, mantendo-se as demais despesas de acordo com o consumo.

1.18 O critério de seleção, preservados os valores definidos para a Concessão de Uso e contribuição de serviços essenciais, será o do Menor Preço Anual Total ofertado para o Item (alimentação).

1.19 As proponentes, além da proposta do valor fixado para a Concessão, deverão apresentar o valor do item, ou seja, da refeição, tipo self-service (autosserviço), com direito às porções mínimas estabelecidas no item 7.6.2 deste Termo de Referência, além do suco de frutas natural e sobremesa, nos Termos deste Edital.

1.20 Será classificada a proposta cujo menor valor total anual tenha sido ofertado para o item, considerando o valor estimado em consulta ao mercado local.

1.21 A proposta deverá conter planilha com a descrição do item, indicando o menor valor ofertado para ele.

1.22 Os valores propostos poderão ser corrigidos anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE).

1.23 O critério adotado para julgamento da empresa vencedora será o de menor valor anual total ofertado para o item, conjugado com o pagamento da Concessão de Uso Onerosa, conforme laudo de avaliação imobiliária e da contribuição para os serviços de água e energia elétrica.

1.24 Todos os documentos que compuseram os valores de formação de preços estão disponíveis no Processo Físico da licitação, cuja vista é franqueada aos interessados no Departamento de Administração e Planejamento do Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, das 07h00 às 19h00.

1.25 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



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 Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3 Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4 Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5 Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6 Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

2.1.7 Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

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.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor mensal estimativo da contratação é de R\$_____ (valor por extenso) e o valor total é de R\$_____. O valor é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

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.

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:



Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

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

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1 O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do *INPC-IBGE*

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

CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1 Será exigida a prestação de garantia pela fornecedora, como condição para a celebração do contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, optando por uma das seguintes modalidades:

7.1.1 Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

7.1.2 Seguro-garantia; ou

7.1.3 Fiança bancária.

7.2 Não será aceita a prestação de garantia que não cubra todos os riscos ou prejuízos eventualmente decorrentes da execução do contrato, tais como a responsabilidade por multas e obrigações trabalhistas, previdenciárias ou sociais.

7.3 No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal, mediante depósito identificado a crédito do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Brusque.

7.4 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de



custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

7.5 A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade durante toda a vigência do contrato, e ainda por mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

7.6 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

7.7 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

7.8 Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela Contratante, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da Contratada, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

7.9 Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da Contratada, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à Contratante.

7.10 Em caso de encerramento da vigência do contrato, ou rescisão contratual, a Contratante reterá a garantia prestada, até que o fiscal verifique o pagamento pela Contratada das verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou a comprovação de que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

7.11 Caso a Contratada não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução contratual, conforme estabelecido na alínea "c" do subitem 1.2 do Anexo VII-B da IN SLTI/MPOG nº 05/2017, observada a legislação que rege a matéria; e autorização expressa a ser concedida pela Contratada no momento da assinatura do contrato.

7.12 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento); (IN 05/2017)

7.13 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993; (5/2017)



CLÁUSULA OITAVA – 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 Referência, anexo do Edital.

8.2 O início da execução do objeto dar-se-á a partir da assinatura do Contrato, do aceite, da retirada do instrumento equivalente ou da ordem de serviços.

8.3 O prazo mínimo para o início da prestação dos serviços será de XXXXXXXXXXXX horas após a assinatura do Contrato, do aceite, da retirada do instrumento convocatório ou da ordem de serviços.

8.4 Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

8.4.1 As refeições poderão ser preparadas tanto nas dependências da Cedente quanto nas dependências da Cessionária. Neste caso, sendo posteriormente transportadas para o espaço destinado ao Restaurante do Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, onde serão mantidas em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidas;

8.4.2 Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, caso a Cessionária opte por esta forma de fornecimento, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos;

8.4.3 Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o(a) Fiscal do Contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do Restaurante ou, em sendo o caso e, quando necessário, às instalações da Cessionária;

8.4.4 Quando do preparo dos alimentos, caso ocorram em instalações próprias da Cessionária ou no espaço do Restaurante, este deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades;

8.4.5 A higiene deve ser primada nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como a manutenção do salão de refeições, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, é indispensável a utilização de produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, bancadas, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;

8.4.6 A limpeza completa da área do Restaurante abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis,



instalações, máquinas e utensílios, sendo de responsabilidade da Cessionária, observando, no mínimo:

8.4.6.1 Limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas de refeição e cozinha, bem como limpeza das mesas, bancadas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

8.4.6.2 Limpeza e manutenção da higienização da área aberta coberta que abriga usuários dos serviços, localizada no entorno da edificação, mediante varrição e/ou lavagem, conforme o grau de sujidades;

8.4.7 É indispensável que o lixo e dejetos sejam acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado na cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para a área externa para a coleta pública;

8.4.8 Em cada mesa deverão ser colocados à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos macios, bem como de molhos e pimentas, além de palitos embalados individualmente;

8.4.9 A Cessionária deverá providenciar, às suas custas, o seguro de Responsabilidade Civil, que deverá cobrir, no mínimo, as despesas com ressarcimentos imediatos, ocasionados por possíveis danos causados a pessoas e a bens patrimoniais, móveis e imóveis do *Campus* e de terceiros. Ao *Campus* não caberá qualquer obrigação decorrente de riscos da espécie;

8.4.10 A Cessionária deverá servir as refeições em pratos de vidro temperado e talheres totalmente em aço inoxidável (ensacados individualmente), e copos descartáveis, devidamente higienizados, e também deverá ter disponíveis pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de restaurante;

8.4.11 As opções do cardápio do Restaurante deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, (trinta) dias;

8.4.12 Os alimentos não consumidos no dia devem ser retirados, não sendo permitido seu reaproveitamento para utilização posterior, assim como não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;

8.4.13 Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer



sem as tampas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento;

8.4.14 Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc., do início até o último minuto do horário previsto, e não apresentarem qualquer dano: tais como amassados, vidros trincados, etc.;

8.4.15 Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Cedente;

8.4.16 A Cessionária deverá manter-se guarnecida de troco para os pagamentos efetuados em dinheiro, além de disponibilizar pagamento por cartão e fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores dos seus produtos. Ao final de cada mês apresentará à Fiscalização todos os demonstrativos dos itens fornecidos;

8.4.17 Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, usando toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras. Não será permitida, em hipótese alguma, a utilização de bermuda e/ou shorts, chinelos, nem cabelos soltos.

