



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA N° 1/2014**  
**PROCESSO N° 23476.017899/2014-12**

A Presidente da Comissão Permanente de Licitação torna público, para conhecimento dos interessados, que às **09 horas do dia 26/02/2015**, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, com sede e administração na Rua Barão do Rio Branco, 377, 2º Piso, Sala 202, Centro, CEP: 89.240-000, em São Francisco do Sul, Estado de Santa Catarina, inscrita no CNPJ sob nº 10.635.424/0007-71, estará reunido com demais membros para recebimento dos envelopes do objeto do presente Edital, na modalidade de **Concorrência Pública**, do tipo **“MENOR PREÇO”**, que se regerá pelas disposições da Lei n.º 8.666 de 21/06/93 e alterações posteriores, pelo Decreto n.º 4.485, de 25/11/2002, pela Lei nº 6.120/74 e alterações posteriores, pela Lei nº 9.636 de 15/05/1998, regulamentada pelo Decreto nº 3.725 de 10/01/2001, Lei nº 11.481 de 31/05/2007, pelo Decreto Lei nº 9.760 de 05/09/1946, e demais legislações e normas aplicáveis e, ainda, o estabelecido no Edital e seus Anexos:

## **1. DO OBJETO**

**1.1** O presente Edital tem por objeto a **Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense, Câmpus São Francisco do Sul, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete**, situado na Rod. Duque de Caxias, S/Nº, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul/SC, visando o atendimento aos estudantes e servidores do Instituto Federal Catarinense e o público em geral, conforme especificações contidas no **Termo de Referência – Anexo I**, parte integrante deste Edital.

**1.2** O valor mensal definido, conforme avaliação pela Caixa Econômica Federal, para o uso do espaço físico do restaurante e lanchonete do Câmpus São Francisco do Sul será de **R\$ 1.800,00 (Um mil e oitocentos reais)** mensais, podendo ser reajustado anualmente.

**1.2.1** A concessão de uso, apenas confere à concessionária o direito pessoal e intransferível.

**1.3** O prazo para início das atividades é de 15 (quinze) dias, contados da data da assinatura do contrato.

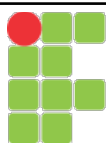
**1.3.1** O prazo estabelecido no item **1.3**, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela Direção Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

## **2. DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS E DA ABERTURA**

**2.1** Cada licitante deverá entregar os dois envelopes, a que se refere **o item 5** deste Edital contendo, respectivamente, os documentos de habilitação e proposta de preço, na data, local e horário abaixo determinados, sendo vedada qualquer outra forma de apresentação:

**DATA DE ABERTURA: 26/02/2015**

**HORÁRIO: 09h HORÁRIO DE BRASÍLIA**



**INSTITUTO FEDERAL**  
**CATARINENSE**  
Câmpus São Francisco do Sul

Rua Barão do Rio Branco, 377 – 2º andar – Centro  
São Francisco do Sul/SC – CEP 89240-000  
(47)3233-4000 / www.saofrancisco.ifc.edu.br



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**LOCAL:** IFC - CÂMPUS – São Francisco do Sul, sito a Rua Barão do Rio Branco, 377, 2º Piso Centro CEP 89.240-000, em São Francisco do Sul/SC.

**2.2** Se no dia supra mencionado não houver expediente, fica a abertura automaticamente adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantendo-se a mesma hora e local, salvo comunicações em contrário.

### **3. DA PARTICIPAÇÃO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**3.1** Poderão participar da presente licitação quaisquer interessados devidamente cadastrados e habilitados no SICAF até a data do recebimento das propostas, ou que atenderem a todas as condições de habilitação exigidas no Art. 28 a 31 da Lei n.º 8.666/93.

**3.1.1** Poderão participar desta concorrência as empresas que atenderem as exigências descritas no item **3.1**, cujo objetivo social seja pertinente ao pleito licitado.

**3.1.2** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.

**3.2** É permitida a comprovação da habilitação jurídica, da regularidade fiscal e da qualificação econômico financeira de que trata o **item 6** deste Edital por meio de cadastramento e habilitação no SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores), nos termos do Decreto n.º 3.722, de 09/01/2001, do Decreto n.º 4.485, de 25/11/2002.

**3.3** O cadastramento e a habilitação no SICAF poderão ser realizados pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos/entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que integram o Sistema de Serviços Gerais SISG.

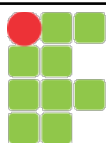
**3.3.1** No caso de a licitante optar em utilizar o SICAF para comprovar a habilitação jurídica, a regularidade fiscal e a qualificação econômico financeira, na forma e condições estabelecidas neste Edital, fica esclarecido que será assegurado ao já cadastrado o direito de apresentar, dentro do envelope “Documentos de Habilitação”, documentos para substituir aqueles eventualmente vencidos ou desatualizados, constantes da declaração impressa do SICAF.

**3.4** Não poderão participar da presente licitação as interessadas que estejam em processo falimentar, recuperação judicial ou extrajudicial, estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como, licitantes constituídas na forma de empresas em consórcio.

**3.5** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão 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:

3.5.1. SICAF;

3.5.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

3.5.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**3.6** 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, ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

**3.8** Não poderão participar ainda, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço:

- a) O autor do Termo de Referência, pessoa física ou jurídica;
- b) A empresa que se apresentar na licitação como subcontratada de outra empresa;
- c) O servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

**3.9** Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666/93, protocolizando o pedido em até cinco dias úteis anteriores à data fixada para abertura dos envelopes de habilitação, devendo o Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, julgar e responder a impugnação em até três dias úteis.

**3.10** Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital, a licitante que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação, do suposto vício, não poderá ser aproveitada a título de recurso.

**3.11** A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório.

#### **4. DO CREDENCIAMENTO**

**4.1** Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

- a) Documento oficial de identidade;
- b) Documento que comprove a capacidade de representação, no caso do representante ser sócio-gerente ou diretor da licitante;
- c) Procuração pública ou particular (neste caso, acompanhada da cópia do ato de investidura do outorgante no qual conste, expressamente, ter poderes para a devida outorga), nomeando representante.

**4.2** Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por sua representada.

**4.3** Quando da entrega dos envelopes de “Documentos de Habilitação” e “Proposta de Preços”, o representante da licitante deverá apresentar à Comissão o seu credenciamento.

**4.4** A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de manifestar-se e responder por ela no andamento do processo



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

licitatório e implicará na aceitação das decisões da Comissão Permanente de Licitação, embora não seja negado àquela o direito de participar da licitação e sanear a ocorrência nas fases subsequentes.

**4.5** O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

**4.6** Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

## **5. DOS ENVELOPES**

**5.1** Os envelopes “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**” e “**PROPOSTA DE PREÇOS**”, deverão ser entregues à Comissão Permanente de Licitação no dia, hora e local designados neste Edital, fechados por cola ou lacre, com as seguintes indicações externas, de forma visível e perfeitamente identificável:

**5.1.1** Envelope contendo os documentos de habilitação:

**ENVELOPE N.º 1 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)**

**CONCORRÊNCIA N.º 1/2014**

EMPRESA :.....

CNPJ :.....

DIA E HORA DA ABERTURA:                    às                    horas

**5.1.2** Envelope contendo as propostas:

**ENVELOPE N.º 2 (PROPOSTA DE PREÇO)**

**CONCORRÊNCIA N.º 1/2014**

EMPRESA :.....

CNPJ :.....

DIA E HORA DA ABERTURA:                    às                    horas

## **6. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**

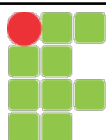
**6.1** O envelope n° 01, relativo aos “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**”, deverá conter os documentos relacionados a seguir, bem como aqueles solicitados nos subitens **6.2**, **6.3** e **6.4** exceto para as Licitantes já cadastradas no SICAF, que poderão acondicionar no envelope n° 01, apenas os documentos solicitados a partir do subitem **6.5** deste edital:

### **6.2 Relativos à habilitação jurídica:**

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

**6.2.2** No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto social ou contrato social em vigor, devidamente inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**6.2.3** 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;





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**6.2.4** 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, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC

**6.2.5** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**6.3 Relativos a regularidade fiscal:**

**6.3.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

**6.3.2** A prova de inscrição no CNPJ será feita pela apresentação do “Comprovante de Inscrição e Situação Cadastral”, obtido na página da Secretaria da Receita Federal – SRF na Internet, no endereço <http://www.receita.fazenda.gov.br>, no serviço de “Emissão de Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral”, em cumprimento ao disposto no artigo 19 da Instrução Normativa SRF nº 200, de 13/09/2002, publicada na Seção 1 do DOU de 01/10/2002.

**6.3.3** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

**6.3.4** Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais emitida pela Secretaria da Receita Federal – SRF em conjunto com a Negativa Quanto à Dívida Ativa da União (PGFN);

**6.3.5** Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos relativos a contribuições administradas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS);

**6.3.6** Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

**6.3.7** Prova de regularidade com Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante.

**6.3.8** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante apresentação de certidão 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.

**6.4 Relativos à regularidade econômico-financeira:**

**6.4.1** Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão;

**6.4.2** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**6.4.3** A boa situação financeira do licitante será avaliada, nos termos do art. 31, § 5º da Lei 8.666/93, pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

**6.4.4** A licitante que apresentar em seu Balanço, resultado igual ou menor que 1 (um) em qualquer índice acima, fica obrigada a comprovar, na data de apresentação da documentação, capital ou patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

## **6.5 Relativos à Documentação complementar:**

**6.5.1 Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação** no presente certame licitatório, (na forma do § 2. Artigo 32 da Lei 8.666/93, anexo IX do decreto 1094 de 23 de Março de 1994 - SICAF), conforme modelo constante do Anexo VII deste Edital.

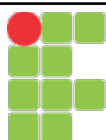
**6.5.2 Declaração**, assinada por quem de direito, **que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre** ou menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, (*nos termos do inciso XXXIII, 7º, CF e Lei 9854, observado o Decreto nº 4.358 de 05/09/2002*), conforme modelo constante do Anexo VI deste Edital

**6.5.3 Declaração de elaboração independente da proposta**, conforme modelo constante do Anexo VIII deste Edital;

**6.5.4 Atestado de Visita Técnica**, fornecida pelo Diretor de Administração e Planejamento e/ou Coordenador Geral de Administração de Finanças ou Coordenador de Infraestrutura do quadro de funções do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus de São Francisco do Sul/SC, **obtida até às 16 horas do penúltimo dia útil anterior a abertura da licitação**, que comprove que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto deste Edital (*nos termos do inciso III, Art 30, Lei 8666/93*), conforme modelo constante do Anexo III deste Edital;

**6.5.4.1** A visita deverá ser agendada com antecedência no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul/SC, fone (47) 3233 4010, no horário das 08:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas.

