



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



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

Nº 5/2016

PROCESSO Nº 23476.000339/2016-91

O **Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Francisco do Sul**, por intermédio do pregoeiro e equipe de apoio, designados pela Portaria nº 155/2015 de 08 de dezembro de 2015, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade Pregão, para Registro de Preços, na forma Eletrônica, tipo Menor Preço Unitário, para **eventual Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense, *Campus* São Francisco do Sul, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015), aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual **Contratação de Empresa Especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas “Tipo Self Service” com Concessão Onerosa de Área Física e Equipamentos do Instituto Federal Catarinense, *Campus* São Francisco do Sul, para Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete**, conforme especificações constantes do **Termo de Referência – Anexo I** e demais condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 O valor mensal definido, conforme avaliação pela Caixa Econômica Federal, para o uso do espaço físico do restaurante e lanchonete do *Campus* São Francisco do Sul será de **R\$ 2.880,00 (Dois mil, oitocentos e oitenta 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 Catarinense – *Campus* São Francisco do Sul.

1.4 Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site www.comprasnet.gov.br, “SIASG” ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital.



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

2. DO ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME

2.1 A sessão pública do pregão, na forma eletrônica, terá início com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances, no endereço eletrônico, dia e horário abaixo discriminados:

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br

DATA: 30/09/2016

HORÁRIO: 09h00min. (Horário Oficial de Brasília – DF)

CÓDIGO UASG: 152290

2.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários e endereço eletrônico anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

2.3 Todos os horários estabelecidos neste edital, no aviso e durante a sessão pública observarão para todos os efeitos, o horário de Brasília – DF, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 A eventual despesa decorrente da execução do objeto desta licitação correrá no exercício de 2016 e 2017 à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: 108785, Fonte: 0112000000, Elemento de Despesa: 33.90.39.

3.2 Nos exercícios seguintes as despesas correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, consignadas nos respectivos Orçamentos do ÓRGÃO GERENCIADOR e do(s) ORGÃO(S) PARTICIPANTE(S).

4. – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

4.1 O órgão gerenciador será o Câmpus São Francisco do Sul do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, localizado à Rodovia Duque de Caxias, s/nº – Bairro Iperoba, na cidade de São Francisco do Sul – SC, CEP 89240-000.

4.2 Em função da premente necessidade de contratação do objeto dessa Licitação, com amparo no art. 4º, § 1º, do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013 com alteração pelo Decreto 8.250 de 23 de maio de 2014, o Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul optou pela dispensa da divulgação da Intenção de Registro de Preços - IRP para este certame.

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1 A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e



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

as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

5.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

5.3 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

5.3.1 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, **ao quintuplo do quantitativo de cada item** registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem, nos termos do §4º do art. 22 do Decreto 7.892/2013.

5.4 Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

5.5 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO

6.1 O pregão, na forma eletrônica, será conduzido pelo **Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul**, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico para este órgão, integrante do Sistema de Serviços Gerais – SISG.

6.2 Poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem integralmente as exigências deste Edital, estando, para tanto, devidamente credenciadas nos termos da Instrução Normativa nº 02 de 11 de Outubro de 2010.

6.3 As empresas interessadas em participar do presente pregão deverão estar com o cadastramento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ou providenciar o seu cadastramento e sua validação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública Federal, até o terceiro dia útil anterior à data do recebimento das propostas, em cumprimento aos Decretos nº: 3.722 de 09 de janeiro de 2001, 4.485 de 25 de novembro de 2002 e 5.450 de 31 de maio de 2005, devendo para tanto, apresentar os documentos pelos níveis que o cadastro abranger, estes, previstos no capítulo II, art. 8º, incisos I, II, III, IV, V e VI da Instrução Normativa nº 2 de 11/10/2010.

6.4 Não poderão participar da presente licitação direta ou indiretamente, as interessadas que estejam enquadradas em um ou mais dos itens a seguir:

6.4.1 Cumprindo suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense e/ou impedimento de participar em licitação com a Administração Pública Federal (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCON-SU/PGF/AGU com orientação Normativa 49 de 25/04/2014).



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

6.4.2 Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

6.4.3 Se encontrem sob falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial, dissolução ou liquidação bem como, licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

6.4.4 Empresa ou sociedade estrangeira que não funcione no país;

6.4.5 Empresa que não explore ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

6.4.6 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei 8.666 de 1.993;

6.5 Os Licitantes interessados em participar deste Pregão Eletrônico, deverão observar o cumprimento dos requisitos de participação estabelecidos no art. 13 do Decreto 5.450/05.

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1 A Licitante deverá estar previamente credenciada no sistema eletrônico para participar deste **“Pregão na forma eletrônica”**, no site www.comprasnet.gov.br.

7.2 O credenciamento será efetivado pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema eletrônico.

7.3 O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da Licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a esta Instituição, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.4 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da Licitante ou de seu Representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

7.5 O credenciamento dependerá de registro atualizado no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, com documentação válida no referido cadastro e sem ocorrências que as impeçam de participar do presente certame.

7.6 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

8. DO ENVIO ELETRÔNICO DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1 A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a partir da data de divulgação deste Edital no site: www.comprasnet.gov.br até a data e horário da abertura da sessão pública contendo além das especificações detalhadas do objeto ofertado e seu preço o atendimento dos seguintes requisitos:

8.1.1 A proposta deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando todas as



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

especificações técnicas, com descrição detalhada, quantidade de unidades para cada item, valor unitário e valor global, em algarismo, expressos em real, **com no máximo duas casas após a vírgula**, nas condições e locais constantes no Termo de Referência;

8.1.1.1 No ato de preenchimento da proposta no sistema, pede-se para observarem que o campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado” conta com espaço para 5.000 (cinco mil) caracteres, sendo obrigatório o preenchimento do detalhamento do objeto ofertado. (Não serão aceitas somente as descrições que contenham: “idem ao edital”, ou “conforme edital” ou “outras deste gênero”).

8.1.1.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

8.1.2 A licitante deverá contemplar em seu preço, todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.

8.1.3 O licitante deverá observar o valor máximo especificado no Termo de Referência, sob pena de desclassificação de sua proposta.

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

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

8.3 Como requisito para a participação no Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:

8.3.1 Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;

8.3.2 Que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;

8.3.3 Que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República Federativa do Brasil (CRFB) c/c Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358 de 2002.

8.3.4 Que a proposta apresentada, foi elaborada de maneira independente, consoante o disposto na Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. (Declaração de Elaboração Independente de Proposta).

8.4 O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte deverá informar tal condição no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico, afirmando que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei



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

Complementar nº 123 de 2006, estando apta a usufruir do tratamento diferenciado previsto nos artigos 42 a 49 da mesma Lei.