8.4.18 Qualquer profissional da Cessionária que tenha contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser dispensado até o devido restabelecimento, devendo a Cessionária evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos;

8.4.19 Não será permitido o funcionamento do restaurante sem a presença de nutricionistas devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição (CRN 2). O quantitativo de profissionais nutricionistas é determinado na Resolução CFN nº 380/2005 – Anexo III, que trata dos parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por área de atuação, sendo que estes profissionais deverão ter experiência prévia em alimentação coletiva.

8.4.20 Os serviços serão executados no Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*, localizado na Rodovia BR.280, km 27, nº 5.200, bairro: Colégio Agrícola, no município de Araquari/SC. O horário de funcionamento do Restaurante será das 06h00 às 22h00, de segunda a sexta-feira.



8.4.21 A Cessionária oferecerá serviços de Restaurante para almoço e jantar, devendo cumprir o horário inicial de 11h00 às 13h00 e das 18h30 às 19h30, de segunda a sexta-feira, podendo a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários ou flexioná-los em período de realização de eventos.

8.5 Observar, na prestação dos serviços, no mínimo, os indicadores básicos:

8.5.1 Para as refeições, no fornecimento de saladas, colocar à disposição para escolha, pelo menos, 3 (três) tipos de vegetais diferentes;

8.5.2 Modelo de opções para o Cardápio do Refeitório

8.5.2.1 PRATOS PROTEICOS — CARNES

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

8.5.2.1.1 O per capita de carne se refere ao alimento cru.

8.5.2.1.2 Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;

8.5.2.1.3 A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e o jantar;

8.5.2.1.4 Deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;

8.5.2.1.5 Opção de ovo (2 unidades) ou uma opção de proteína não animal (porção de 200 g) para os



vegetarianos, sendo que cada opção deverá ser servida em dias alternados.

8.5.2.1.6 Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca de Santa Catarina ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

8.5.2.2 SALADAS

8.5.2.2.1 Três (03) opções de vegetais do tipo “A” e “B”, sendo 1 cozida e 2 cruas;

8.5.2.2.2 Uma (01) opção de salada de batatas: 1 vez/mês;

8.5.2.2.3 Uma (01) opção de salada de leguminosas como grão-de-bico, feijão-branco ou lentilha: 1 vez/semana;

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

8.5.2.3 GUARNIÇÕES QUENTES

8.5.2.3.1 Arroz Parboilizado e Feijão: diariamente;

8.5.2.3.2 Farofa: diariamente;

8.5.2.3.3 Arroz Integral: 3 vezes/semana;

8.5.2.3.4 Uma (01) opção de vegetais dos tipos “B” ou “C”: 3 vezes/semana;



8.5.2.3.5 Opção de batata frita: no máximo 1 ou 2 vezes/mês (esta deverá ser oferecida em porções);

8.5.2.3.6 Opção de batata palha: no máximo 1 ou 1 vez/mês;

8.5.2.4 SOBREMESAS

8.5.2.4.1 Uma (01) opção de vegetais do tipo “D” (frutas):
Diariamente;

8.5.2.4.2 Uma (01) opção de sobremesa elaborada com leite: 1 vez/semana;

8.5.2.4.3 Uma (01) opção de sobremesa tipo gelatina ou sagu: 1 vez/semana;

8.5.2.4.4 Frequência Mensal: Frutas 20 vezes/mês;
Sobremesa elaborada com leite 4 vezes/mês; Sobremesa tipo gelatina ou sagu 4 vezes/mês;

8.5.2.5 BEBIDAS

8.5.2.5.1 Os sucos fornecidos pela Cessionária deverão ser suco do tipo natural de frutas, sem adição de açúcar e/ou adoçantes artificiais, devendo constar diariamente a opção de suco de laranja e de outro sabor como alternativa ao de laranja, de forma que o sabor deste último nunca seja igual ao servido no dia anterior e que sejam aproveitadas as frutas da estação disponíveis na região. Os sucos deverão ser servidos numa quantidade mínima de 300 ml por cliente, sendo que a adição de gelo deverá ocorrer de acordo com a vontade expressa do cliente.

8.5.2.5.2 A Cessionária deverá disponibilizar água potável refrigerada ilimitada e gratuitamente a todos os clientes, cuja qualidade será verificada pela Cedente sempre que esta última julgar conveniente.

8.5.3 A Cessionária deverá fornecer alimentação balanceada e que atenda as necessidades de alunos e/ou demais clientes que possuam restrições a certos alimentos, como exemplo os que contenham em sua composição glúten ou lactose, além de realizar a adequada identificação de tais alimentos quando estiverem expostos no buffet, bem como incluí-los na divulgação do cardápio. A listagem desses clientes em potencial e suas necessidades será fornecida à Cessionária pelo Instituto Federal Catarinense — *Campus Araquari*, com antecedência mínima de 72



(setenta e duas) horas após ter sido efetuado o levantamento dessa clientela em potencial.