**6.5.4.2** Ao comparecer ao local para agendar a visita, o profissional indicado deverá apresentar documento oficial de identidade e entregar carta de apresentação da empresa;







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**6.5.4.3 O local da visita será o seguinte:** Rod. Duque de Caxias, S/Nº , Bairro Iperoba, CEP 89.240-000, cidade de São Francisco do Sul, Estado de Santa Catarina.

**6.5.5** As microempresas e empresas de pequeno porte, que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar 123/2006, e no Decreto nº 6.204, de 2007, deverão apresentar a respectiva declaração no Envelope 1.

**6.5.6** O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadre em qualquer das vedações do artigo 3º § 4º da Lei Complementar 123/2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma, não deverá apresentar a respectiva declaração.

**6.5.7** Os licitantes acima identificados que apresentarem a referida declaração não usufruirão do tratamento diferenciado estabelecido na Lei Complementar 123/2006 e no Decreto nº 6.204/2007.

**6.5.8** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, nos termos dos Art. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e § 1º do Art. 4º do Decreto nº 6.204 de 05/09/2007.

**6.5.9** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e Empresas de Pequeno porte, somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, nos termos do art. 4º do Decreto nº 6.204/2007 e nos termos dos art. 42 e 43 da Lei 123 de 14/12/2006.

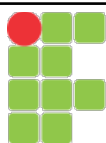
**6.5.10** Como condição para a aplicação do tratamento diferenciado, a Comissão poderá consultar o Portal Transparência do Governo Federal ([www.portaltransparencia.gov.br](http://www.portaltransparencia.gov.br)), “seção Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pela ME/EPP/COOP, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscientos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar 123 de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

**6.5.10.1** Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, § 9º-A e § 12, da Lei complementar n.º 123 de 2006.

**6.5.10.2** Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, a Comissão indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor da licitante, conforme artigo 3º § 9º, -A10, e 12 da Lei complementar nº 123, de 2006, sem prejuízo das penalidades incidentes.

**6.5.11** O licitante que já estiver cadastrado no SICAF, até o terceiro dia útil anterior a data de abertura da sessão pública, poderá optar por comprovar sua habilitação por meio do referido cadastro, no que couber.

**6.5.12** Nesta hipótese, licitante deverá apresentar, no envelope relativo a documentação de habilitação, declaração expressa de que está cadastrado ou habilitado no SICAF, em situação





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

regular, condição esta que será confirmada por meio de consulta “online” ao referido cadastro, quando da abertura dos envelopes.

**6.5.13** Procedida a consulta, será impressa declaração demonstrativa da situação do licitante, que deverá ser assinada pelos membros da comissão e por todos os representantes dos licitantes presentes, e juntada aos autos do processo licitatório.

**6.5.14** Confirmada a regularidade do cadastro ou habilitação junto ao SICAF, o licitante ficará dispensado, conforme o caso de apresentar os documentos abrangidos pelo referido cadastro.

**6.5.15** O licitante obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação;

**6.5.16** Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.

**6.5.17** Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópia em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração das propostas de preços.

**6.5.18** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos exigidos neste edital e seus anexo.

**6.5.19** Os documentos de habilitação deverão ser apresentados, em 01 (uma) via, **em envelope devidamente fechado**, na Coordenação de Licitações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, com sede na Rua Barão do Rio Branco, 377, 2º Piso, Centro, São Francisco do Sul/SC, até o horário previsto neste edital;

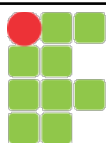
**6.5.20** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**6.5.20.1** SICAF;

**6.5.20.2** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

**6.5.20.3** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**6.5.21** 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 1.992, 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.







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

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

**6.5.23** Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório ou publicação em Órgão de Imprensa Oficial, ou por cópias não autenticadas, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pela Comissão Permanente de Licitação.

**6.5.24** Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fax símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos ou gráficos apenas como forma de ilustração da proposta.

**6.5.25** Não será aceito protocolo de entrega em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

**6.5.26** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital ou com irregularidades, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior.

**6.5.27** Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão estar:

- a)** Em nome da licitante com o número do CNPJ e endereço respectivo;
- b)** Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c)** Se a licitante for a matriz e a prestadora de serviços for a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente;
- d)** Datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias até a data de abertura da licitação, quando não tiver prazo estabelecido pelo órgão competente expedidor;
- e)** Não se enquadram na validade prevista acima, os documentos cuja validade seja indeterminada (exemplo: Certidões de capacidade técnica).

**6.5.28** À administração reserva-se o direito de proceder a diligências junto aos órgãos emitentes das certidões e atestados, bem como solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados, que serão saneados pela Comissão Permanente de Licitação, através de informações ou diligenciamentos requeridos, quaisquer erros evidenciados como meramente formais tais como falta de data, rubricas, autenticação, CNPJ, endereço, observadas as demais disposições do edital.

## **6.6 Quanto à qualificação técnica**

**6.6.1** 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;

**6.6.2** Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**6.6.3** Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, 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 fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;

**6.6.4** 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 ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando 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 do profissional.

**6.6.5** 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;

**6.7** 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 deste Pregão.

## **7. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**7.1** O envelope “**Proposta de Preço**” deverá conter a proposta, elaborada com base no Termo de Referência e seus anexos e deverá atender aos seguintes requisitos:

- a)** A proposta deverá ser digitada, rubricada em todas as folhas, e assinada na última pelo titular ou representante legal, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, especificando o objeto de forma clara e inequívoca;
- b)** Conter número da Concorrência, razão Social, CNPJ, nome, telefone, endereço e data de validade da proposta.
- c)** Valor da proposta de preços, expresso em numerário e por extenso.

**7.2** A proposta deverá ser apresentada em 1 (uma) via, redigida em língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datilografada ou digitada em papel timbrado da licitante, rubricadas e a última assinada pelo representante legal da Empresa, com a sua identificação, devendo ainda, constar o carimbo do CNPJ.

**7.3** Da proposta deverá constar obrigatoriamente:

- a)** Preço do objeto, em moeda corrente nacional, incluindo todas as despesas, impostos, taxas encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a execução dos serviços;
- b)** Indicar a razão social da licitante, número do CNPJ, endereço completos;
- c)** Conter informações do **Banco**, a **Agência**, a **Cidade** praça de pagamento e o **número da Conta Corrente**, para a emissão da Ordem Bancária de pagamento do objeto.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**d)** Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias da data marcada para recebimento da documentação e proposta;

**7.4** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições estabelecidas neste Edital;

**7.5** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes;

**7.6** Ocorrendo discordância entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos.

**7.7** Todos os valores numéricos deverão ser calculados com duas casas decimais, desprezando-se a fração remanescente, sem arredondamento.

## **8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**8.1** O critério de julgamento, para a escolha de proposta vencedora neste procedimento licitatório, será o de **MENOR PREÇO TOTAL** para as refeições, item nº 01 do Termo de Referência.

**8.1.1** Na proposta de preços, a licitante deverá incluir o valor fixado pela concessão, segundo a avaliação realizada pela Caixa Econômica Federal, indicada no subitem 1.2 do edital, esta no valor de R\$ 1.800,00 (mil e oitocentos reais).

**8.1.2** No caso de empate entre as duas ou mais propostas, a classificação se fará, por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 45, da Lei 8.666/93, vedado qualquer outro tipo de procedimento.

**8.2** A Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar às licitantes a composição dos preços, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários para melhor análise das propostas e salvaguarda dos interesses da Administração.

**8.3** Serão desclassificadas as propostas:

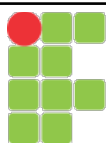
**a)** Que não atenderem aos termos deste Edital e seus anexos.

**b)** Com valor superior ao orçamento pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul para as refeições.

**8.4** Quando todos os licitantes forem inabilitados, ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão poderá fixar aos licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação, ou de outras propostas, escoimadas do vício que lhe deu causa.

**8.5** As propostas serão classificadas em ordem decrescente, adjudicando-se o objeto deste Edital à primeira classificada.

**8.6** A Comissão Permanente de Licitação encaminhará à administração superior, para homologação de seu parecer o processo da licitação, composto de: aviso, edital, atas, pareceres técnicos e jurídicos, proposta vencedora e quadro comparativo das propostas e demais documentos pertinentes.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**8.7** Compete à Direção Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul a homologação e a adjudicação do procedimento licitatório, sendo-lhe ainda facultado a anulação ou revogação da licitação, desde que devidamente justificado, sem que caiba a qualquer dos interessados o direito a qualquer reembolso ou indenização.

**8.8** As comunicações e decisões que forem adotadas serão aplicadas no Diário Oficial da União, bem como no endereço eletrônico [www.saofrancisco.ifc.edu.br](http://www.saofrancisco.ifc.edu.br).

## **9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**9.1** Às Licitantes é facultado o direito de recorrer das decisões da Comissão Permanente de Licitação, dirigindo o recurso ao Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, no prazo de (05) cinco dias úteis, contados da intimação do Ato ou da Lavratura da Ata.

**9.2** Excluída a hipótese de recurso que envolva habilitação ou inabilitação, bem como o julgamento da Proposta da licitante, os demais serão recebidos sem efeito suspensivo, ressalvada a faculdade do Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul em conferi-lo, presentes as razões de interesse público.

**9.3** A interposição de recursos será comunicada às demais licitantes, que poderão impugná-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**9.4** O recurso poderá ser protocolado no horário de expediente desta Instituição, das 8h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, nos dias úteis, na sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, situado na Rua Barão do Rio Branco, 377, 2º Piso Centro, CEP: 89.240-000, São Francisco do Sul/SC.

**9.5** No caso de opção pela apresentação de impugnação ou interposição de recurso através de *e-mail*. O correio eletrônico é [licitacao@saofrancisco.ifc.edu.br](mailto:licitacao@saofrancisco.ifc.edu.br).

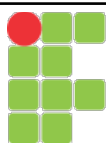
**9.6** A solicitação de esclarecimentos de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação, deverá ser efetuada pelas empresas interessadas em participar do certame até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste instrumento convocatório, em dias de expediente, no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, no endereço constante do preâmbulo deste edital, pelos telefones (47) 3233-4010 e 3233-4020.

**9.7** Os esclarecimentos de natureza técnica deverão ser requeridos, formalmente ou eletronicamente no endereço anteriormente citado.

**9.8** As respostas às solicitações de esclarecimentos de dúvidas a respeito das condições deste Edital, bem como as explicações aos questionamentos de natureza técnica, que forem requeridos por escrito, serão divulgadas mediante publicação no site [www.saofrancisco.ifc.edu.br](http://www.saofrancisco.ifc.edu.br), ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-lo.

## **10. HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO**

**10.1** Decorrido o prazo legal, sem a interposição de recurso ou decididos aqueles interpostos, ou ainda, tendo todas as licitantes declinado de seu direito de interpor recurso contra o ato de julgamento das





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

propostas, será homologado e adjudicado o objeto desta licitação, pelo Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, à licitante classificada em primeiro lugar.