8.4.1 A não informação da condição prevista no item anterior apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

8.5 O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá declarar sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte no sistema comprasnet.

8.6 O CNPJ indicado nos documentos da proposta comercial e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.

8.7 A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1 No dia e hora previstos no item 2 (dois) do presente Edital terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o Pregoeiro verificará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital. Caso constate irregularidade, promoverá a exclusão da proposta. Uma vez executado este procedimento, o Pregoeiro fará a divulgação das propostas classificadas ordenadas automaticamente pelo sistema, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

9.2 Serão desclassificadas as propostas:

9.2.1 Que contiverem preços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

9.2.2 Que forem totalmente omissas, não apresentarem as informações principais na descrição, bem como as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outras licitantes;

9.2.3 Que ofertem preços manifestamente inexequíveis assim considerados aqueles irrisórios ou de valor zero;

9.2.4 Que identifiquem o licitante;

9.2.5 Que apresentem quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

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

9.4 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado



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

a efeito na fase de aceitação.

10. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

10.1 Somente participarão da fase de lance, as propostas classificadas pelo pregoeiro, ordenadas automaticamente pelo sistema, quando então este dará início à fase competitiva, podendo os licitantes encaminhar lances sucessivos, pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente estes informados do recebimento do lance e o do valor consignado no registro.

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

10.3 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

10.5 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.

10.6 O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até **trinta minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.7 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

10.8 Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa - ME - ou empresa de pequeno porte - EPP -, o sistema fará a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

10.9 Caso, após o encerramento da etapa de lances, não se verifique a situação prevista nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, havendo eventual empate entre propostas, ou entre proposta e lance, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.

10.10 Apurada a proposta final de menor preço, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

10.12 No caso de desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.



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

10.13 Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

11. DO PROCEDIMENTO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1 O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

11.2 O Pregoeiro examinará a **proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar** quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto e requisitará, na sequência, a proposta, por meio da opção “Enviar anexo”.

11.2.1 Quando convocado para enviar o anexo no sistema comprasnet, o licitante deverá fazê-lo imediatamente, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, adequando a proposta conforme último lance vencedor, podendo referido prazo ser prorrogado, desde que solicitado pelo licitante no “chat” do comprasnet, observando, ainda, o seguinte:

11.2.1.1 Ser datilografada ou impressa. As especificações do objeto terão que ser redigidas com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, descrevendo as características do objeto ofertado, em conformidade com a descrição do Termo de Referência, rubricadas todas as suas folhas, exceto a última que conterá data, nome, cargo e assinatura do responsável ou representante legal da empresa, podendo utilizar o formulário do **ANEXO III** deste Edital.

11.2.1.2 Fazer menção ao número deste Edital, conter a razão social da licitante, seu CNPJ/MF e endereço completo, Fone, e-mail, Fax e Nome do Representante. A ausência do CNPJ e/ou endereço completo poderá ser preenchida pelos dados constantes no sistema eletrônico.

11.2.1.3 Indicar o **preço unitário**, bem como o **preço total por item**.

11.2.1.4 Fazer constar na proposta de preço oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

11.2.1.5 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.

11.3 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.

11.3.1 Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao **Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul**, situado na Rodovia Duque de Caxias, s/nº km 6 – Iperoba – 89240-000 – São Francisco do Sul/SC.

11.4 As propostas deverão ter validade mínima de **60 (sessenta)** dias corridos, contados da data estabelecida no **item 2.1** deste Edital.



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

11.5 Se por motivo de força maior ou caso fortuito, a adjudicação não puder ocorrer dentro do prazo de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e caso persista o interesse do **Instituto Federal de Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul**, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

11.6 Será desclassificada a proposta final que:

11.6.1 Contenha vícios ou ilegalidades insanáveis.

11.6.2 Apresentar preços manifestamente inexequíveis.

11.7 O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos que contenham as características do material ofertado, minudenciando o *modelo, tipo, procedência, garantia ou validade*, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos, prospectos, etc.

11.8 Poderá também ser solicitado pelo pregoeiro, a seu critério, o envio de amostra(s) do(s) item(ns), que deverá(ão) ser apresentada(as) pelo licitante classificado em primeiro lugar no prazo de até 3 (três) dias úteis a contar da data da solicitação, junto ao Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul, localizado na Rodovia Duque de Caxias, s/nº km 6, Bairro Iperoba, CEP 89240-000, na cidade de São Francisco do Sul – Santa Catarina, para conferência do produto com as especificações solicitadas no Termo de Referência.

11.9.1 Os produtos apresentados e colocados à disposição da Administração como amostra serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, abertos, desmontados, instalados e submetidos aos testes necessários pela equipe técnica responsável, estando disponível para retirada no Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul pela licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação, dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar da comunicação de disponibilidade pelo IF Catarinense enviada para o e-mail do fornecedor cadastrado no SICAF.

11.9.1.1 Caso a amostra não seja retirada no prazo estabelecido, poderá ser integrada ao patrimônio do IFC, utilizada por seu Almoxarifado ou descartada.

11.9.2 A amostra apresentada deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e modelo.

11.9.2.1 Serão rejeitadas as amostras que apresentarem qualquer tipo de defeito que prejudique sua avaliação, forem de qualidade inferior em relação às especificações constantes do Termo de Referência e da proposta e estiverem desacompanhadas de declaração da licitante de que entregará os produtos de acordo com as amostras apresentadas.

11.9 Se a proposta de menor valor não for aceitável ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.



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

11.9.1 O estabelecido no item anterior aplica-se, no que couber, às amostras.

11.10 Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

11.11 No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

11.12 Sendo aceitável a proposta do licitante detentor do menor preço este deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1 Após a fase da aceitação das propostas, o pregoeiro fará a verificação por meio de consulta *online* ao **Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF**, dos níveis inscritos no art. 8º, incisos I, II, III, IV e VI do referido cadastro da(s) licitante(s), sendo impressa declaração demonstrativa da situação desta(s), a qual será juntada ao processo de licitação.

12.2 As licitantes que não se encontrem com o cadastramento validado e atualizado nos incisos do subitem anterior mencionados deverão, obrigatoriamente, encaminhar o seguinte:

12.2.1 Relativamente à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** da licitante:

- a)** Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor da licitante, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b)** Inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registros de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- c)** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.

12.2.2 Relativamente à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA** da licitante:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal (**Certidão negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive das contribuições sociais com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, conforme Lei nº 8.212/1991**), Estadual e Municipal, de acordo com o disposto no inciso III, do art. 29, da Lei nº 8.666/93, dentro do prazo de validade;
- c)** Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a", do art. 27, da Lei nº 8.036/1990, dentro do prazo de validade;





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

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a 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.