8.5.4 COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO CARDÁPIO

8.5.4.1 O cardápio diário do almoço deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
*Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco Arroz integral Feijão (preto ou vermelho) Farofa	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado	Especificadas conforme tabela acima*
		OPÇÃO -Ovo ou; - Proteína não animal	- Porcionado (02 unidades) ou - 200 g	Cada opção deverá ser servida em dias alternados.
	Guarnição	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
		Batata frita (1 ou 2 x por mês)	Porcionado	Mínimo, 150 g
	Saladas	Saladas: 03tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa	Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 100 g
Suco	Suco de frutas do tipo natural de frutas, sem adição de açúcar ou adoçantes artificiais.	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 300 ml	

8.5.5 Distribuição das Refeições:

8.5.5.1 As refeições serão distribuídas em sistema self-service (autosserviço) parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres



totalmente em inox (facas, garfos e colheres) e bandejas em inox. Sempre que necessário, a Cessionária deverá disponibilizar cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições;

8.5.5.2 A Cessionária deverá disponibilizar temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel;

8.5.5.3 Os gelos utilizados no suco, quando solicitados, deverão ser preparados com água potável.

8.5.5.4 A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

8.5.5.5 Os doces deverão ser distribuídos em recipientes reutilizáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário;

8.5.5.6 Caso seja necessária a alteração do cardápio, por motivo devidamente justificado ao(à) Fiscal, tal alteração deverá ser divulgada com, no mínimo, 03 (três) horas de antecedência, em local visível, sendo cópia da alteração enviada à fiscalização;

8.5.5.7 O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado à fiscalização da Cedente, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a Cedente em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

8.5.5.8 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio, conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a Fiscalização encaminhará as notificações à Cessionária para as devidas correções. A Cessionária deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas;

8.5.5.9 Caso a Cessionária não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em Contrato;

8.5.5.10 O cardápio semanal, aprovado pela Fiscalização da Cedente, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da Cedente. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários, na semana em que será servido;



8.5.5.11 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, nos mesmos padrões do cardápio contratualizado;

8.5.5.12 Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços:

8.5.5.12.1 A Cessionária compromete-se a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 — ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações citadas em anexo (Anexo I), entre outras;

8.5.5.12.2 A Cessionária deverá manter no Restaurante, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo IFC, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

8.5.5.12.3 Os gêneros e produtos alimentícios a serem utilizados no Restaurante deverão ser de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

8.5.5.12.4 O controle da qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene de gêneros e de produtos alimentícios utilizados deverá ser executado visando a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes;

8.5.6 Colocar em funcionamento, no Restaurante, um computador com nobreak ou um notebook para instalação do SISTEMA INFORMATIZADO DE CONTROLE DE REFEIÇÕES desenvolvido pela Cessionária, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras;

8.5.7 Fica proibido o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, quando necessário deverá ser utilizado amaciantes in natura [p. ex.: bromalina



(abacaxi), papaína (mamão)]. É proibido o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

8.5.8 No mínimo 30% da conta insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8473/2015, Decreto nº 7775/2012 e Resolução do MDA nº 50/2012.

8.5.9 Não será permitido o funcionamento do restaurante Universitário sem a presença de nutricionistas devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição (CRN 2). O quantitativo de profissionais nutricionistas é determinado na Resolução CFN nº 380/2005 – Anexo III, que trata dos parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por área de atuação, sendo que estes profissionais deverão ter experiência prévia em alimentação coletiva.

CLÁUSULA NONA - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PELA CEDENTE

9.1 A Cedente colocará à disposição da Cessionária, para uso exclusivamente nas dependências do Refeitório do IFC — *Campus Araquari*, os equipamentos e materiais descritos abaixo:

9.1.1

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Caixa de verdura alta	10
Caixa de verdura baixa	11
Tábua de corte	14
Balde plástico	02
Caixa de carne (alta e baixa)	26
Panelas pequenas	08
Panelas (médias e grandes)	10
Escorredor de massas	07
Cuba em aço inox (baixa e média)	37
Cuba em aço inox (alta)	10
Pratos em vidro temperado	100
Colher de mesa	49



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

Garfo de mesa	138
Faca de mesa	144
Faca de corte	05
Concha pequena	18
Concha grande	04
Espátula de silicone	03
Pegador de salada	16
Colher grande	11
Baixelas em inox	18
Peneiras plásticas	03
Garrafa térmica 3 litros	04
Garrafa térmica 5 litros	01
Lixeira plástica 100 litros	10
Saleiro de mesa	08
Balança eletrônica capacidade de 30 quilos.	01
Balança plataforma capacidade de 300 quilos.	01
Balcão para temperos	03
Balcão <i>passthrough</i>	02
Balcão térmico <i>buffet</i> frio 4 cubas	01
Balcão térmico <i>buffet</i> quente 5 cubas	01
Botijão de gás PL45	16
Cafeteira elétrica	01
Caldeirão a gás	01
Estantes de metal	26
Fogão industrial com 06 queimadores	01



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

Fogão industrial com 02 queimadores	01
Forno com 3 câmaras e porta basculante	01
Forno turbo elétrico com 1 câmara	02
Freezer horizontal	06
Freezer/geladeira tipo industrial	02
Freezer vertical	01
Fritadeira elétrica	01
Liquidificador	01
Processador de alimentos	01
Pia em aço inox com 02 cubas	03
Pia em aço inox com 01 cuba	03
Tanque em inox com esfregador	01
Mesa em aço inox	11
Mesa com funil para detritos	01
Prateleira em inox	11
Resfriador/Suqueira	02
Shoot para talheres	02
Sistema de exaustão	01
Tela de proteção contra insetos – janela	21
Tela de proteção contra insetos – porta	05
Tela de proteção contra insetos – caixa (janela basculante dos banheiros)	02
Persiana/Cortina	04
Cortina de ar (porta de entrada)	01
Transformadores (para funcionamento dos condicionadores de ar)	03
Condicionadores de ar com evaporadora	04



Lixeira em aço inox com rodas 80 litros	04
Carrinhos em inox com 04 rodízios	02
Estrados modulares	05
<i>Pallets</i> plásticos	05

9.1.2 No início do Contrato, a Cessionária deverá indicar quais materiais e equipamentos utilizará. Aqueles que não forem utilizados deverão, preferencialmente, ser removidos do espaço disponibilizado. O Fiscal do Contrato da Cedente e um representante da Cessionária realizarão uma avaliação das condições dos equipamentos e materiais quando da cessão. Durante o período em que os equipamentos estiverem em uso pela Cessionária, esta ficará responsável por realizar todo e qualquer reparo necessário ao seu bom funcionamento, arcando com todas as despesas. Ao término do Contrato, será realizada uma nova avaliação, ficando a Cessionária responsável por repor ou reparar todos os equipamentos e materiais que tenham sido extraviados ou danificados, exceto se verificado desgaste natural destes.