**10.2** O ato de homologação e adjudicação será publicado no Diário Oficial da União e no sítio [www.saofrancisco.ifc.edu.br](http://www.saofrancisco.ifc.edu.br).

## 11. DA CONTRATAÇÃO

**11.1** As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por termo de contrato, celebrado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul representado pelo Diretor Geral (doravante denominada concedente), e a licitante vencedora do certame (doravante denominada concessionária), que observará os termos da **Lei n.º 8.666/93, deste Edital e demais normas pertinentes**, cuja minuta foi submetida a exame prévio da Procuradoria Federal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

**11.2** A licitante vencedora será convocada para, no prazo de (05) cinco dias úteis contados da ciência da convocação, celebrar o referido contrato, do qual farão parte deste Edital e a respectiva proposta.

**11.3** Se a licitante vencedora não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido, é facultado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista neste Edital.

**11.4** No ato de assinatura do contrato a licitante vencedora deverá apresentar, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

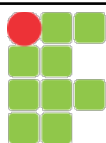
- a)** Cópia autenticada do estatuto/contrato social da empresa, bem como eventuais alterações que envolvam sua representação legal, desde que não tenham sido juntados na licitação.
- b)** Procuração pública ou por instrumento particular, com empresa reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através do contrato social.
- c)** Termo de vistoria e responsabilidade (**ANEXO V**).

**11.5** Os referidos documentos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

**11.6** A recusa da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento ou em entregar, na íntegra e no prazo estabelecido, os documentos solicitados pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, caracteriza o descumprimento **total** da obrigação assumida, nos termos do artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

**11.7** A contratação decorrente desta **Concorrência** estará sujeita a alterações, nas hipóteses previstas nos artigos 57, 58 e 65 da Lei nº 8.666/93.

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**12.1** As obrigações das partes, dentre outras relacionadas neste Edital, são aquelas estabelecidas no **Anexo I – Termo de Referência e na Cláusula Sexta da Minuta do Contrato, deste Edital.**

### **13. DA FISCALIZAÇÃO**

**13.1** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

**13.2** A fiscalização será por um representante da Concedente, neste ato denominado Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

**13.3** As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

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

**13.5** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

### **14. DO PREÇO E DO PAGAMENTO**

**14.1 O valor da concessão de uso será executado pelo preço apresentado no item 1.2 deste Edital.**

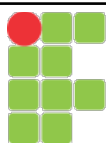
**14.1.1** O consumo de água e energia elétrica deverá ser custeado totalmente pela empresa contratada.

**14.1.1.1** Fica a cargo da Concessionária o pagamento do consumo mensal de água e energia elétrica que serão apurados no espaço destinado ao Restaurante e a Lanchonete por meio de medidores instalados e localizados na área onde será firmado o contrato para uso (essa instalação para desmembrar da ligação geral do câmpus ficará sob a responsabilidade da contratada).

**14.1.1.2** A empresa deverá comprovar até o último dia da primeira quinzena de cada mês, o pagamento das contas de água e energia elétrica.

**14.1.1.3** No término do contrato a empresa deverá comprovar todos os pagamentos efetuados.

**14.2** Pela concessão estabelecida, a concessionária pagará mensalmente, em moeda corrente nacional, por meio de emissão da Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia do mês subsequente ao uso.







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**14.3** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**14.4** A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada na Coordenação Geral de Administração e Finanças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, ou emitida diretamente pelo site <http://www.stn.fazenda.gov.br/siafi/index.asp>.

**14.5** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, será aplicado às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

**14.5.1** Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

**14.6** Nos meses de janeiro e julho, considerado como meses de férias, o valor da concessão será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal da concessão onerosa de uso. Nos meses de dezembro e fevereiro poderá haver um desconto de até 50% (cinquenta por cento) no valor mensal da concessão onerosa de uso, visto o período de recesso escolar, devendo ser avaliado por uma Comissão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul a ser composta, mediante solicitação da Concessionária.

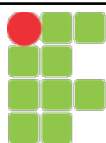
**14.7 O valor das refeições subsidiadas pelo Instituto Federal Catarinense Câmpus São Francisco do Sul será executado pelo preço apresentado na proposta da empresa licitante vencedora, incluindo-se todas as despesas necessárias à sua perfeita execução.**

**14.7.1** O prazo para pagamento será de até 15 (quinze) dias úteis, contados da data do “atesto” da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

**14.7.1.1** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) 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.

**14.7.1.2** O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

**14.7.1.3** A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada na forma eletrônica consoante protocolo de ICMS nº 85 de 09 de Julho de 2010.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**14.7.1.4** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**14.8** Antes do pagamento, a Contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da Contratada no SICAF e/ou nos sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

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

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

**14.10** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

**14.12** A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

**14.13** 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 encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

**EM = Encargos moratórios**

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

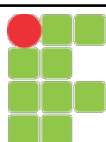
**VP = Valor a ser pago**

**I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:**

$$I = (TX) \\ 365$$

$$I = (6/100) \\ 365$$

$$I = 0,0001644$$





## **15. DO REAJUSTAMENTO, REVISÃO E ALTERAÇÃO**

**15.1** Havendo prorrogação do contrato ao término da vigência contratual de 12 meses, o valor mensal da concessão será reajustado anualmente através de uma nova avaliação de mercado, a ser realizada através da Caixa Econômica Federal por ser órgão oficial, tomando-se base o aumento do fluxo de pessoas dentro da instituição.

**15.2** Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

**15.3** Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, manifestando concordância ou não com o solicitado.

**15.4** O Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos disciplinados no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

## **16. DAS SANÇÕES**

**16.1** Garantido o direito à ampla defesa, o licitante ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais:

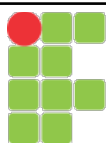
- a)** não assinar o contrato dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b)** deixar de entregar a documentação exigida no edital;
- c)** apresentar documento ou declaração falsa;
- d)** ensejar retardamento da execução de seu objeto;
- e)** não manter a proposta;
- f)** falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g)** comportar-se de modo inidôneo;
- h)** cometer fraude fiscal ou fraude na execução do CONTRATO.

**16.2** Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei 8.666/93:

**16.2.1** Advertência;

**16.2.2** Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor mensal, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.

**16.2.3** Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**16.2.4** Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

**16.2.5** 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 o contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

**16.3** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

**16.4** As penalidades previstas no presente Edital e seus anexos poderão ser relevadas, no todo ou em parte, quando o atraso na execução do serviço for devidamente justificado e comprovado pela licitante a ser contratada, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da ocorrência, em caso fortuito ou motivo de força maior.

**16.5** Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenação Geral de Administração e Finanças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, no prazo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, podendo a administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, cobrá-las judicialmente, segundo a lei 6.830/80, com os encargos correspondentes.

**16.5.1** A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.

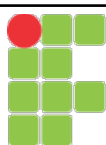
**16.6** As penalidades referidas no caput do artigo 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas, conforme a ordem de classificação das propostas, que não aceitarem a contratação.

**16.7** A aplicação de penalidades será feita, mediante processo administrativo específico.

**16.8** A Administração deverá comunicar ao Licitante ou Contratado sua intenção de lhe aplicar as penalidades previstas no Edital ou Contrato, quando entender configurada a hipótese de aplicação da sanção, assegurando-lhe o direito ao contraditório e à prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da comunicação.

**16.8.1** Esta comunicação deverá ser feita por meio de Notificação (ofício ou qualquer outro expediente administrativo), a qual deverá ser entregue pessoalmente, ou pela via postal com Aviso de Recebimento, no endereço cadastrado no SICAF, do Licitante ou do Contratado que ficará sujeito à penalidade a partir do decurso do prazo para apresentar as razões de defesa;

**16.8.2** Em caso de não conseguir localizar o Licitante ou Contratado, o mesmo deverá ser notificado por edital, publicado em jornal de circulação local, por um período de 3 (três) dias.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**16.9** As sanções previstas nos subitens **16.2**, poderão ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/93, tenham:

- a)** Sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b)** Praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c)** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**16.10** As penalidades previstas neste edital podem ser aplicadas, a juízo da Administração, em caráter alternativo, sucessivo ou cumulativo, na proporção do bem jurídico administrativo lesado ou exposto a risco pela conduta omissiva ou comissiva da empresa vencedora da licitação, mediante formalização de processo no qual é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, atendidas, subsidiariamente, às disposições da lei nº 8.666/93.

**16.11** A empresa terá direito a recursos administrativos, nos termos da Lei 8666/93 e 9784/99 e regras contidas no Edital.

## **17. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**17.1** O CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir, unilateralmente, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, o presente contrato, na ocorrência de qualquer situação prevista na cláusula anterior, bem como pelos motivos relacionados no art. 78, incisos I, XII, art. 79, I e art. 80 e seus respectivos incisos e parágrafos, todos da Lei nº. 8.666/93.

**17.1.1** Poderá, ainda, ser rescindido o presente contrato por acordo entre as partes ou judicialmente, nos termos do art. 79, incisos II e III da Lei nº. 8.666/93.

**17.2** A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão que ocorrerá de pleno direito e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, constituindo motivos que dispõe o art. 78 da lei 8.666/93, ou quando:

- a)** Paralisação na prestação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul for superior a 10 (dez) dias consecutivos;
- b)** Quando as queixas da comunidade tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa;
- c)** Utilização diversa do espaço daquela estipulada neste Edital;
- d)** Dissolução, falência ou recuperação judicial ou extrajudicial da concessionária;
- e)** Atraso no pagamento superior a 3 (três) meses;
- f)** Qualquer descumprimento contratual previsto em lei;

**17.3** Após 30 (trinta) dias corridos da assinatura do contrato e/ou após decorrido do prazo estipulado pelo Instituto, e tendo a concessionária não iniciado os trabalhos do Restaurante e Lanchonete, poderá neste caso, o Instituto convocar o segundo classificado, pelo preço cotado. Salvo por motivo devidamente



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

justificado, e aceito pela administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

**17.4** Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a Concessionária será regularmente notificada, na forma da lei.

## **18. DA VIGÊNCIA**

**18.1** A vigência da concessão onerosa de uso, do objeto desta licitação, terá duração 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

**18.2** O presente Contrato só terá validade e eficácia após assinatura e publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

## **19. DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DOS BENS MÓVEIS E IMÓVEIS**

**19.1** Finda ou revogada a qualquer título ou tempo, a concessão onerosa de uso, deverá a concessionária reverter o espaço em perfeitas condições de uso, conservação e higiene, reparando, às suas custas, qualquer dano ou defeito ocorrido, ou indenizar a concedente, o valor correspondente em dinheiro, a ser recolhido através da Guia de Recolhimento da União, ressalvado o desgaste decorrente do uso normal e em razão do decurso do tempo.

**19.2** Terminada a concessão onerosa de uso ou verificado o abandono do seu objeto, por prazo superior a 10 (dez) dias, poderá o concedente promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens que não tenham sido espontaneamente retirados do local, quer pela concessionária, quer por seus empregados, subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros.