12.2.3 Relativamente à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** da licitante:

a) Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

b) 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.

c) no caso de bens para pronta entrega, não será exigido da microempresa, empresa de pequeno porte, nem da sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (art. 3º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015);

d) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

e) comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

12.3 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão



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

comprovar patrimônio líquido de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente (art. 31, § 3º da Lei nº 8.666, de 1993).

12.3.1 Será fixado percentual proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato, entre outros fatores, a partir de consulta à autoridade competente deste órgão, conforme art. 44 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/10.

12.4 Os documentos necessários à habilitação que não forem comprovados quando em consulta *online* no SICAF ou ao sítio oficial da autoridade administrativa vinculada, deverão ser enviados imediatamente pela **Licitante Vencedora, por meio eletrônico**, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, contados a partir da comunicação do Pregoeiro via “Chat” do sistema, e os originais deverão ser enviados em um prazo de até **72 (setenta e duas) horas**, a contar do envio da documentação via sistema eletrônico, para o Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul, Rodovia Duque de Caxias, s/nº, Bairro Iperoba, Cidade de São Francisco do Sul – SC, CEP 89240-000, A/C do Pregoeiro, em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE –
CAMPUS SÃO FRANCISCO DO SUL
A/C PREGOEIRO MÁRIO COSTA
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 5/2016
ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL E CNPJ

12.5 Para fins de habilitação, a verificação pelo Instituto Federal Catarinense nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

12.6 Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte.

12.7 O pregoeiro fará, durante a fase de habilitação, a verificação por meio de consulta *online*:

12.7.1 Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) (www.transparencia.gov.br);

12.7.2 Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

12.7.3 Da Composição societária da (s) empresa (s) a ser (em) contratada (s) a fim de se certificar se entre os sócios há servidores do próprio órgão contratante.

12.8 Quanto à qualificação técnica

12.8.1 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



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

informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATANTE;

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

12.8.3 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;

12.8.4 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.

12.8.5 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;

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

12.10 No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

12.12 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

12.12.1 Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.12.2 A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.





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

12.12.3 A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

12.12.4 A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993 e art. 7º da Lei nº 10.520 de 17/07/2002 sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

12.13 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

12.14 Toda a documentação exigida deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:

12.14.1 em original;

12.14.2 por qualquer processo de cópia, autenticada por servidor da Administração, devidamente qualificado ou por Cartório competente;

12.14.3 publicação em órgão da Imprensa Oficial.

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

13. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1 Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste certame, na forma eletrônica, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.

13.1.1 Caso seja encaminhada petição por escrito ao Pregoeiro, deverá esta ser protocolada no endereço: Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul, Rodovia Duque de Caxias, s/nº, Bairro Iperoba, Cidade de São Francisco do Sul/SC, CEP: 89240-000,

A/C Setor de Licitações e Contratos - Pregoeiro, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h00min as 17h00min;

13.1.2 Caso opte o licitante pelo envio na forma eletrônica, deverá este encaminhar para o endereço licitacao@saofrancisco.ifc.edu.br

13.2 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos setores responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no **prazo de até 24 (vinte e quatro) horas**.

13.3 Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

13.4 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, **exclusivamente por meio eletrônico**, via internet, no seguinte endereço: licitacao@saofrancisco.ifc.edu.br

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



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

13.6 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1 Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, **durante a sessão pública**, de **forma imediata e motivada**, em campo próprio do sistema eletrônico manifestar sua intenção de recorrer.

14.1.1 O pregoeiro assegurará tempo mínimo de 30 (trinta) minutos para que o licitante manifeste motivadamente sua intenção de recorrer.

14.2 À licitante que manifestar **motivadamente** a intenção de interpor recurso será concedido o **prazo de 3 (três) dias corridos** para apresentação das respectivas razões, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões no mesmo prazo, a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.2.1 Caso o licitante declarado vencedor do certame seja microempresa ou empresa de pequeno porte, e este tenha apresentado restrições na comprovação da regularidade fiscal, o prazo previsto neste subitem será contado após decorrido o **prazo de 5 (cinco) dias úteis** (prorrogável por igual período), concedido para a regularização da documentação, conforme prescrito no § 1º, do art. 4º, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

14.3 A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes quanto à intenção de recorrer importará decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

14.4 O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

14.5 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.6 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

14.7 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Francisco do Sul, Rodovia Duque de Caxias, s/nº, Bairro Iperoba, Cidade de São Francisco do Sul/SC, CEP: 89240-000, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h00min as 17h00min.

14.8 Não serão conhecidos os recursos interpostos enviados por fac-símile ou com os respectivos prazos legais vencidos.

14.9 O Pregoeiro terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apreciar o recurso, reconsiderando a sua decisão ou nesse mesmo período encaminhá-lo ao Diretor Geral do **Instituto Federal Catarinense – Campus São Francisco do Sul**, devidamente informado para apreciação e decisão no mesmo prazo.

15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

15.1 O Objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso.

15.2 A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro ou quando houver



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

recurso, pela própria autoridade competente.

15.3 No momento da Homologação, a autoridade competente contará com a ferramenta de formação de cadastro de reserva, que registrará os licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, para futura contratação, no caso da impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, atendendo ao disposto no art. 11 do Decreto nº 7.892, de 2013.

15.3.1 O cadastro de reserva envolverá somente itens com PROPOSTAS ADJUDICADAS;

15.3.2 A autoridade competente informará o prazo de 24 (vinte e quatro horas), a contar da homologação, para a adesão, por parte dos fornecedores com propostas NÃO RECUSADAS, ao Cadastro de Reserva.

15.3.3 O sistema enviará um e-mail a todos os fornecedores com propostas NÃO RECUSADAS para que possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado desconsiderando a margem de preferência.

16. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará o(s) adjudicatário(s) para, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

16.1.1 Alternativamente à(s) convocação(ões) para comparecer(em) perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja(m) assinada(s) no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.1.2 Os prazos acima previstos poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

16.2 No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.



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

16.3 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.4 O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

17. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 A Ata de Registro de Preços terá **vigência de 12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

19. DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO

19.1 A alteração da Ata de Registro de Preços e o cancelamento do registro do fornecedor obedecerão à disciplina do Decreto nº 7.892, de 2013, conforme previsto na Minuta de Ata anexa a este Edital.