CLÁUSULA DÉCIMA - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS QUE A CESSIONÁRIA DEVERÁ DISPONIBILIZAR

10.1 Guarnecer o Restaurante com os materiais necessários à prestação dos serviços, dispondo para o atendimento, no mínimo, dos seguintes itens:

10.1.1 Pratos de mesa, de vidro temperado;

10.1.2 Pratos de sobremesa, de vidro temperado;

10.1.3 Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox);

10.1.4 Copos reutilizáveis;

10.1.5 Galheteiros;

10.1.6 Recipientes para molhos;

10.1.7 Balanças digitais;

10.1.8 Balcão de distribuição;

10.1.9 Guardanapos de papel macios e porta-guardanapos;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

11.1 OBRIGAÇÕES DA CEDENTE



11.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Cessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.1.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, **por servidor(a) especialmente designado(a)**, 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;

11.1.3 Notificar a Cessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

11.1.4 Pagar à Cessionária o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.1.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

11.1.6 Fornecer à Cessionária com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a listagem da clientela em potencial que necessite de alimentação balanceada com restrição de certos alimentos, como, por exemplo, glúten e lactose.

11.1.7 Fornecer à Cessionária mensalmente, ou com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a quantificação e demais informações pertinentes sobre a potencial clientela para o jantar.

11.1.8 Fornecer à Cessionária inventário das suas instalações e equipamentos, bem como informações sobre seu estado de funcionamento, para que a mesma declare esta condição em termo próprio, conforme discriminação no inventário.

11.1.9 Ao término do Contrato, providenciar a contagem e verificação do estado de conservação das instalações e equipamentos da Cedente, na presença do(a) preposto(a) da Cessionária, em até 05 (cinco) dias após o término do Contrato, para verificação de reparos, substituições ou reposições necessárias;

11.1.10 Requerer e verificar as apólices quanto aos Seguros de Responsabilidade Civil e de Risco Diversos e Danos Físicos antes da data de início da execução dos serviços, formalizando sua aprovação quando constatada a regularidade;

11.1.11 Requerer e verificar mensalmente o recibo da parcela de Seguro de Responsabilidade Civil e Risco Diversos e Danos Físicos;

11.1.12 Requerer e verificar os registros de execução do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04 do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução da agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA do Ministério da Saúde;



11.1.13 Requerer e conferir os comprovantes de realização dos treinamentos especificados no subitem 14.1.85;

11.1.14 Verificar a boa qualidade dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio, bem como se inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

11.1.15 Verificar se foi efetuada a substituição dos produtos, quando houver dúvidas quanto à procedência e qualidade aferidas mediante justificativa técnica da Cedente;

11.1.16 Verificar os registros médicos de que trata o subitem 14.1.94;

11.1.17 Conferir os comprovantes de origem dos produtos para fins de verificação quanto à alta qualidade da matéria-prima empregada no preparo das refeições;

11.1.18 Conferir os comprovantes de realização dos serviços de controle integrado de pragas, a serem realizados semestralmente;

11.1.19 Conferir os comprovantes (semestralmente) dos serviços realizados de manutenção da higiene do reservatório de água e caixa de gordura;

11.1.20 Verificar se o fornecimento da alimentação pela Cessionária está em consonância com a Portaria nº 07 de 26 de outubro de 2016 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão para promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

12.1 A Cessionária deve:

12.1.1 Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta dias) corridos a partir da assinatura do Contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior, formalmente justificado.

12.1.2 Declarar em termo próprio, conforme discriminação no inventário, que recebeu as instalações da Cedente em perfeito estado de funcionamento;

12.1.3 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

12.1.4 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

12.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº



8.078, de 1990), ficando a Cedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Cessionária, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.1.6 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

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

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

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

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

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

12.1.12 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.1.13 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.1.14 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.1.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

12.1.16 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.

12.1.17 Fornecer almoço e jantar no sistema “autosserviço” por buffet livre com direito às porções mínimas estabelecidas no item 7.6.2 deste Termo de Referência, além de suco natural de 300 ml e sobremesa;

12.1.18 Manter em local visível, tabela de preços contendo todos os produtos à venda, para efeito de fiscalização pela Cedente e usuários, bem como todas as licenças e alvarás necessários ao negócio, principalmente o da Vigilância Sanitária;

12.1.19 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Cedente, quanto à execução dos serviços objeto do Contrato de Concessão.



12.1.20 Aceitar a fiscalização pela Cedente, sem prejuízo de plena responsabilidade da Cessionária perante o *Campus* ou para com terceiros, de todos os serviços ofertados e contratados, de acordo com o Art. 67 da Lei 8.666/93.

12.1.21 Reparar a suas expensas, no todo ou em parte, a critério da Cedente, todo e qualquer do causado a bens e/ou imóvel desta Concessão;

12.1.22 Providenciar, em intervalos de três meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional(is) ou empresa(s) qualificada(s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao representante da Administração (fiscal) e, se necessário, devido à infestação em períodos menores;

12.1.23 Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletas pelo Fiscal de Contrato, no Restaurante, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

12.1.24 Efetuar as eventuais despesas originárias com obras e serviços exclusivamente por conta e responsabilidade da Cessionária, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza;

12.1.25 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

12.1.26 Realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.

12.1.27 Providenciar e apresentar à fiscalização do Instituto Federal Catarinense as apólices quanto aos seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços;

12.1.28 Apresentar o recibo da respectiva parcela do seguro, descrito no item 14.1.27, mensalmente ao (à) Fiscal da Cedente;

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

12.1.30 Iniciar, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da notificação da Cedente, a reparação de qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da Cessionária, independentemente da cobertura do seguro;

12.1.31 Gerenciar e controlar todas as atividades e situações ocorridas nos ambientes cedidos à Cessionária, por exemplo: descarte indevido de talheres nas lixeiras;

12.1.32 Colocar em funcionamento, no Restaurante, um computador com nobreak ou um notebook para instalação do SISTEMA INFORMATIZADO DE CONTROLE DE REFEIÇÕES desenvolvido pela Cessionária, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras;



12.1.32 Fornecer, diariamente, à Cedente a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral;

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

12.1.35 Responsabilizar-se por todas as compras que efetuar, contratando diretamente com seus fornecedores, não comprando qualquer produto em nome do Instituto Federal Catarinense, o qual está eximido de qualquer responsabilidade perante terceiros.