**19.2.1** Os bens poderão ser removidos pela concedente para qualquer local, não ficando responsável, em qualquer hipótese, por quaisquer danos que a eles sejam causados antes, durante ou depois da remoção, nem pela sua guarda e conservação.

**19.2.2** Se os bens removidos não forem retirados do local para onde venham a ser transferidos, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, poderá a Concedente, a seu exclusivo critério:

- a)** Doá-los a qualquer instituição beneficente, ou, quando de valor expressivo, deles dispor livremente;
- b)** Aliená-los, devendo, nesta hipótese, dar ingresso da quantia apurada na receita própria da concedente.

## **20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1** O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante do Contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**20.2** O proponente ao participar da presente licitação, expressa automaticamente concordância aos termos deste Edital.

**20.3** Os envelopes das propostas de preços das empresas licitantes que forem inabilitadas serão devolvidos na própria sessão pública, devidamente lacrados.

**20.4** É facultada à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do Processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que já deveria constar no ato da sessão pública.

**20.5** Fica assegurado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, direito de, no interesse da Administração, revogar a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

**20.6** Incumbe à Concedente providenciar a publicação do extrato do Contrato ou instrumento equivalente no Diário Oficial, conforme dispõe a legislação vigente.

**20.7** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e/ou documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**20.8** Após apresentação da proposta, não cabe desistência, da mesma.

**20.9** Se alguma data marcada ou de fim de contagem de prazo coincidir com decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público que impeça a realização de qualquer procedimento, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.

**20.10** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, em ambos os casos, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

**20.11** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, para Comissão Permanente de Licitação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

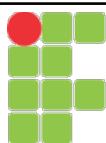
**20.12** A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação, desde que devidamente justificado.

**20.13** Qualquer alteração de prazo será comunicada por escrito, às empresas que retiraram o Edital.

**20.14** O Contrato tratado neste Edital só terá eficácia a partir da publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, nos termos do parágrafo único do art. 61, da Lei nº. 8.666/93.

**20.15** A concessionária se responsabilizará pela regularização fiscal do empreendimento do Restaurante e Lanchonete e responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais, e ainda, deverá manter todas as condições iniciais de habilitação durante toda a vigência do contrato.

**20.16** A ação de fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**20.17** É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul durante a vigência do contrato.

**20.18** É expressamente proibida a utilização dos estabelecimentos como moradia e ou estadia durante a vigência do contrato.

**20.19** Os licitantes deverão vistoriar para averiguação do local onde será prestado o serviço do Restaurante e Lanchonete, devendo inicialmente agendar a visita técnica com a Coordenação de Serviços e Infraestrutura do Instituto Federal Catarinense Câmpus São Francisco do Sul, situado na Rod Duque de Caxias, S/Nº, Bairro Iperoba, CEP 89.240-000, em São Francisco do Sul/SC, nos horários de 08h00min às 12h00min e de 13h00min às 17h00min, através do telefone (47) 3233 4010 ou 3233-4020.

**20.19.1** Os interessados serão acompanhados por servidor indicado pelo IFC - Câmpus São Francisco do Sul, oportunidade em que será fornecida aos presentes o Termo de Visita Técnica (**Anexo III**).

**20.20** São partes integrantes deste Edital:

**ANEXO I:** Termo de Referência

**ANEXO II:** Minuta do Contrato

**ANEXO III:** Termo de Visita Técnica

**ANEXO IV:** Modelo da proposta

**ANEXO V:** Termo de Vistoria e Responsabilidade

**ANEXO VI:** Declaração de que não emprega menor

**ANEXO VII:** Declaração de inexistência de fatos supervenientes

**ANEXO VIII:** Modelo Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

**ANEXO IX:** Carta de Credenciamento

**ANEXO X:** Declaração de trabalho de empregado com vínculo com o IFC - Câmpus São Francisco do Sul

**ANEXO XI:** Termo de Renúncia

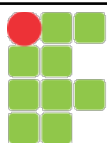
## **21. FORO**

**21.1** As questões decorrentes do presente instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Joinville/SC, Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**São Francisco do Sul, 26 de janeiro de 2015.**

---

**Iza Luzia Goetten de Oliveira**  
Diretora-Geral Pró Tempore Substituta  
Port. nº 73 – DOU 04/07/2014  
IFC Câmpus São Francisco do Sul





**ANEXO I**  
**CONCORRÊNCIA Nº 1/2014**  
**PROCESSO Nº 23476.017899/2014-12**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O presente Termo de Referência tem por objeto a **Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense, Câmpus São Francisco do Sul, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete**, com sede à Rod. Duque de Caxias, S/Nº, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul/SC, visando o atendimento aos alunos e servidores do Câmpus São Francisco do Sul.

Item	Qtd. Estimada semanal	Qtd. Estimada mensal	Qtd. Estimada Anual	Unidade	Especificação	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	320	1.280	12.800	un	Refeição Tipo “Self-service”	R\$ 11,50	R\$ 147.200,00

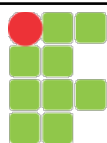
**1.2** As quantidades do item 01 da tabela acima correspondem a **04 dias** por semana com **80 refeições** diárias subsidiadas (para os alunos do ensino médio integrado) pelo Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, totalizando 320 refeições semanais, 1280 refeições mensais pelo período de 10 meses, já excluídos os meses de férias.

**1.3** As quantidades estimadas no quadro acima considera somente os alunos do ensino médio integrado que terão as refeições subsidiadas pelo Instituto Federal Catarinense - Câmpus São Francisco do Sul. Estimamos o público-alvo para o Restaurante em torno de 150 pessoas diariamente, que corresponde aos alunos do ensino médio integrado (subsidiados), servidores do câmpus, alunos/beneficiários do PRONATEC, bolsistas e eventuais visitantes.

**1.4** Para o Serviço da Lanchonete estima-se um público diário de 300 pessoas incluindo alunos e servidores, para atendimento com produtos e preços conforme a **Tabela D**. Para esse serviço não haverá subsídio por parte do Instituto Federal Catarinense.

**1.5** Os valores praticados para as refeições do Restaurante, bem como para os produtos da Lanchonete especificados na **Tabela D** do Termo de Referência, deverão ser iguais para todos os segmentos descritos no item 2.2 deste Termo de Referência.

**1.6** O Restaurante funcionará somente para o almoço, que será servido no horário compreendido entre 11:30h e 14:00h. A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando atendimento as 09:30h e finalizando as 21:30h.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**Obs.: O serviço será executado no endereço abaixo (conforme quantidades estipuladas nos dados e tabela acima), a saber:**

**a)** Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul localizado no seguinte endereço: Rodovia Duque de Caxias, s/nº – Bairro Iperoba – São Francisco do Sul/SC – CEP: 89.240-000;

## **2. DA JUSTIFICATIVA**

O Instituto Federal Catarinense Câmpus São Francisco do Sul, passará a funcionar nos três turnos. De acordo com a estrutura dos cursos de Ensino Médio, Técnico e Tecnológicos, alguns funcionarão em dois turnos, **o que exige a permanência dos alunos na Instituição nos referidos turnos**. Há que se considerar que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

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

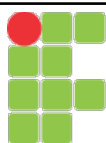
A Lei de Diretrizes da Educação Nacional, LDB 9394/96 nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.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

Visando atender o que preconiza a Legislação 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.

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

A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei no 8.666/93, § 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46. A Legislação citada ampara a utilização da modalidade de Licitação por Concorrência, justificando dessa forma a não utilização do Pregão Eletrônico.

Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições e lanches





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

aos nossos alunos, bem como aos servidores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

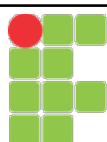
## CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

### TABELA A - PRATOS PROTÉICOS – CARNES

<b>CARNES</b>	<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA (alimentos crus)</b>	<b>INCIDÊNCIA MENSAL</b>
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

Observações:

- O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Deverão ser servidas carnes de 1ª qualidade como: bife de coxão mole/ cubos e iscas de patinho. Tipo de filé de peixe: Merluza.
- Opção de ovo (2 unidades) para os vegetarianos.
- Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

Grande do Sul ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**TABELA B - SALADAS**

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		

3 opções diárias de vegetais do tipo “A” e “B”, sendo 1 cozida e 2 cruas.

1 opção de salada de batatas: 1 vez/ mês

1 opção de salada de leguminosas como grão-de-bico, feijão-branco ou lentilha: 1 vez/semana.

**GUARNIÇÕES QUENTES**

Arroz parabolizado e Feijão: Diariamente

Farofa: Diariamente

Arroz integral: 3 vezes/ semana

1 opção de vegetais dos tipos “B” ou “C”: 3 vezes/ semana

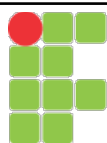
1 opção do grupo das massas: 2 vezes/ semana (Obs.: Preparações como lasanha: 1 vez/ mês).

Opção de batata frita: no máximo 1 ou 2 vez/ mês

Opção de batata palha: no máximo 1 ou 2 vez/ mês

**SOBREMESAS**

1 opção de vegetais do tipo “D” (frutas): Diariamente







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

1 opção de sobremesa elaborada com leite: 1 vez/ semana

1 opção de sobremesa tipo gelatina ou sagú: 1 vez/ semana

Frequência Mensal: frutas 20 vezes/ mês; sobremesa elaborada com leite 4 vezes/ mês; e sobremesa tipo gelatina ou sagú 4 vezes/ mês.