19. DA CONTRATAÇÃO COM O(S) FORNECEDOR(ES)

19.1 Homologado o resultado da licitação, o órgão convocará o licitante vencedor para no prazo de **05 (cinco) dias úteis** efetuar a assinatura do termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente: nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

19.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

19.3 As condições de fornecimento constam no Termo de Referência.

19.4 Antes da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, a Contratante realizará consulta "on line" ao SICAF e ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados - CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

19.5 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

20. DO PREÇO

20.1 O objeto do presente Edital será fornecido pelo preço ofertado na proposta da(s) licitante(s) vencedora(s), que será fixo, podendo, contudo, ser revisto, observadas as prescrições contidas no art. 17 e seus parágrafos do Decreto 7.892/2013.

21. DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO OBJETO

21.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#), conforme o § 1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE



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

22.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta da Ata de Registro de Preços.

23. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

23.1 Os prazos e as condições da prestação do serviço estão previstos no Termo de Referência.

24. DO PAGAMENTO

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

24.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 9.000,00 (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.

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

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

24.1.4 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.

24.2 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.

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

24.3.1 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.

24.4 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.

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

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



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

24.7 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:

$$I = \frac{(TX)}{365} \qquad I = \frac{(6/100)}{365} \qquad I = 0,0001644$$

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666 de 1993, Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **Licitante/Adjudicatária** que não assinar/retirar o contrato e/ou a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, fizer declaração falsa e/ou ensejar o retardamento da execução do certame.

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

25.2 A Licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas anteriormente e no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

25.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

25.2.2 Multa:

25.2.2.1 Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite de 30 (trinta) dias, observadas as disposições do art. 412 do Código Civil.

25.2.2.2 Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem

25.2.2.1;

25.2.3 Suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, por prazo não superior a 2 (dois)



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

anos. (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

25.2.4 Impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

25.2.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

25.3 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

25.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666 de 1993 e subsidiariamente na Lei 784 de 1999.

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

25.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos ou recolhidos em favor da União ou deduzidos da garantia ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

25.7 Caso a Contratante determine a multa deverá esta ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul.

25.8 As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

26.2 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

26.3 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta

durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

26.4 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.



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

26.5 O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Instituto Federal Catarinense ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar seu julgamento e decisão.

26.6 Nenhuma indenização será devida às licitantes pelos custos de elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

26.7 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

26.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Instituto Federal Catarinense – São Francisco do Sul, **exceto quando for explicitamente disposto em contrário.**

26.9 A Administração do Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.

26.10 No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

26.11 O órgão promotor do certame não disponibilizará suas instalações bem como equipamentos ou conexões com o provedor do sistema eletrônico às licitantes interessadas em participar deste Pregão.

26.12 Este Edital será fornecido a qualquer interessado, na Sede do Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* **São Francisco do Sul** ou ainda nos sítios: www.comprasnet.gov.br e <http://www.saofrancisco.ifc.edu.br>

24.12.1 As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios mencionados no subitem, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

26.13 Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

26.14 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

26.15 Compõem este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

- Anexo I – Termo de Referência;**
- Anexo II – Prospecção da demanda;**
- Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços;**
- Anexo IV – Minuta do Termo de Contrato;**
- Anexo V – Modelo de Proposta;**



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

27. DO FORO

27.1 As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Joinville/SC, Subseção Judiciária de Joinville, Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

São Francisco do Sul (SC), 19 de setembro de 2016





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

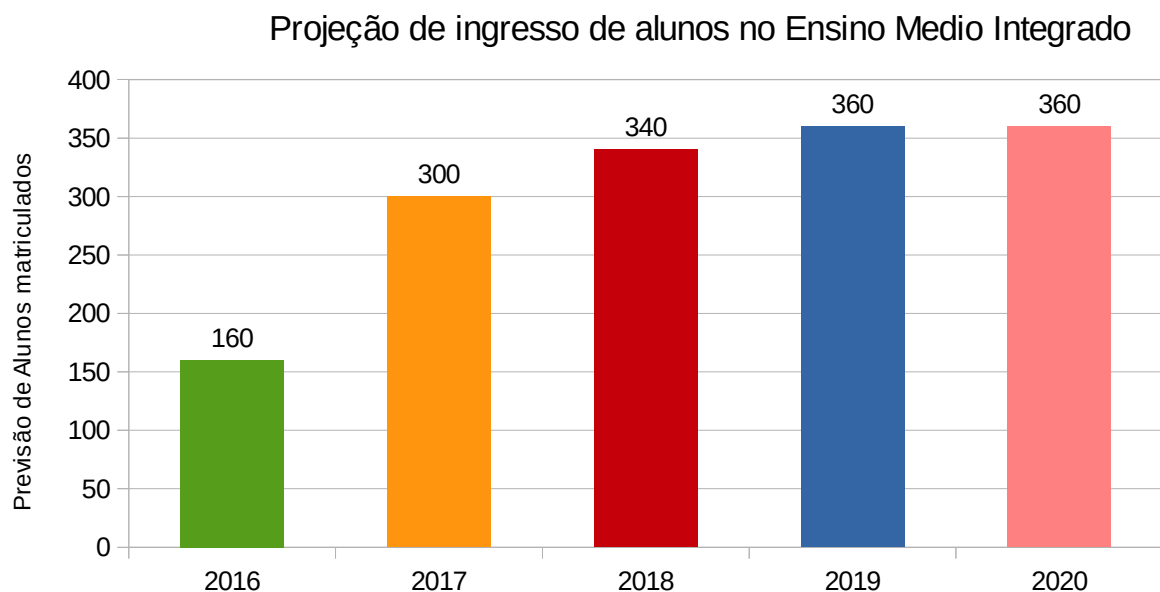
ANEXO I

PROSPECÇÃO DA DEMANDA

PROJEÇÃO DO NÚMERO DE ALUNOS

O número de alunos previstos para o Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Francisco do Sul para o primeiro ano de vigência do contrato: nos primeiros três meses, ou seja, de setembro a dezembro de 2016, é de 160 alunos matriculados e para o ano de 2017, 300 alunos.

O gráfico abaixo apresenta a projeção do ingresso de alunos nos cursos do Ensino Médio Integrado no *Campus* São Francisco do Sul.



Em caso de dúvidas ou esclarecimentos em relação à demanda, gentileza observar o item 1 do Objeto e seus subitens do Termo de Referência deste Edital



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

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 5/2016

PROCESSO Nº 23476.000339/2016-91

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA JUSTIFICATIVA DO PEDIDO

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, da Lei nº 8.666, bem como o disposto na Lei no 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei no 9.760/46. A Orientação Normativa CNU/CGU nº 01, de 22 de junho de 2016 “Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas.”

Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a



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

concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições e lanches aos nossos alunos, bem como aos servidores do Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul.

2. OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a eventual **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 Rodovia 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 diária	Qtd. Estimada semanal	Qtd. Estimada mensal	Qtd. Estimada Anual	Unidade	Especificação	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
01	300	1.500	6.000	60.000	un	Refeição Tipo “Self-service”	R\$ 14,12	R\$ 847.200,00

2.2 As quantidades do item 01 da tabela acima correspondem a 05 dias por semana com 300 refeições diárias subsidiadas (para os alunos do ensino médio integrado) pelo Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul, totalizando 1.500 refeições semanais, 6.000 refeições mensais pelo período de 10 meses, já excluídos os meses de férias.

2.3 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 350 pessoas diariamente, que corresponde aos alunos do ensino médio integrado (subsidiados), servidores do *câmpus*, demais alunos do *câmpus*, alunos/beneficiários do PRONATEC, bolsistas e eventuais visitantes.

2.4 Os quantitativos da tabela acima são estimativas, as refeições subsidiadas pelo IFC serão as efetivamente servidas aos alunos, comprovadas através da apresentação dos tickets ou outro meio de controle que venha substituir este.

2.5 Para o Serviço da Lanchonete estima-se um público diário de 350 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.





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

2.6 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 **2.3** deste Termo de Referência.

2.7 O Restaurante funcionará somente para o almoço, que será servido no horário compreendido entre 11h30m e 14h00m. A Lanchonete deverá funcionar nos três turnos, iniciando atendimento as 09h30m e finalizando as 21h30m.

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;

CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

TABELA A - PRATOS PROTÉICOS – CARNES

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

Observações:

- a) O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- b) Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- c) A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.



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

- d) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- e) Deverão ser servidas carnes de 1ª qualidade como: bife de coxão mole/ cubos e iscas de patinho. Tipo de filé de peixe: Merluza.
- f) Opção de ovo (2 unidades) para os vegetarianos.
- g) 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 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



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

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

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) Farofa	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado 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,	Livre	Consumo à vontade



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

		grãos / leguminosas		
	Sobremesa	Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 100 g
	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);



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

- Mini broas, mini roscas, pães de batata sem recheio e biscoito de queijo.

SALGADOS

- 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.

SANDUÍCHES NATURAIS

- 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.

SOBREMESAS

- Saladas de frutas;
- Gelatinas;
- Mousses;

BEBIDAS

- Cappuccino;
- Café com leite (opcional: leite desnatado);
- Expresso;



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

• Expresso com leite (opcional: leite desnatado);
• Chás (ervas lícitas);
• Chá gelado;
• Água de coco;
• Refrigerantes
• Sucos

SUCOS COM FRUTAS
• 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.

CREMES (VITAMINA) FRUTA
• Morango;
• Açaí;
• Banana;
• Mamão;
• Maracujá;
• Manga;



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

• Coco.

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

TABELA D – LANCHONETE

PRODUTOS	PREÇOS
Salada de frutas – Pote com 125 gr	3,00
Sanduíche natural	3,85
Sanduíche – Hambúrguer	3,15
Sanduíche – Cachorro quente	3,25
Sanduíche – Bauru	3,40
Sanduíche – Misto quente	3,45
Sanduíche – Misto frio	2,75
Bolos simples (ex. Formigueiro) - Fatia	2,85
Torta doce – Fatia	3,90
Torta salgada – Fatia	3,50
Gelatina – Pote com 125 gr	2,00
Mousse – Pote com 125 gr	2,25
Pudim – Pote com 125 gr	2,25
Salgados assados	3,50
Pão de queijo – 50 gr	2,00
Barra de cereal	1,85
Suco de fruta natural – Copo com 300 ml	4,00
Suco de polpa de fruta – Copo com 300 ml	3,50
Bebida Láctea – Garrafa com 200 ml	3,15
Iogurte – Pote com 90 gr	2,25
Café (s/açúcar) - Xícara	2,15
Café com leite (s/açúcar) - Xícara	3,00
Achocolatado – Garrafa com 200 ml	3,15
Vitamina	5,00
Água Mineral sem gás – Garrafa com 510 ml	2,30
Água Mineral com gás – Garrafa com 510 ml	2,40
Água Mineral sem gás – Copo com 200 ml	1,40
Água Mineral com gás - Copo com 200 ml	1,40
Água de coco	3,35
Refrigerante lata	4,00
Refrigerante 600 ml	5,00



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

ITENS NÃO AUTORIZADOS

Itens não autorizados à comercialização:

• Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
• Bebidas alcoólicas.
• Artigos de tabacaria.
• Bilhetes lotéricos.
• Caça niqueis.
• Itens não relacionados à alimentação, exceto reprografia;
• Qualquer produto considerado ilícito

2.8 Distribuição das Refeições:

2.8.1 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.

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

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

2.8.4. 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.

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

2.8.6 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.

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

2.8.8. 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.

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



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

2.8.10 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.

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

2.8.12 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.

2.8.13 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).

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

2.8.15 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.

2.9 Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços

2.9.1. 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;

2.9.2. 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;

2.9.3. 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;

2.9.4. 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;



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

2.9.5. 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.

2.9.6. 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.

2.9.7. 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.

2.9.8. 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.

2.9.9. 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.

2.9.10. 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.

2.9.11. 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.

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

2.9.13. 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.



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

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

2.10 Da Avaliação dos Serviços

2.10.1. 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.

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

2.10.2.1. 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.

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

2.10.3. 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.

2.10.3.1. 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.

2.10.3.2. 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.

2.11 Da Responsabilidade Técnica

2.11.1. 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.

2.12 Do Funcionamento da Lanchonete

2.12.1 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.



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

2.12.2 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.

2.12.3 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.

2.12.4 Das normas higiênico-sanitárias:

- 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.

2.12.5 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**



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



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.

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 ONEROSA E SUA CONTRAPARTIDA

7.1 Para a execução dos serviços, a CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA uma área de aproximadamente de 360,31 m² destinado ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Instituto Federal Catarinense - *Campus* 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\$ 2.880,00 (Dois mil, oitocentos e oitenta 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;



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus São Francisco do Sul

Rodovia Duque de Caxias, s/nº – Iperoba
São Francisco do Sul/SC – CEP: 89.240-000
(47) 3233-4000 / www.saofrancisco.ifc.edu.br



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. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1 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;

8.1.1 O representante anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

8.1.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas cabíveis.

8.2 A aceitação do objeto estará condicionada ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, respeitando as condições e exigências contidas neste Termo de Referência e respectivo Edital.

8.3 Em função da aceitação do objeto, a Nota Fiscal Eletrônica deverá ser emitida mensalmente, acompanhada dos documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias (conforme estabelece a Minuta do Termo de Contrato), a qual deve ser enviada, até o quinto dia útil, para a CONTRATANTE com os dados cadastrais registrados na Nota de Empenho.