12.1.36 Disponibilizar, diariamente, na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações e sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A Cessionária só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo após entregar uma fotocópia à Fiscalização da Cedente;

12.1.37 Responsabilizar-se pelas despesas de energia elétrica e despesas com consumo de água nos termos do item 1.4, realizando a restituição por meio do pagamento de GRU, a ser efetuado mensalmente;

12.1.38 Responsabilizar-se pelas despesas com telefone e gás que ficarão a cargo da Cessionária, eximindo o Instituto Federal Catarinense de qualquer ônus;

12.1.38.1 A estrutura atual disponibiliza compartimento específico para instalação de 16 (dezesesseis) botijões de gás P45 simultâneo, utilizado no preparo de refeições. Caso a Cessionária julgue a necessidade de alguma adequação para tornar mais eficiente sua utilização, deverá providenciar autorização do responsável pelo setor de engenharia do Campus e arcar com o ônus, assim como, os custos na reposição do gás utilizado.

12.1.38.2 Quanto aos serviços de telefonia, na estrutura disponibilizada, existe um ramal de telefone apenas com a opção para receber ligações. Para realizar ligações telefônicas fica a critério da Cessionária a opção em utilizar telefonia móvel ou solicitar a operadora da região a instalação de linha fixa exclusiva para sua utilização, sem ônus ao Instituto Federal Catarinense.

12.1.39 Recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes for necessário, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço;

12.1.40 Responsabilizar-se pelo controle integrado de pragas que deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos e morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no



Ministério da Saúde e os comprovantes de realização devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao IFC. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.

12.1.41 Manter o reservatório de água em perfeito estado físico e devidamente tampado, apresentando perfeito estado de conservação e higiene, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização da Cedente. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura;

12.1.42 Responsabilizar-se inteiramente pela limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da Cessionária, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente;

12.1.43 Responsabilizar-se por todas as etapas do serviço nas dependências da Cessionária;

12.1.44 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do Contrato;

12.1.45 É de responsabilidade da Cessionária realizar as reformas, adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços do Instituto Federal Catarinense e pela fiscalização da Cedente.

12.1.46 Estar e manter-se inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas, em consonância com o que preceitua o Decreto nº 84.444, de 31/01/1980;

12.1.47 Submeter as atividades do Restaurante à responsabilidade técnica de Nutricionista legalmente habilitado(a), para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições;

12.1.48 Submeter os serviços à responsabilidade técnica de Nutricionista legalmente habilitado(a), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação;

12.1.49 Possuir todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades para o funcionamento legal do mesmo, ficando o Instituto Federal Catarinense totalmente isento dessas responsabilidades;

12.1.50 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;

12.1.51 Restituir, com o término do Contrato, os equipamentos e móveis disponibilizados pela Cedente em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a Cessionária efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até data do encerramento do Contrato, respeitando-se as normas e especificações;

12.1.52 Retirar, em até 05 (cinco) dias após o término do Contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da Cedente;



12.1.53 Entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria em até 10 (dez) dias após o término do Contrato, inclusive com nova pintura nas mesmas cores;

12.1.54 Efetuar eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário SOMENTE após aprovação da Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços (CGIS) da Cessionária, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc.) sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do Contrato e da CGIS;

12.1.55 Manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações administradas pela Cessionária no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, obedecendo aos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo Instituto Federal Catarinense, assim como obrigar-se a efetuar a limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

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

12.1.57 Instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A Cessionária deve instalar e manter no Restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela Cedente. Ao término do Contrato, a Cessionária poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;

12.1.58 Abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal, tais como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Prover, ainda, todas as instalações sanitárias de lixeiras com tampa acionada por pedal;

12.1.59 Abastecer toda pia de higienização de mãos na área de produção com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para a secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;

12.1.60 Permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes do Instituto Federal Catarinense, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Instituto Federal Catarinense e o(a) Responsável Técnico da Cessionária;

12.1.61 Permitir visitas às cozinhas do Restaurante quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes), devendo providenciá-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar necessários;

12.1.62 Fornecer refeições em embalagens descartáveis de alumínio ou outro material apropriado, com opção de talheres e guardanapos descartáveis (marmítex).



12.1.63 Servir alimentação de boa qualidade, fresca, confeccionada com material perfeito, obedecendo aos princípios básicos de higiene e limpeza (sujeito à fiscalização do representante do *Campus*);

12.1.64 Fornecer quando solicitado, amostras de alimentos, sucos e água, para que seja verificada a qualidade dos produtos ofertados;

12.1.65 Retirar todos os materiais considerados nocivos e prejudiciais à saúde dos consumidores, quando recomendado pela fiscalização, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

12.1.66 Não comercializar bebidas alcoólicas, refrigerantes, cigarros e gomas de mascar, de nenhum tipo. Atender integralmente a Lei do Estado de Santa Catarina nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001, que dispõe sobre os critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais localizadas no Estado de Santa Catarina.

12.1.67 Fornecer, de acordo com a demanda da Cedente, alimentação que atenda as necessidades de alunos e/ou demais clientes que possuam restrições a certos alimentos, como exemplo os que contenham em sua composição glúten ou lactose, além de realizar a adequada identificação de tais alimentos quando estiverem expostos no buffet, bem como incluí-los na divulgação do cardápio.