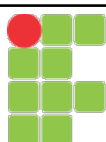
### BEBIDAS

1 opção de suco concentrado líquido (variando o sabor): Diariamente

### TABELA C - COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO CARDÁPIO

O cardápio básico diário do almoço deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANTIDADE
Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco Arroz integral Feijão (preto ou vermelho) ou Farofa	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou peixe ou frango)	Porcionado	Especificadas conforme tabela acima*
		OPÇÃO Ovo	Porcionado (02 porções)	
	Guarnição	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
	Saladas	Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa	Sobremesa: fruta ou	Porcionado	Mínimo, 100 g





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

		doce	(01 Porção)	
	Suco	Suco de frutas líquido concentrado	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 300 ml

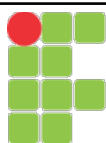
### ITENS A SEREM COMERCIALIZADOS NA LANCHONETE

Para dar opção de escolha no tipo de alimento o cardápio deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais. Cardápio sugerido conforme quadro abaixo:

• Frutas (in natura e salada de frutas);
• Sanduíches naturais (frango, atum);
• Pães doces ou de sal (com manteiga, queijo quente, hambúrguer, tipo bauru e com ovos mexidos);
• Bolos e tortas (salgadas e doces) assadas ou naturais;
• Salgados assados: esfiha fechada, enroladinhos (queijo e presunto, salsicha), pastel assado normal ou integral;
• Pão de batata quente (com recheio de ricota, frango, presunto e queijo);
• Pão de queijo, quiche, pizza, fogazza assada, entre outros produtos similares;
• Produtos à base de fibras: barras de cereais, cereais matinais, bolos, tortas, biscoitos;
• Barras de cereais mista com frutas ou fibras ou com chocolate;
• Suco de polpa de fruta ou natural (laranja);
• Bebidas lácteas e iogurtes: sabor chocolate, morango, coco, capuccino, aveia, vitamina de frutas, entre outros produtos similares;
• Bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros);
• Café (preparado sem açúcar);
• Água mineral em garrafa e/ou copo; Água de coco.
• Bomboniere

### QUITANDAS

• Pão de queijo tradicional;
• Mini pão de queijo;
• Bolos (cenoura, bolo de laranja, bolo de coco, bolo de milho e bolo de fubá);
• Mini broas, mini roscas, pães de batata sem recheio e biscoito de queijo.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

<b>SALGADOS</b>
-----------------

- |  |
|--|
| • Tortinha de espinafre com ricota;                    |
| • Tortinha de frango com palmito;                      |
| • Tortinha de palmito com milho;                       |
| • Esfiha de soja;                                      |
| • Esfiha de carne bovina;                              |
| • Esfiha de frango;                                    |
| • Pastel assado de ricota com tomate e azeitona;       |
| • Pastel assado de ricota com peito de peru e palmito; |
| • Empada de frango;                                    |
| • Enroladinho de presunto e mussarela;                 |
| • Enroladinho de frango.                               |

<b>SANDUICHES NATURAIS</b>
----------------------------

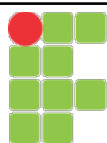
- |   |
|---|
| • Sanduíche natural de queijo e salada;                 |
| • Sanduíche natural de rúcula com tomate seco e ricota; |
| • Sanduíche natural de chester;                         |
| • Sanduíche natural de frango com creme e salada.       |

<b>SOBREMESAS</b>
-------------------

- |                      |
|----------------------|
| • Saladas de frutas; |
| • Gelatinas;         |
| • Mousses;           |

<b>BEBIDAS</b>
----------------

- |   |
|---|
| • Cappuccino;                                     |
| • Café com leite (opcional: leite desnatado);     |
| • Espresso;                                       |
| • Espresso com leite (opcional: leite desnatado); |
| • Chás (ervas lícitas);                           |





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

• Chá gelado;
• Água de coco;
• Refrigerantes
• Sucos

<b>SUCOS COM FRUTAS</b>
• Laranja;
• Açaí;
• Abacaxi (hortelã);
• Acerola; Morango;
• Cajú;
• Goiaba;
• Mamão;
• Manga;
• Limão;
• Maracujá;
• Melancia;
• Melão;
• Uva.

Os sucos naturais, vitaminas, leites e refrescos serão fornecidos em copos descartáveis.

<b>CREMES (VITAMINA) FRUTA</b>
• Morango;
• Acaí;
• Banana;
• Mamão;
• Maracujá;
• Manga;
• Coco.

• Sorvetes e picolés vendidos a granel ou em porções individualizadas embaladas previamente.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

### TABELA D – LANCHONETE

<b>PRODUTOS</b>	<b>PREÇOS</b>
Salada de frutas – Pote com 125 gr	<b>R\$ 4,30</b>
Sanduíche natural	<b>R\$ 4,00</b>
Sanduíche – Hambúrguer	<b>R\$ 3,50</b>
Sanduíche – Cachorro quente	<b>R\$ 3,40</b>
Sanduíche – Bauru	<b>R\$ 3,40</b>
Sanduíche – Misto quente	<b>R\$ 3,00</b>
Sanduíche – Misto frio	<b>R\$ 2,00</b>
Bolos simples (ex. Formigueiro) - Fatia	<b>R\$ 3,40</b>
Torta doce – Fatia	<b>R\$ 4,30</b>
Torta salgada – Fatia	<b>R\$ 3,40</b>
Gelatina – Pote com 125 gr	<b>R\$ 2,30</b>
Mousse – Pote com 125 gr	<b>R\$ 4,00</b>
Pudim – Pote com 125 gr	<b>R\$ 3,50</b>
Salgados assados	<b>R\$ 3,40</b>
Pão de queijo – 50 gr	<b>R\$ 1,50</b>
Barra de cereal	<b>R\$ 1,50</b>
Suco de fruta natural – Copo com 300 ml	<b>R\$ 4,00</b>
Suco de polpa de fruta – Copo com 300 ml	<b>R\$ 3,50</b>
Bebida Láctea – Garrafa com 200 ml	<b>R\$ 3,50</b>
Iogurte – Pote com 90 gr	<b>R\$ 1,40</b>
Café (s/açúcar) - Xícara	<b>R\$ 2,40</b>
Café com leite (s/açúcar) - Xícara	<b>R\$ 2,40</b>
Achocolatado – Garrafa com 200 ml	<b>R\$ 3,50</b>
Vitamina	<b>R\$ 3,80</b>
Água Mineral sem gás – Garrafa com 510 ml	<b>R\$ 2,00</b>
Água Mineral com gás – Garrafa com 510 ml	<b>R\$ 2,10</b>
Água Mineral sem gás – Copo com 200 ml	<b>R\$ 1,40</b>
Água Mineral com gás - Copo com 200 ml	<b>R\$ 1,50</b>
Água de coco	<b>R\$ 2,30</b>
Refrigerante lata	<b>R\$ 3,50</b>
Refrigerante 600 ml	<b>R\$ 4,00</b>

### ITENS NÃO AUTORIZADOS

Itens não autorizados à comercialização:

- Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- Bebidas alcoólicas.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

• Artigos de tabacaria.
• Bilhetes lotéricos.
• Caça niqueis.
• Itens não relacionados à alimentação, exceto reprografia;
• Qualquer produto considerado ilícito

## 2.1. Distribuição das Refeições:

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

**2.1.2** A contratada deverá disponibilizar temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel.

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

**2.1.4.** 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.

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

**2.1.6** A contratada deverá disponibilizar talheres em inox (com qualidade equivalente à marca Tramontina), em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.

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

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

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

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

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

**2.1.12** O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do RU, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Câmpus para informação aos usuários.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**2.1.13** Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos (indicar em cada placa a presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações).

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

**2.1.15** Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da CGAE.

## **2.2. Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços**

**2.2.1.** A contratada se compromete 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;

**2.2.2.** A contratada deverá manter no Restaurante e na LANCHONETE, 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 administrada, 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 de serviço;

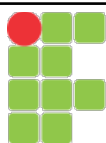
**2.2.3.** A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

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

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

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

**2.2.6.** A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

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

**2.2.8.** A contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

**2.2.14.** A CONTRATADA ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela CONTRATANTE, sempre que solicitada a participação destes.

### **2.3. Da Avaliação dos Serviços**

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

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**2.3.2.2.** A avaliação das condições higiênico-sanitária ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do Restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada pela fiscalização da contratante.

**2.3.3.** A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço e jantar. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante.

**2.3.3.1.** Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido obrigará a exclusão da preparação do cardápio, além de sanções previstas em contrato.

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

## **2.4 Da Responsabilidade Técnica**

**2.4.1.** A CONTRATADA deverá manter no Refeitório do IFC Câmpus São Francisco do Sul responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional da Categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de: 10 horas semanais até 100 refeições; 15 horas semanais de 101 a 200 refeições; 20 horas semanais de 201 a 300 refeições; e 30 horas semanais de 301 a 500 refeições. Conforme a Resolução CFN nº 380/2005.

## **2.5 Do Funcionamento da Lanchonete**

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

**2.5.2** Poderá ser oferecida pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens descritos na Relação de Itens a Serem Comercializados na Lanchonete, mediante autorização da CONTRATANTE.

**2.5.3** Dos preços:

- a) Os preços dos alimentos e bebidas conforme **tabela D** do Termo de Referência, deverão estar devidamente afixados em local visível;
- b) A CONTRATADA deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a concedente e não superiores aos praticados no comércio local;
- c) Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

**2.5.4** Das normas higiênico-sanitárias:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

- a) O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.
- b) Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.
- c) A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.
- d) A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.
- e) Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

**2.5.5** Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:

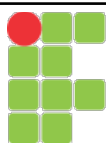
- a) A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;
- b) Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da contratada, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços;
- c) A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.
- d) A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;
- e) A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- f) Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- g) Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos; comercializar bebidas alcoólicas; e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

### 3. VALOR DE REFERÊNCIA

**3.1** Os valores unitários de referência foram obtidos 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.

### 4. DAS AMOSTRAS

**4.1 Para todos os itens poderão ser solicitadas amostras, que serão submetidas à análise da área técnica para aceitação definitiva do produto.**





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

## 5. CLASSIFICAÇÃO DE SERVIÇO COMUM

**5.1** Os itens que integram o objeto da presente licitação enquadram-se na classificação de serviço comum, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

## 6. DA CONTRATAÇÃO, DO PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO

**6.1** O recebimento do objeto deverá ser efetuado por representante da Administração, designado para acompanhar e fiscalizar o contrato, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

## 7. DA CONCESSÃO E SUA CONTRAPARTIDA

**7.1 Para a execução dos serviços, a CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA uma área de aproximadamente de 343 m<sup>2</sup> destinado ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Catarinense - Câmpus São Francisco do Sul, com fornecimento de refeições e lanches a comunidade acadêmica, servidores e visitantes, situado à Rodovia Duque de Caxias, s/nº, KM 9, Bairro Iperoba, na cidade de São Francisco do Sul – SC;**

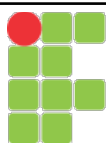
**7.1.1 A CONTRATADA receberá o espaço para o Restaurante com os equipamentos de cozinha e o mobiliário para o refeitório conforme discriminado em inventário. Os equipamentos e mobiliários para a Lanchonete serão por conta da CONTRATADA.**

**7.2 Como contrapartida pelo uso comercial dos espaços destinados aos serviços de restaurante/lanchonete, a CONTRATADA pagará a CONTRATANTE a seguinte mensalidade: R\$ 1.800,00 (Um mil e oitocentos reais), podendo ser reajustado anualmente.**

**7.2.1 Nos períodos de férias escolares, será concedido à CONCESSIONÁRIA 50% (cinquenta por cento) de desconto sobre o valor mensal do contrato;**

**7.2.2 Para o período de férias escolares será considerado: o Calendário Oficial da instituição;**

**7.2.3 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica. O ressarcimento das despesas ao Instituto Federal Catarinense referente ao consumo de água e energia elétrica deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela**





**Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento – GRU ao fiscal do Contrato;**

**7.2.4 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido.**

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

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE:**

### **8.1 A Contratada obriga-se a:**

**8.1.1** Cumprir fielmente, além da Lei nº 8.666/93, o estipulado no Edital, no termo de referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:

**8.1.1.1** Efetuar a entrega do objeto na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e de sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia e/ou validade.