8.3.1 A Nota Fiscal será recebida pela CONTRATANTE e o FISCAL NOMEADO encaminhará ao Setor Financeiro, no prazo máximo de 10 (dez) dias, declaração confirmando se o serviço foi efetivamente prestado, após a conferência dos documentos e do valor efetivamente cobrado.

8.3.2 Havendo qualquer divergência entre os quantitativos e especificações constantes na Nota



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

Fiscal e aqueles registrados na Instituição, a Nota Fiscal não será liquidada até que a Contratada comprove que a nota foi expedida corretamente, ou retifique o documento fiscal.

8.3.3 A liquidação da nota fiscal não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE:

9.1 A Contratada obriga-se a:

9.1.1 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:

9.1.1.1 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.

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

9.1.1.3 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.

9.1.1.4 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.

9.1.1.5 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.

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

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

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

9.1.1.9 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.

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

9.1.1.11 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.

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

9.1.1.13 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.



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

9.1.1.14 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).

9.1.1.15 Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.

9.1.2 Quanto à qualificação técnica

9.1.2.1 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;

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

9.1.2.3 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;

9.1.2.4 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.

9.1.2.5 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;

9.1.2.6 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 Eletrônico.

9.1.3 Quanto às instalações físicas e equipamentos

9.1.3.1 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;

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

9.1.3.3 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de



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

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;

9.1.3.4 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;

9.1.3.5 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;

9.1.3.6 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;

9.1.3.7 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.

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

9.1.3.9 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;

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

9.1.3.11 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;

9.1.3.12 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;

9.1.3.13 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, cumbucas, etc), além de embalagens de sobremesa e



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

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;

9.1.3.14 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;

9.1.3.15 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;

9.1.3.16 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;

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

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

9.1.4 Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

9.1.4.1 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;

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

9.1.4.3 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;

9.1.4.4 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;



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

9.1.4.5 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;

9.1.4.6 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;

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

9.1.4.8 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;

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

9.1.4.10 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;

9.1.4.11 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;

9.1.4.12 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;

9.1.4.13 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;

9.1.4.14 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.

9.1.5 Quanto aos recursos humanos

9.1.5.1 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;



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

9.1.5.2 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;

9.1.5.3 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;

9.1.5.4 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;

9.1.5.5 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;

9.1.5.6 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;

9.1.5.7 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;

9.1.5.8 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.

9.1.5.9 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 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.

9.1.5.10 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.

9.1.5.11 A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá



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

providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;

9.1.5.12 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.

9.1.5.13 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;

9.1.5.14 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.

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

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

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

9.1.6 Quanto à execução dos serviços

9.1.6.1 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;

9.1.6.2 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;

9.1.6.3 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;

9.1.6.4 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;



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

9.1.6.5 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;

9.1.6.6 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.

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

9.1.6.8 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;

9.1.6.9 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;

9.1.6.10 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;

9.1.6.11 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;

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

9.1.6.13 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;

9.1.6.14 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;



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

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

9.1.6.16 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;

9.1.6.17 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;

9.1.6.18 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;

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

9.1.6.20 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;

9.1.6.21 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;

9.1.6.22 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.

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

9.1.6.24 A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados,



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

informando diariamente o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral;

9.1.6.25 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;

9.1.6.26 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;

9.1.6.27 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;

9.1.6.28 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.

9.2 A Contratante obriga-se a:

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

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

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

9.2.4 Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.

9.2.5 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato.

9.2.6 Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.

9.2.7 Proporcionar condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;

9.2.8 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;

9.2.9 Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;

9.2.10 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;

9.2.11 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;





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

9.2.12 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;

9.2.13 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;

9.2.14 Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

9.2.15 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;

9.2.16 Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento;

9.2.17 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;

9.2.18 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;

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

9.2.20 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;

9.2.21 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;

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

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

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

9.3 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.

10. MEDIDAS ACAUTELADORAS

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

11. PERIODICIDADE DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



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

11.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1 As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação correrão, no exercício de 2016, à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: 108785, fonte: 0112000000, Elemento de Despesa: 3.3.90.39. As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação que, por ventura ocorrerem em exercício futuro, correrão a conta dos créditos orçamentários então vigentes.

13. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

13.1 A Diretora Geral *Pro Tempore* Substituta do Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, Lei nº 10.520/02, de 17/07/02, Decreto nº 5.450/05, de 31/05/2005, e Decreto 7.892/2013 de 23/01/2013 aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico(SRP).

São Francisco do Sul/SC, 19 de setembro de 2016



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

ANEXO III – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 5/2016

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2016

PROCESSO Nº **23476.000339/2016-91**

VALIDADE: **12 (DOZE) MESES**

A **UNIÃO**, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul, ente autárquico, com sede na Rodovia Duque de Caxias, s/nº, Iperoba, em São Francisco do Sul/SC, CEP 89240-000, Fone: (47) 3233 4000, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 10.635.424/0012-39, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Diretor Geral *Pro-Tempore*, Sr. Amir Tauille, brasileiro, residente e domiciliado na Rua Guilherme Luiz Winter, s/nº, Residencial Villas do Porto, Vila 3, Lote 05, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul/SC, CEP 89.240-000, CPF nº 696.618.479-91, RG nº 4.115.902-2 SESP/PR, nomeado pela **Portaria nº 1.395 de 24/06/2014**, publicada no DOU em **25/06/2014**

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 7.892, de 2013; do Decreto nº 3.555, de 2000; do Decreto nº 5.450, de 2005; do Decreto nº 3.722, de 2001; do Decreto nº 2.271, de 1997; da Instrução Normativa nº. 2 de 11/10/2010 do MPOG, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 5/2016**, conforme Ata publicada em **XX/XX/XXXX** e homologada pelo **XXXX**; resolve:

REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir enumerados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, com sede na **XXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXX**, cuja proposta foi classificada em **XX** lugar no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o registro de Preços para eventual **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**, conforme especificações constantes do **Termo de Referência – Anexo I**, demais condições deste edital e de acordo com os itens, quantidades e valores estabelecidos abaixo:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
XX	XX	XX	XX	XXXXXXXXXX	XXXXXXX



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

1.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1 O órgão gerenciador desta Ata de Registro de Preços será o **Instituto Federal Catarinense – Campus São Francisco do Sul** e as outras instituições relacionadas no Edital do Pregão eletrônico de Registros de Preços nº 5/2016, serão órgãos participantes.