12.1.68 Garantir o fornecimento de todos os materiais e alimentos relacionados neste Termo de Referência.

12.1.69 Elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do Contrato;

12.1.70 Apresentar à Fiscalização os documentos referidos no subitem 11.2.1.69 disponibilizando-os ainda para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias, mantendo-os em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

12.1.71 Fornecer carnes a serem utilizadas no cardápio dentro de um padrão, conforme características técnicas apresentadas neste Termo de Referência;

12.1.72 Usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária e viabilizar a fiscalização pelo Instituto Federal Catarinense e demais órgãos fiscalizadores;

12.1.73 Usar maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio;

12.1.74 Manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, e substituir produtos de marcas duvidosas — sempre que necessário — mediante justificativa técnica da Cedente, devendo disponibilizar outro produto em substituição;

12.1.75 Manter os gêneros alimentícios não perecíveis, semi-perecíveis e perecíveis estocáveis dentro do prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade;



12.1.76 Realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do Restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia;

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

12.1.78 Zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos e durante a sua distribuição;

12.1.79 Adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do Instituto Federal Catarinense, inclusive todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários para a sua comercialização e com a identificação de validade, sendo que esta deverá estar sempre dentro do prazo;

12.1.80 Atestar semestralmente a potabilidade da água mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras previstas em legislação específica;

12.1.81 Monitorar, durante a execução do serviço, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pelo Instituto Federal Catarinense e autoridades sanitárias;

12.1.82 Coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150 g/150 ml (cento e cinquenta gramas/mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à Cedente;

12.1.83 Afastar imediatamente das atividades, quaisquer dos seus empregados, cuja condição de saúde se apresente insatisfatória;

12.1.84 Uniformizar todos os funcionários, dentro dos padrões do tipo de atividade que executem e proporcionar uniforme diferenciado ao colaborador que realizar a higienização das instalações sanitárias, de maneira que o mesmo não entre mais em contato com a área de manipulação de alimentos;

12.1.85 Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo, semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço — os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

12.1.86 Credenciar, por escrito, junto à Cedente, um(a) preposto(a) idôneo(a), com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive supervisão;



12.1.87 Manter o pessoal em atividade no local trajado, obrigatoriamente, com uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da Cedente aos seus horários de trabalho;

12.1.88 Realizar a supervisão de seus funcionários para que cumpram as normas e regulamentos internos da Cedente;

12.1.89 Cumprir que todos os funcionários da Cessionária estejam uniformizados e portem crachá de identificação no qual conste nome e função, além de estarem equipados de acordo com as normas exigidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

12.1.90 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico(a) Nutricionista, inscrito(a) no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da Cedente;

12.1.91 Comunicar imediatamente à Cedente sobre a eventual alteração do(a) titular Responsável Técnico(a) e apresentar a justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada à respectiva documentação do CRN (Conselho Regional de Nutricionistas);

12.1.92 Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e especificar todas as categorias com nome, respectivos horários e funções;

12.1.93 Encaminhar à Fiscalização da Cedente, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do Contrato, a relação de todo o pessoal que operará no Restaurante, especificando nome, horários e funções; devendo, ainda, quando houver alteração na lista, informar a Cedente sobre a substituição, encaminhando lista atualizada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do Restaurante, nem a execução dos serviços contratados.

12.1.94 Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentado os resultados à Fiscalização da Cedente. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário à substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Os registros devem estar disponíveis às fiscalizações do Ministério do Trabalho e autoridades sanitárias sempre que solicitados, bem como serem fornecidos à Contrante sempre que solicitados.

12.1.95 Apresentar à fiscalização da Cedente os exames admissionais em até 10 (dez) dias a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

12.1.96 Afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;



12.1.97 Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à Cedente, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

12.1.98 Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

12.1.99 Responsabilizar-se por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste Contrato, sendo a Cessionária, em quaisquer circunstâncias, considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;

12.1.100 Não permitir o acesso de pessoas externas ao serviço sem a autorização expressa da Cedente, com acompanhamento por responsável da Cessionária;

12.1.101 Proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros;

12.1.102 Proibir, terminantemente, o ato de fumar dentro das dependências do Restaurante e do *Campus* como um todo.

12.1.103 Responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;

12.1.104 Fornecer gêneros alimentícios e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários;

12.1.105 Oferecer alimentação de acordo com as diretrizes instituídas pela Portaria nº 7, de 26 de outubro de 2016 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, para a promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC;

12.1.106 Não ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação;

12.1.107 Comunicar à Cedente 90 (noventa) dias antes do término do contrato de Concessão seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei;



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1 Os atores envolvidos na gestão e fiscalização contratual estão elencados abaixo:

13.1.1 O gestor do Contrato que terá a função de coordenar das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

13.1.2 O Fiscal Técnico que será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

13.1.3 O Fiscal Administrativo que fará o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

13.1.4 A Fiscalização pelo Público Usuário que se manifesta a partir da pesquisa de satisfação junto aos usuários/recebedores dos serviços prestados, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto, conforme anexo VI (IMR).

13.1.5 Os contatos serão realizados com a figura do preposto, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados a execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas.

13.1.6 As comunicações serão realizadas via e-mail, carta registrada (AR), ou dependendo da urgência ou necessidade da celeridade da informação via telefone, sendo que a contratada deverá o tratamento adequado as solicitações em todas as formas de comunicação elencadas. Endereço: Rodovia BR 280 - km 27 - Cx. Postal 21 - CEP 89245-000 - Araquari - SC - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense - Campus Araquari.

13.1.7 A aferição do resultado dos serviços a título de remuneração serão realizados com base no IMR, sendo que somente após a informação dos resultados poderá ser realizada emissão de Nota Fiscal pela contratada.

13.1.8 Os indicadores mínimos de qualidade de desempenho para aferição da qualidade esperada da prestação dos serviços estão elencados no Anexo II.