**8.1.1.2** Cumprir fielmente esta norma, de forma que os serviços relacionados sejam executados com esmero e perfeição.

**8.1.1.3** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

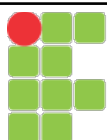
**8.1.1.4** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.

**8.1.1.5** Providenciar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.

**8.1.1.6** Manter, durante toda a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**8.1.1.7** Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.

**8.1.1.8** Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**8.1.1.9** Cumprir e fazer cumprir seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste termo de referência, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.

**8.1.1.10** Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços em si.

**8.1.1.11** Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.

**8.1.1.12** Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE

**8.1.1.13** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

**8.1.1.14** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

**8.1.1.15** Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.

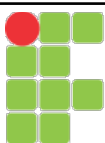
## **8.1.2 Quanto à qualificação técnica**

**8.1.2.1** 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;

**8.1.2.2** Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente;

**8.1.2.3** Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, 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 fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;

**8.1.2.4** 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 ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando 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 do profissional.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**8.1.2.5** 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;

**8.1.2.6** Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Pregão.

### **8.1.3 Quanto às instalações físicas e equipamentos**

**8.1.3.1** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário, responsabilizando-se a Contratante pela limpeza;

**8.1.3.2** A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;

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

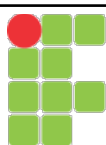
**8.1.3.4** A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE;

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

**8.1.3.6** Eventuais reformas e adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA, após aprovação da Coordenadoria de Obras e da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do contrato e da Coordenadoria de Obras;

**8.1.3.7** As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

**8.1.3.8** Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo IFC, que se





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

**8.1.3.9** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;

**8.1.3.10** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

**8.1.3.11** A CONTRATADA é responsável por equipar a lanchonete, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;

**8.1.3.12** A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios (almoço), em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

**8.1.3.13** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, cumbucas, etc), além de embalagens de sobremesa e copos reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;

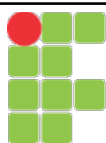
**8.1.3.14** A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo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

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

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

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

**8.1.3.18** A CONTRATADA deverá disponibilizar meio de controle das refeições, preferencialmente de forma automatizada.





#### **8.1.4 Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços**

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

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

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

**8.1.4.4** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, 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;

**8.1.4.5** Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

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

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

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

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

**8.1.4.10** A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

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

**8.1.4.14** 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.

### **8.1.5 Quanto aos recursos humanos**

**8.1.5.1** As atividades do Restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições;

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

**8.1.5.3** A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, 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 CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá realizar supervisão para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

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

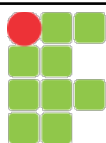
**8.1.5.5** A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com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

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

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

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

**8.1.5.9** 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, apresentando os resultados à fiscalização do IFC. Esse perfeito e regular controle sobre o







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.

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

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

**8.1.5.12** A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao IFC, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

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

**8.1.5.14** A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

**8.1.5.15** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA;

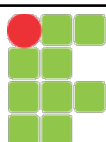
**8.1.5.16** A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros;

**8.1.5.17** A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Instituto Federal Catarinense, incluindo o Restaurante e Lanchonete.

### **8.1.6 Quanto à execução dos serviços**

**8.1.6.1** Iniciar a execução do serviço em até 15 (quinze) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;

**8.1.6.2** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação;







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

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

**8.1.6.4** É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre 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;

**8.1.6.5** A CONTRATADA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, além dos equipamentos colocados à disposição pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deve instalar e manter no Restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem;

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

**8.1.6.7** É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer dispenser com produtos antissépticos para utilização dos usuários na entrada da lanchonete e do restaurante.

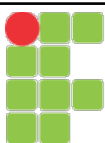
**8.1.6.8** Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;

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

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

**8.1.6.11** A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização;

**8.1.6.12** Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e fornecimento de água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta do IFC, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.

**8.1.6.13** É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que 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;

**8.1.6.14** É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato;

**8.1.6.15** A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação;

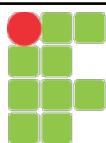
**8.1.6.16** A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes do IFC, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo IFC e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas do Restaurante e à lanchonete da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;

**8.1.6.17** O Restaurante e a lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFC totalmente isento dessas responsabilidades;

**8.1.6.18** Realizar desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta- feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda- feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser realizadas por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, devendo ser acompanhadas, por um funcionário designado pela CONTRATADA e com o conhecimento da Administração. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao IFC. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado;

**8.1.6.19** A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;

**8.1.6.20** A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas mensalmente ou sempre que necessário;





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**8.1.6.21** Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar 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 IFC e autoridades sanitárias;

**8.1.6.22** A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (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) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

**8.1.6.23** Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE;

**8.1.6.24** A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, informando diariamente o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral;

**8.1.6.25** A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada;

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

**8.1.6.27** Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;

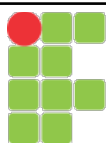
**8.1.6.28** É de responsabilidade da CONTRATADA realizar as reformas, adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços do IFC e pela fiscalização do contrato.

## **8.2 A Contratante obriga-se a:**

**8.2.1** Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**8.2.2** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

**8.2.3** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

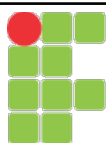




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

- 8.2.4** Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.
- 8.2.5** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato.
- 8.2.6** Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.
- 8.2.7** Proporcionar condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;
- 8.2.8** Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos, conforme consta no Anexo I-VI, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado;
- 8.2.9** Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
- 8.2.10** Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;
- 8.2.11** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 8.2.12** Autorizar, se de acordo, em conjunto com a Coordenadoria de Obras, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;
- 8.2.13** Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;
- 8.2.14** Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- 8.2.15** Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle informatizado, e proceder com o pagamento à CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;
- 8.2.16** Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento;
- 8.2.17** Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;
- 8.2.18** Proceder as vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;
- 8.2.19** Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- 8.2.20** Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- 8.2.21** Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**8.2.22** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;

**8.2.23** Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas;

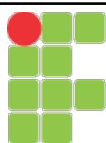
**8.2.24** Realizar as avaliações higiênico sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

**8.3** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

São Francisco do Sul/SC, 26 de janeiro de 2015

---

***Iza Luzia Goetten de Oliveira***  
*Diretora-Geral Pró Tempore Substituta*  
*Port. nº 73 – DOU 04/07/2014*  
*IFC Câmpus São Francisco do Sul*





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## ANEXO II

### MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TIPO “SELF SERVICE” E CONCESSÃO ONEROSA DE USO DESTINADA A IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DO RESTAURANTE E LANCHONETE DO IFC CÂMPUS SÃO FRANCISCO DO SUL.

Ao.....dia do mês de ..... do ano de dois mil e quinze, na sala do Departamento de Administração e Planejamento do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, Câmpus São Francisco do Sul, Autarquia Federal com sede nesta cidade, Rod. Duque de Caxias, S/Nº, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul/SC, CNPJ nº 10.635.424/0012-39, daqui por diante denominada CONTRATANTE, neste ato representado por seu Diretor Geral, ....., brasileiro, casado, residente e domiciliado na ..... cidade de ....., CPF: ....., doravante denominado simplesmente **CONCEDENTE** e, de outro lado a Empresa ....., CNPJ ....., estabelecida na cidade de ....., na rua ....., nº. ...., que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representado pelo (a) seu (sua) ....., Sr. (a), ..... cargo..... CPF Nº. ...., RG nº. .... em conformidade com (indicar os instrumentos que dão à pessoa poderes para representar a empresa) e daqui por diante, denominada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, tendo em vista o que consta no Processo nº. 23476.017899/2014-12 do Instituto Federal de Educação, resolvem celebrar o presente Contrato, da qual serão partes integrantes o Edital relativo à Concorrência nº. 1/2014 e seus anexos, sujeitando-se as partes contratantes às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93, com suas alterações e demais legislações pertinentes, bem como pelo Decreto Lei n. 9.760 de 05/09/46 e a Lei n. 9.636 de 15/05/98, e também, pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a **Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas Tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense, Câmpus São Francisco do Sul, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete,,** situado na Rod. Duque de Caxias, S/Nº, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul/SC, visando o atendimento aos estudantes e servidores da Unidade Federal de Educação e o público em geral, conforme especificações contidas no Termo de Referência – Anexo I, parte integrante deste Edital.

#### PARÁGRAFO ÚNICO – DA FINALIDADE

O espaço objeto da presente concessão onerosa de uso destina-se exclusivamente a implantação e exploração comercial do restaurante e lanchonete do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## **CLAUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E À PROPOSTA DA CONCESSIONÁRIA**

**2.1** Este Contrato se vincula aos termos do ato convocatório da **CONCORRÊNCIA n° 1/2014**, e, também, à proposta da CONTRATADA, constantes do Processo de n° 23476.017899/2014-12, independente de suas transcrições.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR**

**3.1** O valor total estimado do presente contrato é de R\$ (XXXXX) referente a estimativa de 12.800 (doze mil e oitocentas) refeições, servidas anualmente do tipo “Self Service”, ao preço unitário de R\$ (XXXXX).

**3.2** Pela concessão, pagará a concessionária à concedente o valor mensal de R\$ 1.800,00 (mil e oitocentos reais), que serão reajustados na forma deste contrato.

## **CLÁUSULA QUARTA - DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO**

**4.1** O Restaurante funcionará somente para o almoço, que será servido no horário compreendido entre 11:30h e 14:00h.

**4.2** O atendimento aos usuários lanchonete deverá ocorrer no horário das 9h30min às 21h30min de segunda à sexta-feira, e nos sábados e domingos em que houver interesse da administração, sendo avisada a concessionária com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, também é facultado a flexibilização no período de férias escolares, caso haja interesse da administração;

**§1º** O horário estipulado na cláusula acima poderá sofrer alterações mediante acordo com a concessionária e segundo o critério da Direção da Unidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

**§2º** Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção do Instituto, se convier.

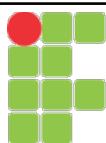
**§3º** Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

## **CLAUSULA QUINTA – DA TABELA DE PRODUTOS E DOS PREÇOS**

**5.1** Os produtos comercializados serão relacionados pela Concessionária, com os respectivos preços, de modo o mais discriminado possível, em tabelas que deverá ser afixada ao público em local visível.

**§1º** Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na Lanchonete não poderão ultrapassar o teto estipulado na **Tabela D** do Termo de Referência.

**§2º** Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do Instituto Federal de





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, bem como aqueles praticados pelo mercado.