2.1.1 Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do SRP de acordo com o Decreto 7.892/2013, em especial seu Art. 5º, e ainda o seguinte:

2.1.1.1 Providenciar a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

2.1.1.2 Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

2.1.1.3 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de servidor designado, nos termos da art.67 da lei nº. 8.666/93;

2.1.1.4 Permitir o acesso de funcionários da Contratada, devidamente credenciados, às dependências do IF Catarinense ou dos Órgãos Participantes e a dados e informações necessários ao desempenho das atividades previstas;

2.1.1.5 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao serviço que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada;

2.1.1.6 Relacionar-se com a empresa exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada;

2.1.1.7 Assegurar-se que os preços contratados estão compatíveis com os praticados no mercado de forma a garantir que os mesmos continuem mais vantajosos para o IF Catarinense.

2.1.1.8 Notificar, por escrito, à Contratada a ocorrência de quaisquer imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

2.1.1.9 Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, sem ônus para o Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Francisco do Sul e demais instituições (Órgãos Participantes), se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência;



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

2.1.2 Caberá aos Órgãos Participantes o cumprimento do Decreto 7.892 de 23/ 01/2013, em especial seu Art. 6º, inclusive, indicar o gestor do contrato, ao qual além das atribuições previstas no Termo de Referência e no art. 67 da Lei nº 8.666/93, compete:

2.1.2.1 Promover consulta prévia junto ao Órgão Gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;

2.1.2.2 Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;

2.1.2.3 Zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações assumidas, e também, em coordenação com o Órgão Gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas;

2.1.2.4 Informar ao Órgão Gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas no edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à execução do objeto contratado e a recusa do mesmo, se for o caso, em receber a Nota de Empenho ou assinar o contrato;

2.1.2.5 Os órgãos participantes do registro de preços deverão, quando da necessidade de contratação, recorrerem ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, para que este proceda a indicação do fornecedor e respectivos preços a serem praticados.

2.2 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto 7.892/2013 e na Lei nº 8.666/93.

2.2.1 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

2.2.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as disposições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

2.2.3 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e



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

órgãos participantes.

2.2.4 As adesões de que trata o art. 22 do Decreto 7.892/2013, se houver, não excederão, na totalidade, **ao quántuplo do quantitativo de cada item registrado** na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

2.2.5 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

2.2.6 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

2.2.7 É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Federal.

2.2.8 Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se que a contratação atende a seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, conforme art. 7º do Decreto 7.892/2013.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, no período de xx/xx/2016 a xx/xx/2017.

CLÁUSULA QUARTA – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

4.1 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

4.2 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

4.2.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

4.2.2 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

4.2.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.3 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.3.1 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação



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

ocorrer antes do pedido de fornecimento;

4.3.2 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.4 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.5 Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

4.6 O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

4.6.1 Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

4.6.2 Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.6.3 Não aceitar reduzir o preço registrado, nos termos desta Ata;

4.6.4 Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

4.6.5 Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4.6.6 Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

4.7 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado e comprovado.

4.8 Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

CLAÚSULA QUINTA – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

5.1 A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.2 As condições de fornecimento constam no Termo de Referência e nesta Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

5.3 O Órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para comunicar o recebimento e/ou para efetuar a retirada da Nota de Empenho de despesa ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.



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

5.3.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

5.4 Antes da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, a Contratante realizará consulta “on line” ao SICAF e aos demais sítios oficiais da(s) autoridade(s) administrativa(s) vinculada(s) especificados no edital, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

5.5 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

5.6 Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

CLAÚSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

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

CLAÚSULA SÉTIMA – DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 Os prazos e as condições da aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência.

CLAÚSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado conforme previsão contida no Instrumento Convocatório.

CLAÚSULA NONA – DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO OBJETO

9.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#), conforme o § 1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

CLAÚSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

10.1 O fornecimento do objeto da presente Ata de registro de preços será acompanhado e fiscalizado por servidor designado pelo Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul, que anotará em registro próprio as ocorrências relacionadas com a entrega, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

11.1 A disciplina das sanções são as previstas no Instrumento Convocatório.

CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Será anexada a esta Ata uma cópia do Termo de Referência.

12.2 Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 5/2016 e a proposta da empresa.



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

12.3 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 7.892, de 2013, da Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, do Decreto nº 2.271, de 1997, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

12.4 As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Joinville/SC, Subseção Judiciária de Joinville Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

E para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor e forma, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e pelas testemunhas abaixo assinadas que a tudo assistiram.

São Francisco do Sul/SC, xx de xxxx de 2016

Representante do Órgão

Representante da Empresa

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA



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

ANEXO IV

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.

A **UNIÃO**, por intermédio do **Instituto Federal Catarinense – Câmpus São Francisco do Sul**, ente autárquico, com sede na Rodovia Duque de Caxias, s/nº, Bairro Iperoba, em São Francisco do Sul/SC, CEP 89240-000 Fone: (47) 3233-4000, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 10.635.424/0012-39, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Diretor Geral *Pro Tempore*, Sr. Amir Tauille, brasileiro, residente e domiciliado na Rua Guilherme Luiz Winter, s/nº, Residencial Villas do Porto, Vila 3, Lote 05, Bairro Iperoba, São Francisco do Sul/SC, CEP 89.240-000, CPF nº 696.618.479-91, RG nº 4.115.902-2 SESP/PR, e a Empresa xx, CNPJ/MF nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecida na Rua xxxxxxxxxxxxxxx, Bairro xxxxxxxxxxxxxxx, cidade de xxxxxxxxxxxxxxx, CEP xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Fone/fax: (xx)xxxxxxxxx, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por xxxxxxxxxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxx, residente e domiciliado na Rua xxxxxxxxxxx, Bairro xxxxxxxxxxx, cidade de xxxxxxxxxxx, CEP xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Fone/fax: (xx)xxxxxxxxx, celebram o presente **CONTRATO**, na presença das testemunhas abaixo firmadas. As partes contratantes, de mútuo acordo, aceitam as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 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 Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul.

1.2 Integram o presente contrato, independente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico (SRP) nº 5/2016, com seus Anexo, e a Proposta da CONTRATADA.



CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2.1 O valor total estimado do presente contrato é de R\$ (XXXXX) referente a estimativa de 60.000 (sessenta mil) refeições, servidas anualmente do tipo “Self Service”, ao preço unitário de R\$ (XXXXX).

2.2 Os quantitativos acima são estimativas, as refeições subsidiadas pelo IFC serão as efetivamente servidas aos alunos, comprovadas através da apresentação dos tickets.

2.3 Pela concessão, pagará a concessionária à concedente o valor mensal de R\$ 2.880,00 (Dois mil, oitocentos e oitenta reais), que serão reajustados na forma deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA- DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO

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

3.2 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 Catarinense – *Campus* 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 QUARTA – DA TABELA DE PRODUTOS E DOS PREÇOS

4.1 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 Catarinense – *Campus* São Francisco do Sul, bem como aqueles praticados pelo mercado.