13.1.9 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos



recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

13.1.9.1 O representante da Cessionária deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

13.1.9.2 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

13.1.9.3 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

13.1.9.4 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no **Anexo VIII na Instrução Normativa de 05/2017**, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

13.1.9.6 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Cessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

13.1.9.7 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Cessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

13.1.9.8 Em hipótese alguma, será admitido que a própria Cessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

13.1.9.9 A Cessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

13.1.9.10 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando



esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Cessionária de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

13.1.9.11 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

13.1.9.12 O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.1.9.13 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente ao documento da Cessionária que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

13.1.9.14 O representante da Cessionária deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.1.9.15 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Cessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

13.2.1 Conhecer condições contratuais, prazos de execução, cronogramas, sanções, obrigações das partes, casos de rescisão, aditamento e demais condições avençadas;

13.2.2 Fazer cumprir fielmente as cláusulas contratuais firmadas, de forma que a execução na prestação de serviços atenda plenamente as especificações, prazos, condições da proposta e demais condições estabelecidas no edital e no contrato;

13.2.3 Acompanhar e controlar os prazos constantes no contrato, concernentes à execução de serviços.

13.2.4 Informar à gestão de contratos, com ciência do superior hierárquico, o descumprimento de prazo de realização de serviços ou etapas de serviços, com a finalidade de subsidiar a tomada de decisão da Administração quanto ao adimplemento contratual, inclusive a agilização de penalidades vinculadas às obrigações da CONTRATADA;

13.2.5 Comunicar, por escrito, à empresa CONTRATADA a constatação de falhas, estabelecendo prazo para sua solução;



13.2.6 Comunicar, de forma documentada, à gestão de contratos, com ciência do superior hierárquico, as pendências não solucionadas, após esgotados recursos e tratativas de sua competência;

13.2.7 O fiscal da CONTRATANTE inspecionará periodicamente todos os procedimentos realizados pela CONTRATADA, avaliando as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas com relação a legislação vigente, bem como realizará avaliação dos procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipulação dos alimentos realizado pelos funcionários da CONTRATADA. Também será realizada periodicamente a avaliação da aceitabilidade das preparações oferecidas.

13.2.8 Formalizar instrução à gestão de contratos, relatando a execução contratual e sugerindo, caso considere pertinente, alterações nas contratações futuras, na hipótese de não prorrogação do contrato;

13.3 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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

14.1 Nos termos da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a Cessionária deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

14.1.1 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

14.1.2 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;

14.1.3 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

14.1.4 Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;

14.1.5 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

14.1.6 Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, destinando-os às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva para



reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

14.1.7 Respeite as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

14.1.8 Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

14.1.9 Durante a fase de aceitação, a Cessionária deverá apresentar o Termo de Compromisso de Adoção das Práticas de Sustentabilidade Ambiental acima relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

16.1 A cada três meses será aplicado pelo fiscal da CONTRATANTE, o checklist Boas Práticas para Serviços de Alimentação da RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>, sendo que será desejável uma pontuação de adequação de 75%. A vistoria será realizada sem prévio aviso e deverá ser acompanhada integralmente por um responsável da CONTRATADA. Após a vistoria o fiscal da CONTRATANTE em um prazo de no máximo 3 dias úteis entregará o relatório a CONTRATADA, sendo que a mesma deverá entregar um plano de ação para as não-conformidades encontradas, no prazo máximo de 10 dias úteis. Caso não atinja a pontuação de 75%, a CONTRATADA terá um prazo estipulado pela fiscalização para as adequações. Caso não seja atendida a solicitação será aplicada multa de até 10% do valor faturado no mês anterior.

16.2 Além da avaliação acima, mensalmente a CONTRATANTE irá avaliar os serviços que estão sendo oferecidos, conforme quadro abaixo, sendo que a pontuação mínima a ser alcançada pela CONTRATADA será de 70 pontos. Se a CONTRATADA obtiver pontuação menor que 70 pontos, por duas avaliações consecutivas ou três avaliações alternadas será aplicada multa de até 10% do valor faturado no mês anterior.

16.3 Quadro: Indicadores para avaliação de refeições servidas no restaurante

Itens Fiscalizados	O que será observado	Nº de Fiscalizações Executadas	Nº de vezes que foram considerados em não confo	% de Atendimento	Pontuação Máxima	Pontuação Obtida
---------------------------	-----------------------------	---------------------------------------	--	-------------------------	-------------------------	-------------------------



				rmida de			
Higiene e Comportamento							
Higienização do ambiente	Área de produção e exposição de refeições encontram-se higienizadas, com comprovação em planilhas de controle de higienização não rotineira					10	
Uniforme dos manipuladores	Manipuladores utilizam uniformes em bom estado de conservação, trocados diariamente. Os uniformes cobrem a totalidade da roupa pessoal, e são de uso exclusivo nas dependências da empresa.					10	
Comportamento dos manipuladores	Os manipuladores encontram-se barbeados. Possuem unhas curtas e sem esmalte. Não utilizam adornos Não comem, fumam, dentro da área de manipulação de alimentos					10	
Utensílios de consumo	Talheres e pratos encontram-se em bom estado de conservação e adequadamente higienizados.					10	
Qualidade no atendimento							
Colaboradores prestativos	Colaboradores ao serem solicitados pelos clientes são atenciosos e prestativos, buscam resolver os problemas.					10	
Agilidade no atendimento	Colaboradores não negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo					10	
Equipe solícita	Equipe atende as necessidades da CONTRATADA de manter a supervisão de estagiários de					10	



áreas afins ao estabelecimento						
Qualidade da alimentação						
Divulgação do cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos comensais e informado em sistema informatizado pela CONTRATANTE.				10	
Cumprimento do cardápio	Cardápio divulgado foi efetivamente servido				10	
Qualidade dos alimentos	Os alimentos utilizados para a preparação dos alimentos encontram-se em adequada condições higiênico-sanitárias, sendo respeitada a temperatura de armazenamento determinada por legislação.				10	
Qualidade das preparações prontas	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência satisfatória.				10	

16.4 Metodologia de cálculo:

16.4.1 Procedimentos diários executados:

$N.^{\circ}$ de fiscalizações executadas = Numero total de fiscalizações realizadas.