## **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **6.1 DA CONCESSIONÁRIA**

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

**6.1.2** Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria Concessionária, seus empregados e prepostos;

**6.1.3** Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul ou ainda, a terceiros;

**6.1.4** Manter o espaço, objeto da Concessão Onerosa de Uso, em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, de forma a preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem;

**6.1.5** Fornecer as refeições, lanches e demais gêneros alimentícios de acordo com o estabelecido no Edital da Concorrência e com as exigências da fiscalização da Concedente, seguindo, rigorosamente, as normas de higiene;

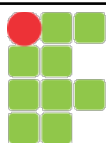
**6.1.6** Dar a devida destinação aos restos de alimentos e ao óleo vegetal utilizado, os quais deverão ser descartados em recipientes apropriados e colocados para serem recolhidos pela coleta urbana de lixo;

**6.1.7** Solicitar prévia autorização, por escrito, ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul e a terceiros;

**6.1.8** Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere ao Restaurante e Lanchonete, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;

**6.1.9** Observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete. Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade;

**6.1.10** Armazenar, estocar ou guardar no Restaurante e Lanchonete, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente;

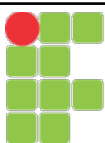




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

- 6.1.11** Manter o pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene pessoal;
- 6.1.12** Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da Concessionária;
- 6.1.13** Dispor de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição dos lanches e bebidas;
- 6.1.14** Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho;
- 6.1.15** Restringir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas do Restaurante e da Lanchonete;
- 6.1.16** Atender de imediato às solicitações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, de substituição de mão de obra não qualificada ou entendida como inadequada para prestação dos serviços, desde que devidamente justificada;
- 6.1.17** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- 6.1.18** Fornecer lanches e demais produtos dentro do prazo de validade;
- 6.1.19** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 6.1.20** Garantir o funcionamento, ininterrupto, da lanchonete, obedecendo aos horários estabelecidos no item 4 do Termo de Referência;
- 6.1.21** Manter a tabela de preços afixada em quadro, em local visível, sempre à disposição da concedente e dos consumidores;
- 6.1.22** Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 6.1.23** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 6.1.24** Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela Fiscalização da concedente;





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**6.1.25** Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações da cantina;

**6.1.26** Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

**6.1.27** Colocar lixeiras na parte interna e externa do restaurante e lanchonete;

**6.1.27.1** Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

**6.1.27.2** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, do resultado das inspeções;

**6.1.27.3** Manter toda a área do restaurante e lanchonete, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;

**6.1.27.4** Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar;

**6.1.27.5** Praticar os preços acordados com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul (para o fornecimento das refeições e lanches para alunos e servidores) e compatíveis com o mercado (para os demais produtos), tomando como base outros estabelecimentos de equivalente capacidade, instalação, localização e finalidade;

**6.1.27.6** Fornecer a CONCEDENTE, quando solicitado ou em qualquer época, os resultados dos exames de sanidade física e mental de seus empregados, onde fique comprovado não serem portadores de doença infectocontagiosa;

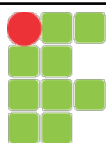
**6.1.27.7** É vedada, no recinto da lanchonete, a prática quaisquer tipos de jogos de azar, bem como venda de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza, bem como a comercialização de qualquer mercadoria que não sejam aquelas de responsabilidade da Concessionária;

**6.1.27.8** É vedado a venda e o consumo de bebidas alcoólicas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, assim como fica proibida a comercialização de cigarros e produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, na lanchonete.

## 6.2 DA CONCEDENTE

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

**6.2.2** Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

- 6.2.3** Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão;
- 6.2.4** Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação do restaurante e lanchonete;
- 6.2.5** Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
- 6.2.6** Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO SEGURO DOS BENS**

**7.1** A CONCESSIONÁRIA está obrigada a apresentar no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato de Concessão, seguro que garanta o prédio objeto da presente concessão, (seguro Contra Riscos Diversos).

#### **PARÁGRAFO ÚNICO**

O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência deste Contrato de Concessão.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS INSTALAÇÕES E BENFEITORIAS**

**8.1** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da Lanchonete e do restaurante permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, ressalvando aqueles já disponibilizados pelo Instituto Federal Catarinense cuja propriedade lhe pertence.

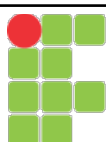
**§1º** Somente os bens relacionados no relatório, poderão ser removidos pela Concessionária, do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

**§2º** Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, sem que caiba à concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.

**§3º** A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências da Unidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

#### **CLÁUSULA NONA – DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL**

**9.1** Finda ou revogada a qualquer título ou tempo, a concessão onerosa de uso, deverá a concessionária restituir o espaço em perfeitas condições de uso, conservação e higiene, reparando, às suas custas, qualquer dano ou defeito ocorrido, ou indenizar a concedente, o valor correspondente em dinheiro, a ser





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

recolhido através da Guia de Recolhimento da União, ressalvado o desgaste decorrente do uso normal e em razão do decurso do tempo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA REMOÇÃO DOS BENS**

**10.1** Terminada a concessão onerosa de uso, ou verificado o abandono do seu objeto, por prazo superior a 10 (dez) dias, poderá o concedente promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens que não tenham sido espontaneamente retirados do local, quer pela concessionária, quer por seus empregados, subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros.

**§1º** Os bens poderão ser removidos pela concedente para qualquer local, não ficando responsável, em qualquer hipótese, por quaisquer danos que a eles sejam causados antes, durante ou depois da remoção, nem pela sua guarda e conservação.

**§2º** Se os bens removidos não forem retirados do local para onde venham a ser transferidos, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, poderá o concedente, a seu exclusivo critério:

**I** - Doá-los a qualquer instituição beneficente, ou, quando de valor expressivo, deles dispor livremente;

**II** - Aliená-los, devendo, nesta hipótese, dar ingresso da quantia apurada na receita própria da concedente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA**

**11.1** A vigência da concessão onerosa de uso, do objeto desta licitação, terá duração 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

#### **PARÁGRAFO ÚNICO**

O presente Contrato só terá validade e eficácia após assinatura e publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PRAZO PARA O INÍCIO DAS ATIVIDADES**

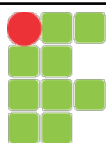
**12.1** O prazo para o início das atividades é de 15 (quinze) dias, contados da data da assinatura do contrato.

#### **PARÁGRAFO ÚNICO**

O prazo estabelecido nesta cláusula, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela Direção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO VALOR DA CONCESSÃO**

**13.1** O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação do Restaurante e Lanchonete será de **R\$ 1.800,00 (Um mil e oitocentos reais)**.







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**§1º** O consumo de energia elétrica e água deverá ser custeado totalmente pela concessionária.

**§2º** Fica a cargo da concessionária o pagamento do consumo mensal de água e energia elétrica que serão apurados na catina por meio dos medidores instalados e localizados na área onde será firmado o contrato para uso.

**§3º** A empresa deverá comprovar até o último dia da primeira quinzena de cada mês, o pagamento das contas de água e energia elétrica.

**§4º** No término do contrato a empresa deverá comprovar todos os pagamentos efetuados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO PAGAMENTO**

##### **14.1 O valor da concessão de uso será executado pelo preço apresentado no item 1.2 deste Edital.**

**14.1.1** O consumo de água e energia elétrica deverá ser custeado totalmente pela empresa contratada.

**14.1.1.1** Fica a cargo da Concessionária o pagamento do consumo mensal de água e energia elétrica que serão apurados no espaço destinado ao Restaurante e a Lanchonete por meio de medidores instalados e localizados na área onde será firmado o contrato para uso (essa instalação para desmembrar da ligação geral do câmpus ficará sob a responsabilidade da contratada).

**14.1.1.2** A empresa deverá comprovar até o último dia da primeira quinzena de cada mês, o pagamento das contas de água e energia elétrica.

**14.1.1.3** No término do contrato a empresa deverá comprovar todos os pagamentos efetuados.

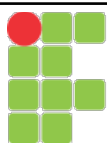
**14.2** Pela concessão estabelecida, a concessionária pagará mensalmente, em moeda corrente nacional, por meio de emissão da Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia do mês subsequente ao uso.

**14.3** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**14.4** A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada na Coordenação Geral de Administração e Finanças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, ou emitida diretamente pelo site <http://www.stn.fazenda.gov.br/siafi/index.asp>.

**14.1.1** A falta da emissão da GRU não exime o concessionário da multa por eventual atraso no pagamento.

**14.5** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, será aplicado às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**14.5.1** Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

**14.6** Nos meses de janeiro e julho, considerado como meses de férias, o valor da concessão será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal da concessão onerosa de uso. Nos meses de dezembro e fevereiro poderá haver um desconto de até 50% (cinquenta por cento) no valor mensal da concessão onerosa de uso, visto o período de recesso escolar, devendo ser avaliado por uma Comissão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul a ser composta, mediante solicitação da Concessionária.

**14.7 O valor das refeições subsidiadas pelo Instituto Federal Catarinense Câmpus São Francisco do Sul será executado pelo preço apresentado na proposta da empresa licitante vencedora, incluindo-se todas as despesas necessárias à sua perfeita execução.**

**14.7.1** O prazo para pagamento será de até 15 (quinze) dias úteis, contados da data do “atesto” da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

**14.7.1.1** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) 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.

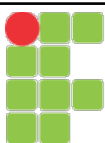
**14.7.1.2** O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

**14.7.1.3** A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada na forma eletrônica consoante protocolo de ICMS nº 85 de 09 de Julho de 2010.

**14.7.1.4** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**14.8** Antes do pagamento, a Contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da Contratada no SICAF e/ou nos sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

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





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

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

**14.10** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

**14.12** A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

**14.13** 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 encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

**EM = Encargos moratórios**

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

**VP = Valor a ser pago**

**I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:**

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

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

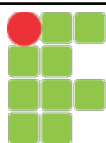
$$I = 0,0001644$$

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO REAJUSTE**

**15.1** Ao término da vigência contratual de 12(doze) meses e havendo prorrogação do Contrato, o valor mensal da concessão contratada será reajustado anualmente através de uma nova avaliação de mercado, tomando-se por base o aumento do fluxo de pessoas dentro da Instituição.

**§1º** Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será previsto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes;

**§2º** Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração do Instituto Federal Catarinense Câmpus São Francisco do Sul ou por dispositivo legal.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**§3º** Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, manifestando concordância ou não com o solicitado.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Será admitida, por solicitação da Contratada, o reajuste dos preços relativos ao fornecimento das refeições, desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início de efeitos financeiros do último reajuste ocorrido;

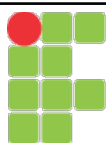
- a)** O reajuste não poderá alterar o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato;
- b)** A Contratante deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa, podendo se necessário for realizar diligências para conferir a variação de custos alegados pela empresa Contratada;
- c)** O reajuste terá como limite máximo a variação do INPC / IBGE ocorrida nos últimos 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato ou do último reajuste;
- d)** Os efeitos financeiros do reajuste ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente;
- e)** A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos;
- f)** O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a Contratada não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela Contratante para comprovação da variação dos custos;
- g)** Os reajustes serão formalizadas por meio de aditivo, exceto quando coincidirem, com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por instrumento próprio.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**16.1** Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor mensal, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração;
- c) Multa compensatória de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do contrato, pelo dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato;
- d) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- e) 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 o contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

**§1º** Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenação Geral de Administração e Finanças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, no prazo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, podendo a administração do Instituto Federal de Educação,





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, cobrá-las judicialmente, segundo a lei 6.830/80, com os encargos correspondentes.