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

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 A Contratada obriga-se a:

5.1.1 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:

5.1.1.1 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.

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

5.1.1.3 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.

5.1.1.4 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.

5.1.1.5 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.

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

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

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

5.1.1.9 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.

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

5.1.1.11 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.

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

5.1.1.13 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.

5.1.1.14 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).



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

5.1.1.15 Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.

5.1.2 Quanto à qualificação técnica

5.1.2.1 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;

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

5.1.2.3 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;

5.1.2.4 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.

5.1.2.5 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;

5.1.2.6 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 Eletrônico.

5.1.3 Quanto às instalações físicas e equipamentos

5.1.3.1 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;

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

5.1.3.3 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,



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

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;

5.1.3.4 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;

5.1.3.5 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;

5.1.3.6 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;

5.1.3.7 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.

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

5.1.3.9 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;

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

5.1.3.11 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;

5.1.3.12 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;

5.1.3.13 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



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

(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;

5.1.3.14 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;

5.1.3.15 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;

5.1.3.16 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;

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

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

5.1.4 Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

5.1.4.1 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;

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

5.1.4.3 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;

5.1.4.4 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;



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

5.1.4.5 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;

5.1.4.6 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;

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

5.1.4.8 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;

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

5.1.4.10 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;

5.1.4.11 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;

5.1.4.12 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;

5.1.4.13 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;

5.1.4.14 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.

5.1.5 Quanto aos recursos humanos

5.1.5.1 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;



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

5.1.5.2 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;

5.1.5.3 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;

5.1.5.4 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;

5.1.5.5 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;

5.1.5.6 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;

5.1.5.7 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;

5.1.5.8 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.

5.1.5.9 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 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.

5.1.5.10 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.

5.1.5.11 A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá



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

providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;

5.1.5.12 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.

5.1.5.13 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;

5.1.5.14 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.

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

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

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

5.1.6 Quanto à execução dos serviços

5.1.6.1 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;

5.1.6.2 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;

5.1.6.3 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;

5.1.6.4 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;



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

5.1.6.5 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;

5.1.6.6 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.

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

5.1.6.8 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;

5.1.6.9 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;

5.1.6.10 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;

5.1.6.11 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;

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

5.1.6.13 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;

5.1.6.14 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;



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

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

5.1.6.16 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;

5.1.6.17 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;

5.1.6.18 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;

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

5.1.6.20 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;

5.1.6.21 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;

5.1.6.22 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.

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

5.1.6.24 A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados,



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

informando diariamente o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral;

5.1.6.25 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;

5.1.6.26 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;

5.1.6.27 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;

5.1.6.28 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.

5.2 A Contratante obriga-se a:

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

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

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

5.2.4 Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.

5.2.5 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato.

5.2.6 Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.

5.2.7 Proporcionar condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;

5.2.8 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;

5.2.9 Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;

5.2.10 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;

5.2.11 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;





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

5.2.12 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;

5.2.13 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;

5.2.14 Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

5.2.15 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;

5.2.16 Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento;

5.2.17 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;

5.2.18 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;

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

5.2.20 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;

5.2.21 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;

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

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

5.2.24 Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

5.2.25 Realizar as avaliações higiênicas sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

5.3 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.

CLÁUSULA SEXTA - DO SEGURO DOS BENS

6.1 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).



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

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 SÉTIMA – DAS INSTALAÇÕES E BENFEITORIAS

7.1 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 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 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 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 Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul.

CLÁUSULA OITAVA – DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL

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

CLÁUSULA NONA – DA REMOÇÃO DOS BENS

9.1 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.



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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA

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

10.1.1 Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

10.1.2 Seguro-garantia; ou

10.1.3 Fiança bancária.

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

10.3 No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal, mediante depósito identificado a crédito do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul.

10.4 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

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

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

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

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

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

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

10.10.1 Caso a Contratada não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução contratual, conforme artigo 35 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2008 e autorização expressa a ser concedida pela Contratada no momento da assinatura do contrato.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

11.1 A vigência da concessão onerosa de uso, bem como 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 – *Campus* 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\$ 2.880,00 (Dois mil, oitocentos e oitenta reais)**.

§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 cantina 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 13.1 deste Contrato.

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



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

uso (essa instalação para desmembrar da ligação geral do *campus* 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>.

14.4.1 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 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 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.



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

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.

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:

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

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

$$I = 0,0001644$$





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 com base no índice IGPM/IBGE dos últimos (12) meses ou outro índice que venha a substituir, a partir da assinatura do contrato.

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

§2º Qualquer solicitação de alteração no preço da concessão, por parte da concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo Instituto Federal Catarinense – *Campus* São Francisco do Sul, manifestando concordância ou não com o solicitado.

15.2 Será admitida, por solicitação da Contratada, mediante negociação entre as partes, o reajuste dos preços relativos ao fornecimento das refeições, bem como dos produtos da lanchonete previstos na **Tabela D** deste Termo de Referência, 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, 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;
- 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 na alínea “**e**” 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 apostilamento, exceto quando coincidirem, com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizados por aditamento.

15.3 O prazo para a contratada solicitar o reajuste se encerra na data da prorrogação contratual ou na data do encerramento da vigência deste contrato, caso não haja prorrogação;

15.3.1 Caso a contratada não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste;

15.3.2 Se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



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

16.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666 de 1993, Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **Licitante/Adjudicatária** que não assinar/retirar o contrato e/ou a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, fizer declaração falsa e/ou ensejar o retardamento da execução do certame.

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

16.2 A Licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas anteriormente e no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

16.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

16.2.2 Multa:

16.2.2.1 Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite de 30 (trinta) dias, observadas as disposições do art. 412 do Código Civil.

16.2.2.2 Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem

16.2.2.1;

16.2.3 Suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, por prazo não superior a 2 (dois) anos. (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSUS/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

16.2.4 Impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSUS/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

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 a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

16.3 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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



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

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

16.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos ou recolhidos em favor da União ou deduzidos da garantia ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

16.7 Caso a Contratante determine a multa deverá esta ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Instituto Federal Catarinense – *Câmpus* São Francisco do Sul.

16.8 As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

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 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 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 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.

PARÁGRAFO ÚNICO





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

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 2016.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:





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

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

Razão Social: _____
CNPJ _____
Endereço _____
Fone/Fax _____ e-mail _____
Banco, a Agência e número da Conta Corrente: _____

ITEM	QTDE	UN	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
				TOTAL	

Declaramos que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a partir da entrega definitiva da proposta, nos termos do edital.

Declaramos que os preços apresentados são absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, dentre outros, nos termos do edital.

DATA: ____ / ____ /2016.

ASSINATURA/ CARIMBO EMPRESA