Não conformidade = $N.^{\circ}$ de vezes em que os itens avaliados foram considerados em não conformidade.

Percentual de atendimento = $1 - (\text{não conformidade} \div n.^{\circ} \text{ de fiscalizações executadas})$.

Pontuação obtida = Pontuação máxima x percentual de atendimento.

16.5 Dos critérios de avaliação da aceitabilidade das refeições pelos usuários:

16.5.1 As avaliações periódicas deverão estar disponíveis aos comensais para a avaliação da aceitabilidade das refeições, sendo desejável a percentagem maior que 50% de GOSTEI e ADOREI, conforme escala hedônica abaixo:



Figura 1. Escala hedônica mista de aceitabilidade.

16.5.2 Caso não seja atingida a percentagem maior que 50%, conforme item 18.3.1, será aplicada multa à CONTRATADA de até 10% do valor faturado no mês anterior.

16.3 Não serão considerados para efeito de aplicação de punição, as ocorrências dos três primeiros meses do contrato, haja vista seu caráter de adaptação.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

17.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

17.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.1.4 comportar-se de modo inidôneo; e

17.1.5 cometer fraude fiscal.

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

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

17.2.2 Multa de:

17.2.2.1 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da



obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

17.2.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

17.2.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

17.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

17.2.2.5 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração Cedente a promover a rescisão do contrato;

17.2.2.6 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

17.2.3 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.

17.2.4 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

17.2.5 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 Cessionária ressarcir a Cedente pelos prejuízos causados.

17.2.6 As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.3, 17.2.4 e 17.2.5 poderão ser aplicadas à Cessionária juntamente às de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

17.3 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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



GRAU	CORRESPONDÊNCIA
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

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

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

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



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

17.4.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.4.4 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.

17.4.5 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 Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17.5 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – RESCISÃO

18.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

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

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

18.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

18.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.4.3 Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – VEDAÇÕES

19.1 É vedado à CONTRATADA:

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

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



CLÁUSULA VIGÉSIMA – ALTERAÇÕES

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – FORO

23.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de - Justiça Federal.

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

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

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

ANEXO III — MODELO DE PROPOSTA

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO — PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2018

PROCESSO Nº N.º23349.000186/2018-07

[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

Razão Social: _____

CNPJ _____

Endereço _____

Fone/Fax _____ e-mail _____

Banco, a Agência e número da Conta-Corrente: _____

ITEM	QTDE	UN	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO (mensal)	PREÇO TOTAL (anual)
TOTAL:					

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

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

DATA: ____ / ____ /2018

ASSINATURA/ CARIMBO EMPRESA



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

ANEXO IV — MODELO DE DECLARAÇÃO

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA — PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2018

PROCESSO Nº 23349.000186/2018-07

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor Total do Contrato*

Valor total dos Contratos: R\$ _____

Local e Data:

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

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

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



ANEXO V — MODELO DE TERMO DE VISTORIA/ NÃO VISTORIA

OPÇÃO 01 — DECLARAÇÃO DE VISTORIA — PREGÃO 02/2018 — Nº 23349.000186/2018-07

Declaro, para fins de fornecimento de refeições que estabelece a **Contratação de Empresa Especializada no Ramo de Serviços de Alimentação Coletiva, com Concessão Onerosa de Uso de Espaço Físico e Equipamentos**, existentes no Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*, que o(a) Sr.(a) _____ (nome do(a) responsável técnico(a) da empresa), identidade nº _____/____ (UF), CRN nº _____/____(UF), Responsável Técnico(a) da Empresa _____, CNPJ nº _____, efetuou vistoria técnica nas instalações do *Campus Araquari* do Instituto Federal Catarinense, na presente data, tomando conhecimento de todas as características do local e das condições em que serão executados os serviços, não sendo admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores de desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

_____(cidade)/_____(dia)_____de(mês)_____de_____2017.

(Nome do Responsável Técnico da Empresa)

(Nome da Empresa)

(Endereço da Empresa)

(Telefone para Contato)

OPÇÃO 02 — DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CARACTERÍSTICAS E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO – PREGÃO 02/2018 — Nº 23349.000186/2018-07

A Empresa _____, sob o CNPJ nº _____ declara para fins de fornecimento de refeições que estabelece a **Contratação de Empresa Especializada no Ramo de Serviços de Alimentação Coletiva, com Concessão Onerosa de Uso de Espaço Físico e Equipamentos** existentes no Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*, que possui ciência de todas as características do local e das condições em que serão executados os serviços.

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

_____(cidade)/_____(dia)_____de(mês)_____de_____2017.

(Nome do Responsável Técnico da Empresa)

(Nome da Empresa)

(Endereço da Empresa)

(Telefone para Contato)



ANEXO VI — MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO

ANEXO V-B — IN 05/2017 — MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR) PREGÃO 02/2018 — Nº 23349.000186/2018-07

(Avaliação da Qualidade dos Serviços)

MODELO

Indicador	
Nº + Título do indicador que será utilizado	
Item	Descrição
Finalidade	
Meta a Cumprir	
Instrumento de Medição	
Forma de Acompanhamento	
Periodicidade	
Mecanismo de Cálculo	
Início de Vigência	
Faixas de Ajuste no Pagamento	
Sanções	
Observações	
Exemplo de Indicador	
Nº 01 Prazo de Atendimento de Demanda (OS).	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir um atendimento célere às demandas do órgão.
Meta a Cumprir	24 horas
Instrumento de Medição	Sistema informatizado se solicitação de serviços – Ordem de Serviço (OS) eletrônica.



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

Forma de Acompanhamento	Pelo Sistema
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Cada OS será verificada e valorada individualmente. N° de horas no atendimento/24 h = X
Início de Vigência	Data da Assinatura do Contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1 - 100% do valor da OS De 1 a 1,5 – 90% do valor da OS De 1,5 a 2-80
Sanções	20% das OS acima de 2 – multa de XX 30% das OS acima de 2 – multa de XX + rescisão contratual
Observações	