**§2º** A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.

**§3º** As penalidades previstas no presente termo poderão ser relevadas, no todo ou em parte, quando o atraso na execução do serviço for devidamente justificado e comprovado pela licitante a ser contratada, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da ocorrência, em caso fortuito ou motivo de força maior.

**§4º** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**§5º** A Administração deverá comunicar ao Licitante ou Contratado sua intenção de lhe aplicar as penalidades previstas no Edital ou Contrato, quando entender configurada a hipótese de aplicação da sanção, assegurando-lhe o direito ao contraditório e à prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da comunicação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA INEXECUÇÃO, DENÚNCIA E RESCISÃO**

**17.1** A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, e ficará o contrato rescindido de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

**§1º** O presente contrato poderá ser denunciado, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data desejada para o encerramento, de conformidade com o art. 79, inciso II da Lei no 8.666/93, ressalvados pressupostos do Termo de Referência.

**§2º** O presente contrato também poderá ser rescindido por conveniência administrativa, a juízo do Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, sem que caiba a CONCESSIONÁRIA qualquer ação ou interpelação judicial nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei no 8.666/93.

**§3º** No caso de rescisão administrativa ou amigável, esta deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada do Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

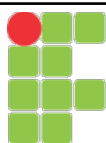
**§4º** No caso de rescisão contratual, a concessionária terá prazo de 72 (setenta e duas horas) para desocupar o local e entregá-lo conforme recebeu.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA ALTERAÇÃO**

**18.1** Este Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos disciplinados no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA FISCALIZAÇÃO**

**19.1** A fiscalização será por um representante da Concedente, neste ato denominado Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pela Unidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

**PARÁGRAFO ÚNICO**

A Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, resultante de imperfeições técnicas ou por serviços não realizados a contento, não implica corresponsabilidade da concedente ou de seus agentes e prepostos (art. 70 da Lei nº. 8.666/93).

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO**

**20.1** Incumbirá à concedente providenciar a publicação do extrato deste Contrato no DOU que é condição indispensável para sua eficácia, que será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias, daquela data, nos termos do Parágrafo Único, do Art. 61 da Lei nº. 8.666/93.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO**

**21.1** Para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, fica eleito o foro da JUSTIÇA FEDERAL – Seção Judiciária de Joinville/SC. E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em três vias de igual teor e forma, assinados pelas partes e pelas testemunhas abaixo nomeadas:

São Francisco do Sul, de            de 2015.

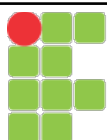
\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

Testemunhas:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

### ANEXO III

#### TERMO DE VISITA TÉCNICA

#### CONCORRÊNCIA Nº 1/2014 PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com endereço \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) do documento de Identidade nº. \_\_\_\_\_ e CPF nº. \_\_\_\_\_, em cumprimento ao Edital de Concorrência nº. 1/2014, **DECLARA** que vistoriou as instalações do espaço físico do Restaurante e Lanchonete do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, localizado à Rod. Duque de Caxias, S/Nº, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul/SC, para exploração comercial do Restaurante/Lanchonete, por concessão onerosa de uso, tomando conhecimento das dificuldades que possam apresentar bem como suas dimensões e demais especificações do objeto desta licitação.

São Francisco do Sul, SC \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável do  
Instituto Federal de Catarinense







Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

## ANEXO V

### TERMO DE VISTORIA E RESPONSABILIDADE

**CONCORRÊNCIA Nº 1/2014**

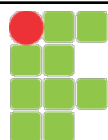
**PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12**

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense - Câmpus São Francisco do Sul**

**Endereço: Rod. Duque de Caxias, S/Nº, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul, 89240-000**

**Local: RESTAURANTE E LANCHONETE DO IFC - CÂMPUS SÃO FRANCISCO DO SUL**

<b>Área</b>	343M <sup>2</sup>
<b>Subáreas</b>	Restaurante e Lanchonete
<b>Número de pavimentos</b>	1
<b>Janelas/Basculantes</b> Quantidade: _____	Funcionamento: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim Pintura: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim Ferrolhos/Puxadores: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim Vidros: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim
<b>Portas</b> Quantidade: _____	Estado geral: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim Pintura: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim Fechadura/Dobradiças: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim
<b>Paredes</b>	Estado de conservação: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim Pintura: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim Infiltrações/ trincas: ( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim
<b>Azulejos</b>	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Pisos</b>	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim
<b>Teto/Forro</b>	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim
<b>Telhado</b>	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim
<b>Instalações hidráulicas</b>	
<b>Pia da cozinha</b> – Qnt: ____	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Torneiras</b> – Qnt: ____	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Tanque</b> – Qnt: ____	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Ralos</b>	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Canos e instalações</b>	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Instalações Elétricas</b>	
<b>Interruptores</b> – Qnt: ____	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Tomadas</b> – Qnt: ____	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>Luzes/Globos/Luminárias</b> Qnt: ____	( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Com defeito ( ) Não tem
<b>OBSERVAÇÕES</b>	



**INSTITUTO FEDERAL  
CATARINENSE**  
Câmpus São Francisco do Sul

Rua Barão do Rio Branco, 377 – 2º andar – Centro  
São Francisco do Sul/SC – CEP 89240-000  
(47)3233-4000 / www.saofrancisco.ifc.edu.br



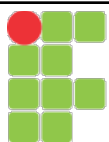
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

<b>Situação Geral do Imóvel</b>	<input type="checkbox"/> Bom <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Ruim
---------------------------------	---

Aos XX dias do mês de XX de 2015, o vistoriador abaixo assinado, apresenta sua vistoria do imóvel, especificada no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a exatidão do termo de vistoria e responsabilidade, **DECLARA** estar de acordo com o seu teor, assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel, bem como aquelas estipuladas no contrato de concessão onerosa de uso.

\_\_\_\_\_  
VISTORIADOR DO INSTITUTO

\_\_\_\_\_  
OCUPANTE/CONCESSIONÁRIA





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## **ANEXO VI**

### **DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR MENOR EM TRABALHO INSALUBRE**

**CONCORRÊNCIA Nº 1/2014**

**PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12**

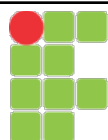
A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF Nº. (nº do CNPJ), sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a). (nome do representante), portador(a) da Carteira de Identidade nº (nº da CI) e do CPF nº (nº do CPF), **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

( ) Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze ano, na condição de aprendiz.\*

(Local e Data)

(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)

**\* Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.**



**INSTITUTO FEDERAL**  
**CATARINENSE**  
Câmpus São Francisco do Sul

Rua Barão do Rio Branco, 377 – 2º andar – Centro  
São Francisco do Sul/SC – CEP 89240-000  
(47)3233-4000 / [www.saofrancisco.ifc.edu.br](http://www.saofrancisco.ifc.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## **ANEXO VII**

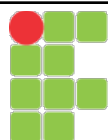
### **DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

#### **CONCORRÊNCIA Nº 1/2014 PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12**

A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF Nº. (nº do CNPJ), sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a). (nome do representante), portador(a) da Carteira de Identidade nº (nº da CI) e do CPF nº (nº do CPF), **DECLARA**, sob às penas da Lei, que até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## ANEXO VIII

### DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

**CONCORRÊNCIA Nº 1/2014**

**PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12**

**(Identificação completa do representante da licitante)**, como representante devidamente constituído de **(Identificação completa da licitante)** doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item **(completar)** do Edital **(completar com identificação do edital)**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da **(identificação da licitação)** foi elaborada de maneira independente **(pelo Licitante)**, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da **(identificação da licitação)**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da **(identificação da licitação)** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da **(identificação da licitação)**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da **(identificação da licitação)** quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da **(identificação da licitação)** não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da **(identificação da licitação)** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da **(identificação da licitação)** não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de **(órgão licitante)** antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## **ANEXO IX**

### **MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO**

**CONCORRÊNCIA Nº 1/2014**  
**PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12**

**Razão Social:**

**Endereço:**

**CNPJ:**

À Comissão Permanente de Licitações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

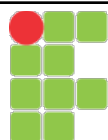
Pela presente, credenciamos o(a) Sr(a) (Nome do(a) Credenciado(a)) portador da Cédula de Identidade Nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, a participar do procedimento licitatório, sob a modalidade de Concorrência nº 1/2014, instaurado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul.

Na qualidade de representante legal da empresa (Nome da Empresa) outorga-se ao acima credenciado, dentre outros poderes, o de renunciar ao direito de interposição de recursos.

São Francisco do Sul, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2015.

(Nome e assinatura do responsável legal)

(Número da carteira de identidade e órgão emissor)



**INSTITUTO FEDERAL**  
**CATARINENSE**  
Câmpus São Francisco do Sul

Rua Barão do Rio Branco, 377 – 2º andar – Centro  
São Francisco do Sul/SC – CEP 89240-000  
(47)3233-4000 / [www.saofrancisco.ifc.edu.br](http://www.saofrancisco.ifc.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## **ANEXO X**

### **DECLARAÇÃO DE TRABALHO DE EMPREGADO COM VÍNCULO COM O IFC - CÂMPUS SÃO FRANCISCO DO SUL**

**CONCORRÊNCIA Nº 1/2014**  
**PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12**

A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF No. (nº do CNPJ), sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a). (nome do representante), portador(a) da Carteira de Identidade nº (nº da CI) e do CPF nº (nº do CPF), **DECLARA**, sob às penas da Lei, que os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores não são cônjuges, companheiro(as) ou parentes, até o terceiro grau, de membros, ou de servidores ocupantes de cargos de direção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, ou da Comissão Permanente Licitação.

(Local e Data)]

(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul

---

## **ANEXO XI**

### **MODELO DE TERMO DE RENÚNCIA**

**CONCORRÊNCIA Nº 1/2014**  
**PROCESSO Nº. 23476.017899/2014-12**

**Razão Social:**

**Endereço:**

**CNPJ:**

**À Comissão Permanente de Licitações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul**

### **TERMO DE RENÚNCIA**

A proponente abaixo assinada participante da Licitação modalidade de Concorrência nº 1/2014 do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, através de seu representante legal, declara na forma e sob as penas impostas pela lei nº 8666/93, que não pretende recorrer da decisão da Comissão de Licitação, que julgou os documentos de habilitação preliminar, renunciando, assim, expressamente, ao direito de recurso e ao prazo respectivo, e concordando em consequência, com o curso do procedimento Licitatório, passando-se à abertura dos envelopes de proposta de preços dos proponentes habilitados.

São Francisco do Sul, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

(Nome e assinatura do responsável legal)

(Número da carteira de identidade e órgão emissor)